

## PASTATEIG

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.  
Ruhen lassen: ca. 1 Std.

300g Mehl

3 frische Eier

auf die Arbeitsfläche geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken

in der Mulde mit einer Gabel verklopfen, das Mehl vom Innenrand nach und nach daruntermischen, bis ein dickflüssiger Brei entsteht. Restliches Mehl daruntermischen, ca. 10 Min. zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten, bis er nicht mehr an den Händen klebt (siehe Tipps). Kugel formen, in Klarsichtfolie einpacken, bei Raumtemperatur ca. 1 Std. ruhen lassen

**Nudeln formen:** Teig vierteln, auf wenig Mehl ca. 1 mm dick auswallen, dabei immer wieder von der Arbeitsfläche lösen (Teigwaren formen, siehe S. 2).

### Tipps

- Ist der Teig zu trocken, den Teig mit nassen Händen kneten, bis er geschmeidig ist.
- Klebt der Teig noch an den Händen, wenig Mehl darunterkneten.

**Pro Person:** 5 g Fett, 13 g Eiweiss, 53 g Kohlenhydrate, 1286 kJ (308 kcal)



# Betty Bossi



## TEIG AUSWALLEN

Mit dem Wallholz: Teig auf wenig Mehl sehr dünn auswallen, dabei den Teig immer wieder von der Arbeitsfläche lösen.



## LASAGNEBLÄTTER FORMEN

Teig vierteln, in der Grösse der Form auswallen. Oder Teig mit der Nudelmaschine auswallen, in der Grösse der Form zuschneiden.



## MALTAGLIATI FORMEN

Den ausgewallten Teig in ca. 6 cm breite Streifen, dann in unregelmässige Dreiecke schneiden.



## NUDELN FORMEN

Den ausgewallten Teig längs einschlagen, locker umschlagen, in Streifen schneiden.  
Tagliatelle: ca. 5 mm  
Tajarin/Taglierini: ca. 2 mm



## TEIG AUSWALLEN

Mit der Nudelmaschine: Teigstücke mehrmals durch die Walzen drehen, dabei jedes Mal eine Stufe (Walzenabstand) feiner stellen, bis der Teig sehr dünn ausgewallt ist.



## RAVIOLI FORMEN

Den ausgewallten Teig mit dem Teigrädchen in breite Streifen schneiden.  
Füllung mit einem Teelöffel in haselnussgrossen Portionen mit genügend Abstand auf eine Seite der Teigstreifen setzen.

Freie Teighälfte mit wenig Ei bestreichen, über die Füllung legen. Kanten zusammendrücken, dabei eingeschlossene Luft herausdrücken. Ravioli mit dem Teigrädchen voneinander trennen.