

## Kräuter-Tagliatelle mit Pasta Grundteig

### Zutaten

300 g	Mehl, doppelgriffig
3	Eier
4 TL	Salz
	gemischte Kräuter

### Zubereitung

Die Kräuter vom Stiehl lösen und sehr fein hacken.

Für den Grundteig die Eier, Salz und das Mehl in eine Rührschüssel geben. Teig rühren und etwas Wasser hinzugeben. Der Teig sollte eine feste Masse werden, je nach Bedarf noch etwas Mehl oder Wasser hinzugeben.

Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank für etwa 30 Minuten kühlen lassen.

Die fertigen Pasta auf bemehlten Brettern oder Küchentüchern vor dem Kochen etwas antrocknen lassen, so behalten sie im kochenden Wasser besser ihre Form.