

PASTATEIG GRUNDREZEPT



Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben. Mit einem Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Anschließend in eine Klarsichtfolie wickeln und 1/2 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Danach kann der Teig zu feiner Pasta verarbeitet werden!



500 g doppelgriffiges Mehl
2 Eier
10 Eigelb
1 Prise Salz
1-2 EL Olivenöl

TIPP VON KOCH-SHOOTINGSTAR

DIDI MAIER

Wenn Sie Pastateig übrig haben, können Sie daraus einfach mit der Nudemaschine Bandnudeln produzieren. Diese über einen Stock oder Besenstiel an einem trockenen Ort aufhängen. Die getrockneten Nudeln können immer nach Bedarf aufgebraucht werden.