

GRUNDREZEPTE NUDELTEIGE

1.	<u>Nudeln, einfach</u> 100 g Mehl, Type 405 1 Ei (Größe M) Salz	2.	<u>Weizennudeln</u> 100 g Weizenvollkorn- mehl 1 Ei (Größe M) Salz	3.	<u>Dinkelnudeln</u> 100 g Dinkelvollkorn- mehl 1 Ei (Größe M) Salz
4.	<u>Roggennudeln</u> 100 g Roggenvollkorn- mehl 1 Ei (Größe M) Salz	5.	<u>Buchweizennudeln</u> 110 g Buchweizenmehl 1 Ei (Größe M) 2 Eigelb Salz	6.	<u>Reisnudeln</u> 115 g Reismehl 1 Ei (Größe M) 1 TL Öl Salz
7.	<u>Nudeln halb und halb</u> 150 g Mehl 150 g Hartweizengrieß 3 Eier (Größe M) Salz	8.	<u>Nudeln ohne Ei</u> 150 g Mehl 150 g Hartweizengrieß 1 EL Öl 150 ml kaltes Wasser Salz	9.	<u>Rote Nudeln</u> 110 g Mehl 1 Ei (Größe M) 30 g Tomatenmark 1 TL Öl Salz
10.	<u>Grüne Nudeln</u> 130 g Mehl Type 405 2 Ei (Größe M) 50 g Petersilie (TK) Salz	11.	<u>Spinatspätzle</u> 170 g Spinat (TK) 170 g Dinkelvollkornmehl 3 Eier (Größe M) Salz Muskat	12.	<u>Haferspätzle</u> 200 g Haferflocken/- mehl 2 Eier (Größe M) 150 – 200 ml Wasser 1 TL Salz