

---

---

**Typ:** Pasta

**Quelle:**

\*\*\*\*

**Bemerkungen:** Ursprüngliches Rezept von Elsbeth. Im Nov 2024 mit großen Erfolg variiert. KEIN OLIVENÖL!

**Zutaten** Pro Person ein Ei: wiegen!  
Dann dieses Gewicht Mehl  
und dieses Gewicht Hartweizengries  
Salz

Beispiel für 4 Personen:

4 Eier wiegen: 267 g  
267 g Mehl (Type 405 oder 550)  
267 g Hartweizengries  
1 TL Salz

**Rezept:** Zutaten in Schüssel geben und mit Knethaken vom Handrührer gut durchkneten. Wird ziemlich bröselig. Von Hand weiter kneten; dabei alle Reste aus der Schüssel unterarbeiten. Kugel formen, in Folie einwickeln und über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.

Am nächsten Tag nochmal gut durchkneten. Teig muss jetzt so glatt sein wie ein Kinderpopo.

Bandnudeln: Walzenstufe 8.  
Für Ravioli max bis Walzenstufe 6.