



## Tillman's Rezept-Tipp

### Nudeln selbermachen

Zubereitung: In die Küchenmaschine das Messer (wichtig!) einsetzen. Mehl und Salz in die Küchenmaschine geben. Eier und Olivenöl in einer kleinen Schüssel miteinander verquirlen. Die Küchenmaschine auf Stufe 2 stellen und die Mischung aus Eiern und Olivenöl zufügen. Die ganze Masse für 4 Minuten mit der Maschine bearbeiten.

Den hergestellten Nudelteig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Nach einer Stunde Teig in mehrere Portionen nach Bedarf teilen (z.B. dritteln, vierteln). Jede Portionen dünn mit einem Nudelholz ausrollen und anschließend in Streifen schneiden (man kann bei Bedarf auch Farfalle daraus formen).

Die Nudeln nun in siedendem Wasser so lange kochen, bis die gewünschte Bissfestigkeit erreicht ist.

Zubereitungszeit: ca. 60  
Minuten

**Zutaten: 300 g Mehl, 1/2 TL  
Salz, 1 TL Olivenöl, 3 Ei(er)**

*Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“*



[www.tillmans.de](http://www.tillmans.de)