



FrISChe Bandnudeln (für 4 Personen)



ZUTATEN

KOMEKO-Pie	400 g
Olivenöl	3 EL
Eier	4 Stk.
Salz	1 Prise
Nudelmaschine	

ZUBEREITUNG

1. **KOMEKO-Pie**, Öl, Eier und Salz in eine Schüssel geben und zu einem glatten, elastischen Teig verkneten (Bild 1-3).
2. Den Teig zu einer Kugel formen und in Folie gewickelt 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
3. Anschließend den Teig vierteln, die Walzen der Nudelmaschine mit **KOMEKO-Pie** bestäuben und dann den Teig portionsweise in Bahnen walzen (Bild 4). Mit dem größten Walzenabstand beginnen, den Teig durchdrehen und anschließend quer falten. Mit der schmalen Seite erneut durch die Walze drehen. Diesen Vorgang ca. 2-3 Mal wiederholen bis eine schmale, rechteckige Teigplatte entsteht.
4. Den Walzenabstand nun schrittweise verringern und den Teig durchdrehen bis die gewünschte Dicke erreicht ist. Eine Plattenstärke von 2-3mm ist ideal. Anschließend die Platten mit den Schneidwalzen zu Bandnudeln/Tagliatelle schneiden.

Viel Spaß beim Ausprobieren! :-)

