



Zutaten

500 g Pasta-Mehl
4 Eier (Größe M)
1 TL Salz
50 ml Trüffelöl



Trüffel-Pasta

Zubereitung

Alle Zutaten und 50 ml Wasser zum glatten Teig verkneten und eine Stunde kühl stellen. Etwas Teig abnehmen und mithilfe der Nudelmaschine in dünne Platten ausrollen. Die Nudelplatten durch den Bandnudel-Aufsatz drehen.

Nudeln über eine Leine (oder ähnliches) hängen und über Nacht trocknen lassen. Vorsichtig in Tüten packen. Zum Genießen die Pasta in 7-8 Minuten in Salzwasser kochen.

Für „gewöhnliche“ Nudeln einfach das Trüffelöl durch Olivenöl ersetzen.