

## **Nudel-Grundrezept aus Eiern und Mehl**

### **Zutaten:**

200g - 300g Mehl

2-3 frische Eier (1 Ei pro 100g Mehl)

1EL Öl

1TL Salz

Alle Zutaten, die möglichst die gleiche Temperatur haben sollten, zu einem Teig verarbeiten und zu einer Kugel formen. Die Teigkugel in Folie einwickeln und ca. 15 Minuten ruhen lassen. Im Anschluß kann der Teig entweder von Hand oder mit einer Nudelmaschine verarbeitet werden.