

Nudelteig

Grundrezept für 4 Personen

300 g **Teigwarenmehl** oder je 150 g
Weissmehl und
Hartweizengriess
ca. 2 dl **Wasser**

in eine Schüssel geben, evtl. mischen
beigeben, mischen, zu einem glatten,
geschmeidigen Teig kneten, Kugel formen,
unter einer heiss ausgespülten Schüssel bei
Raumtemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen,
auswallen, formen, zubereiten

Grüner Nudelteig

300 g **Teigwarenmehl** oder je 150 g
Weissmehl und
Hartweizengriess
50 g **frischer Spinat**, geschnitten
1 ¾ dl **Wasser**

in eine Schüssel geben, evtl. mischen

Spinat mit dem Wasser pürieren, beigeben,
restliche Zubereitung siehe oben

