

GRUNDREZEPT

Pasta: Lasagne

Ein Klassiker einfach hausgemacht.



Zutaten

- 200 g Weizenmehl
- 100 g Hartweizengries
- 3 Eier
- Salz

Zubereitung:

Das Mehl und den Gries mischen. Die Eier nach und nach dazu geben und mit dem Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig anschließend in Klarsichtfolie wickeln und für mindestens 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Nach der Ruhezeit die Pastawalze aufsetzen. Nach und nach langsam von der größten zur feinsten Stufe je ca. 1/4 des Teiges durchlaufen lassen. Den Teig 2-mal längs falten und erneut durch die Nudelwalze laufen lassen. Nun Schritt für Schritt wiederholen, so dass ein schönes, sehr dünnes Teigblatt entsteht. Das Nudelband 20 Min. antrocknen lassen und dann zu Lasagne-Platten schneiden. Entweder direkt frisch in einer Lasagne verarbeiten, oder zur Aufbewahrung trocknen lassen.

Tipp:

Selbstgemachtes ist gesund, schont das Klima und meistens auch den Geldbeutel. :)