

# Selbstgemachte Frühlingsnudeln



## Du brauchst:

3 Eier (Gr. M oder L)  
 300g Weizenmehl T405  
 1 Teel. Salz  
 1 Eßl. Öl  
 Nach Belieben: getrocknete Kräuter

Frühlingsausstecher  
 Bretter  
 Handtücher

## So geht's:

Mehl, Salz, Eier und Öl zu einem Teig verkneten.

In einer geschlossenen Dose  $\frac{1}{2}$  - 2h ruhen lassen, ruhig im Kühlschrank. Dann noch einmal kurz durchkneten.

Den Teig in 4 Portionen teilen und mit möglichst wenig Mehl dünn ausrollen.

Das geht im Wechsel am besten, wenn du einen Teig so weit ausrollst, bis du viel Kraft aufwenden musst. Dann nimmst du den nächsten Teigling.

Wenn alle vier leicht ausgerollt sind, fängst du wieder beim ersten an. Der Teig braucht immer einen Moment der Entspannung, ehe du ihn weiter bearbeiten kannst. In vier oder fünf Durchgängen solltest du ihn dann dünn ausgerollt haben.

Dann geht es schon ans Ausstechen.

Auf glatten Flächen (Holzbretter, ...) saubere Geschirrhandtücher verteilen, ausgestochene Nudeln darauf legen, zudecken, zweite Lage Nudeln, dann abdecken und 2 Tage trocknen lassen.



**Tipps:**

Ich lasse die Nudelplatten gerne 'ne halbe Stunde oder so antrocknen und drehe sie zum Ausstechen auf die leicht getrocknete Seite. Dann klebt der Teig nicht so am Ausstecher.

Je kleiner die Ausstecher, desto leichter trocknen die Nudeln.

Je größer der Ausstecher, desto leichter wölben sich die Nudeln beim Trocknen und brechen dann. Dann also lieber von oben leicht beschweren.

Nimmst du ein Blech oder Plastikbretter zum Trocknen, dann arbeite lieber mit mehreren Lagen Handtüchern untern den Nudeln, irgendwo muss die Feuchtigkeit ja hin.

Aus den Nudelplatten-Resten steche ich immer noch Mini-Herzen aus. Und aus den Resten dann koche ich mir sofort eine Nudelsuppe. Reste kleinschneiden und trocknen geht auch, das sind ideale Suppennudeln.

Statt Eiern kannst du auch das gleiche Gewicht Wasser nehmen.

Das Mehl kannst du auch variieren, je nach Mehltyp brauchst du dann noch einen Schluck Wasser.

