

Spaghetti  
alla chitarra:  
Nudeln wie  
in Italien

## Zubereitung

- 1 Mehl in eine Schüssel geben und der Mitte eine Mulde formen.
- 2 Eier und Salz dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Je nach Konsistenz etwas Wasser dazugeben.
- 3 Den Teig zu einer Kugel formen und in Folie eingepackt bei Raumtemperatur 30 Minuten ruhen lassen.
- 4 Anschließend in 4 Stücke teilen. Die Teigstücke portionenweise durch die Pastamaschine drehen, so dass ca. 3 mm dicke Teigblätter entstehen.
- 5 Diese auf die Chitarra legen und mit dem Wellholz durch die „Gitarrensaiten“ drücken. Die Spaghetti bis zum Gebrauch auf einem Pasta-Ständer oder einer Wäscheleine aufhängen.

## Zutaten

150 g Hartweizenmehl  
150 g Weißmehl  
3 Eier, verquirlt  
½ TL Salz  
etwas Wasser

Danach wollt  
Ihr keine gekauften  
Nudeln mehr!