



Nudelteig Grundrezept

Stand: 21.05.2024, 16:00 Uhr

Nudeln sind überraschend leicht selbst zu machen – wenn die Basis stimmt! Das Rezept für diesen Grundteig stammt von Pastaliebhaber und Spitzenkoch Frank Buchholz.

Rezept von Frank Buchholz

Das Rezept als PDF zum Download:

- Der Vorkoster: Nudeln [PDF, 764,0 KB] | [download](#)

[<http://www1.wdr.de/mediathek/video/sendungen/der-vorkoster/der-vorkoster-nudeln-100.pdf>]

Zutaten für 4 Personen:

- 600 g Hartweizengrieß (Semola)
- 200 g Mehl Type 405
- 2 Eiweiße
- 6 Eigelbe
- 1 TL Salz
- 2 EL Wasser

Zubereitung:

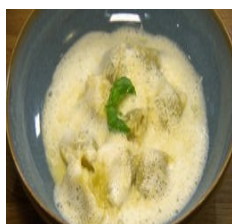
- Grieß, Mehl, Salz, Eiweiße und Eigelbe in einer Küchenmaschine mit einem Knethakten auf niedriger Stufe kneten.
- Anschließend den Teig kurz von Hand durchkneten, um Luft aus dem Teig zu drücken.
- Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- Nun kann der Teig ausgewallt und weiterverarbeitet werden.
- Aus diesem Nudelteig-Grundrezept können verschiedenste Sorten Nudeln hergestellt werden. Zum Beispiel gefüllte Nudeln wie die Fagottini mit Auberginen-Parmesan-Füllung und Zitronengrasauszug von Frank Buchholz.

Weitere Rezepte aus der Sendung:



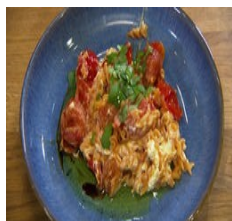
Udon Nudelsuppe | [mehr](#)

[<http://www1.wdr.de/verbraucher/rezepte/alle-rezepte/udon-nudel-suppe-100.html>]



Fagottini mit Auberginen-Parmesan-Füllung und einem Zitronengrasauszug | [mehr](#)

[<http://www1.wdr.de/verbraucher/rezepte/alle-rezepte/Fagottini-mit-auberginen-parmesan-fuellung-100.html>]



Baked Feta Pasta mit Nudeln aus roten Linsen | [mehr](#)

[<http://www1.wdr.de/verbraucher/rezepte/alle-rezepte/baked-feta-pasta-mit-nudeln-aus-roten-linsen-100.html>]



Parmesanmilch zu Pasta | [mehr](#)

[<http://www1.wdr.de/verbraucher/rezepte/alle-rezepte/parmesanmilch-100.html>]