Pastateig

Zutaten für 3-4 Personen

320 g Mehl (Typ 550)	mit
80 g Hartweizengrieß	und
1 Prise Salz	mischen.
1 Ei (Zimmertemperatur)	und
3 Eigelb (Zimmertemperatur)	verquirlen.
1 EL Olivenöl	zugeben und je nach Bedarf mit
Wasser (lauwarm)	auffüllen, bis 200 g Flüssigkeit beisammen sind. Die Mehlmischung auf eine Arbeitsplatte geben, in die Mitte eine Mulde drücken, die Flüssigkeit dazu geben und mit einer Gabel vermischen – langsam, von innen nach außen. Dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und bei Zimmertemperatur etwa 30 Minuten ziehen lassen. Danach kann der Teig weiterverarbeitet werden.
	Für bunte Nudeln
40 g Spinat	blanchieren, fein pürieren zu den Eigelb geben und mit dem Spinat-Wasser auf 200 g Flüssigkeit auffüllen. Falls der Teig zu trocken ist, evtl. noch etwas Wasser dazu geben.
	oder
1-2 EL Tomatenmark	zu der Eiermischung geben und dann wieder auf 200 g Flüssigkeit auffüllen. Eventuell noch etwas Wasser zugeben.
	oder
40 g Rote Bete	fein reiben oder pürieren. Zur Eiermischung geben, wiederum auf 200 g Flüssigkeit auffüllen. Weiter wie oben beschrieben.
	oder
1 Beutel Sepiatinte	zur Eiermischung geben… Gleiches Vorgehen wie oben…
	oder
10-20 g getrocknete Steinpilze	fein mahlen und zur Mehlmischung geben. Weiter wie oben, hier könnte der Teig aber noch etwas Wasser brauchen.
	oder
40 g Bärlauch	pürieren, zur Eiermischung geben. Weiter wie oben beschrieben.

Der Teig kann in der Frischhaltefolie bis zu 24 Stunden im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Die Nudeln können direkt gekocht – etwa 5 Minuten oder getrocknet und zu einem späteren Zeitpunkt gekocht werden. Dann aber gut durchtrocknen lassen, da sonst Schimmel entstehen kann.