



Die KochLöffel

Seit 2013



16. Dezember 2023
Paul Gilgen

Papardelle (selbst gemacht) 4 Personen

Vorspeise

Pastateig nature

Zutaten

300 g Mehl

½ TL Salz

3 Eier frisch (180 g, mit der Schale gewogen)

Eier unbedingt wägen und fehlendes Gewicht mit Wasser oder Olivenöl ergänzen!

Zubereitung Teig nature

Mehl und Salz in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Eier in einem Messbecher verklopfen, evt. wie oben erwähnt mit Wasser /Olivenöl ergänzen, in die Mulde giessen und mit einer Gabel unter das Mehl mischen. So lange kneten bis er geschmeidig, elastisch und glatt ist und nicht mehr an den Händen klebt.

Kugel formen, unter einer **heiss** ausgespülten Schüssel bei Raumtemperatur 1 Std ruhen lassen.

Zubereitung Teig grün (Spinat)

1 Ei mit 150 g Spinat und 1 Bund Petersilie pürieren.

Weiter fahren wie oben, jedoch **ohne** Wasser.

Zusatzinformationen (!)

Ist der Teig zu trocken, den Teig mit nassen Händen kneten, bis er geschmeidig ist. Klebt der Teig noch an den Händen, wenig Mehl darunter kneten.

Verarbeitung

Teig in 4 Teile schneiden. Jedes Stück auf dem leicht bemehlten Tisch zu einem Rechteck von 20 x 35 cm ca. 1 mm dick auswallen, dabei den Teig immer wieder von der Arbeitsfläche lösen. Kurz antrocknen lassen, bemehlen. Nudeln mit dem Rollschneider in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Vor dem Kochen auf einem leicht bemehlten Küchentuch etwas antrocknen lassen.

Teigwaren ins siedende, gesalzene Wasser geben (ca. 4 ½ lt). Hitze etwas reduzieren bevor das Wasser den Siedepunkt erreicht hat und al dente kochen.

Abgiessen, gut abtropfen lassen und in die Pfanne zurückgeben. Butter und Olivenöl beifügen.