



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Grundrezept Pastateig

Zutaten für 5 Personen:	
500 g Hartweizengries	
5 Eier	
Olivenöl	

Zubereitung:

Sie können ihrem Mann schon mal sagen, er soll sich die Hände waschen.
Beim selbstgemachten Pastateig ist Muskelkraft, Gefühl und viel Ausdauer gefragt.
Das Rezept ist ganz einfach, auf 100 g Hartweizengries kommt 1 Ei und 1 Teelöffel Olivenöl.
100 gr reichen für 1 Portion,
für 4 Portionen wären das 400 g Hartweizengries, 4 Teelöffel Olivenöl
und 4 Eier.

Alles in eine Schüssel geben und kräftig aber auch geduldig zu einem festen Teig verkneten.
Je länger Sie den Teig kneten umso besser wird die Pasta.
Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und am besten über Nacht kalt stellen.
Am besten eignet sich übrigens der Original italienische Nudelgries.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer