



1

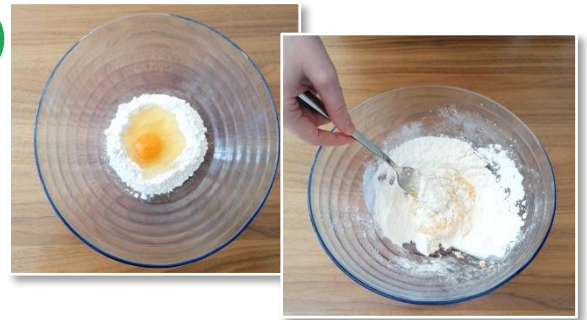
## ZUTATEN FÜR EINE PORTION

90 g Mehl (Typ 405)

1 Ei

1 Prise Salz

2



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

3



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.

4



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

5



Etwas Mehl auf den Teig geben, etwa 2 Finger breit zusammenfalten, 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.

6



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