

## Selbstgemachte Nudeln

Heutzutage muss alles schnell gehen. Nudeln kaufen, in einen Kochenden Topf mit Wasser geben, kurz warten und dann sind die Nudeln meist schon fertig. Doch man kann einfach auch mal Nudeln wieder selbst machen.

Und sind wir mal ehrlich: Selbst gemacht schmeckt es doch immer noch am besten!

**Zutaten:**    **300gr Mehl**  
**3 Eier**  
**Ein halber TL Salz**  
**2 EL Öl**



1. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und so lange durchkneten, bis ein schöner glatter Teig entsteht.



2. Danach den Teig hauchdünn ausrollen.



3. Sobald der Teig gut dünn ausgerollt ist, kann man nun zu einem Messer greifen und den Teig in Streifen schneiden. 5mm – 1cm



4. Die fertigen Nudeln dann auf einer bemehlten Fläche auslegen oder an einer Stange aufhängen. So lässt man die Nudeln dann trocknen und man hat welche als Vorrat.



Man kann die Nudeln auch gleich abkochen und sie dann sofort mit einer feinen Soße servieren.

Fertig!

**P.S. Zu Nudeln schmeckt auch selbstgemachtes Bärlauchpesto super.  
Man kann Nudeln auch ganz einfach mit einer Nudelmaschine machen.**