

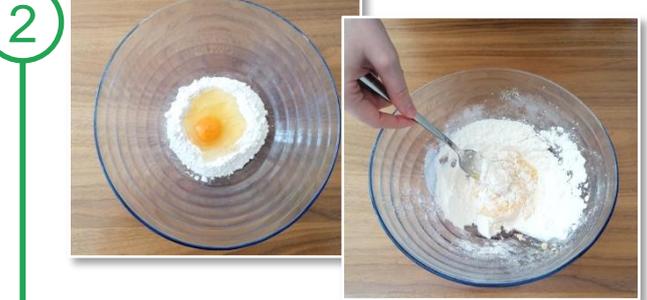


1 ZUTATEN FÜR EINE PORTION

90 g Mehl (Typ 405)

1 Ei

1 Prise Salz



Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einer Gabel verrühren.



Auf die Arbeitsfläche geben und mit den Händen kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Falls notwendig noch etwas Mehl (wenn zu klebrig) oder Wasser (wenn zu trocken) hinzugeben.



Den Teig dünn ausrollen, bis man die Hand durch den Teig sehen kann.



Etwas Mehl auf den Teig geben, etwa 2 Finger breit zusammenrollen, in die gewünschte Größe schneiden und wieder auseinanderrollen.

Tagliolini sind ca. 0,3 cm, **Fettuccine** ca. 0,6 cm und **Tagliatelle** ca. 1 cm breit.



1L Wasser und **1 EL Salz** pro Portion zum Kochen bringen und die Pasta für 4-5 Minuten darin kochen.