

# Grundrezept Pastateig

Klebt Deine selbstgemachte Pasta immer zusammen? Nicht mit diesem Rezept.

Diese Ei-Mehl Mischung ist einfach und perfekt für selbstgemachte Nudeln in allen Variationen.

## Zutaten

- 330 g Hartweizengriess (fein)
- 210 g Ei – bestehend aus 3 Eigelb und der Rest aus ganzen Eiern (Zimmertemperatur)

## Zubereitung

1. Den Hartweizengriess auf eine große Arbeitsfläche geben und eine Mulde formen. Eier hineingeben und ca. 6 Minuten gründlich durchkneten und zu einer Kugel formen. [Siehe Video](#).
2. Den Teig in eine Frischhaltefolie wickeln und mindestens für eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.
3. Den Pastateig in Stücke teilen. Jeweils 1 Stück verarbeiten, die restlichen Stücke wieder in Frischhaltefolie wickeln, um trockene Ecken zu vermeiden.
4. Das Teigstück auf der größten Stufe durch die Nudelmaschine geben, dann falten: Ein Drittel des Teiges von der einen Seite her einschlagen, die andere Seite darüber klappen – der Teig ist jetzt 3-lagig. Den Vorgang 3 Mal wiederholen. Durchlassen, falten, durchlassen.
5. Die Einstellung der Pasta Walze schrittweise verkleinern, den Teig durch alle Stufen geben. Es ergibt eine lange, dünne Teig Bahn.
6. Jetzt kannst Du die Bahn durch deinen Pasta Aufsatz geben, trocknen oder gleich und in kochendes gesalzenes Wasser geben. – die Kochzeit beträgt 30 sec bis 1 min. Wenn sie auf der Oberfläche schwimmen, sind sie fertig.
7. Mit einer Schaumkelle die Pasta aus dem Pasta Wasser schöpfen und sofort in einer Pfanne mit geschmolzener warmer Butter schwenken. Auf warmen Tellern mit Parmesan bestreuen servieren. Guten Appetit.

▷ Brauchbarer Tipp.

Lege die Bahnen bis zur Verarbeitung auf eine leicht bemehlte Unterlage wie z.B. einem

Backblech mit Geschirrtuch oder klemme einen Besenstiel zwischen 2 Stühle wie in diesem

[Video](#). Wenn die Teigbahnen **etwas angetrocknet** sind, lassen sie sich viel besser schneiden.