



## **Nudelteig**

### **Miànshí miàntuán**

Herkunft: China  
Kategorie: Zutaten, Mehlspeisen

Marinieren / Einlegen: 1 Stunde(n)  
Vorbereitungszeit: 10 Minuten  
Zubereitungszeit: 10 Minuten

#### **Zutaten für 4 Portionen**

300 g Weizenmehl  
1 Prise Salz  
250 ml Wasser

#### **Vorbereitung**

Das Mehl in eine Schüssel sieben, mit dem Salz und dem Wasser zu einem Teig verarbeiten. Anschließend den Teig in einem Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen.

#### **Zubereitung**

Den Teig nochmals durchkneten und zu einer 4 cm dicken Wurst rollen. Mit dem Messer in Scheiben schneiden, dünn ausrollen; je nach Geschmack füllen und garen.