

Taralli pugliese



Rezept und Fotos zur Verfügung gestellt von Elisabetta Tallarico

Zutaten:

250g Mehl 00

5g Salz

100ml Weisswein

65g gutes Olivenöl

1TL Fenchelsamen

Zubereitung:

Die Zutaten mit Knethaken verrühren. 1/2 Std in den Kühlschrank.

Dann kleine Teilstücke von ca 7-8g abwiegen und einen Strang Rollen und zu einem "Tropfen" formen.

Die fertigen Taralli in heissem Wasser solange köcheln, bis sie oben schwimmen.



Abschöpfen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und bei 180Grad Ober-Unterhitze ca 30 Min backen.

Tipp Fiammetta M.: man kann im Teig Fenchel, Sesam, Piment, oder Oregano, Basilikum, Rosmarin mitkneten.

Süße Variante ebenfalls von Elisabetta

Rezept: 500g Mehl, 5Eier. Alles gut durchkneten (ca 15Min) dann Teig 20Min ruhen lassen. Taralli formen und bei 180Grad 20Min backen. Abkühlen lassen. Für den Guss: 1Eiweiss sehr steif schlagen und 200g Puderzucker unterrühren. Taralli damit bestreichen.



Bastoncini mit Käse – in 20 Minuten gelüstefrei!



Fotos von Gisela M.

Rezept übersetzt von
<http://www.kenwoodclub.it/kenwood/ricetta/bastoncini-di-formaggio-e-pepe>

Die Zutaten wiegt man ab und gibt sie nach und nach in den Kessel. Schon ist der Teig fertig und kann sofort in den Ofen.

Zutaten:

175 gr Mehl Type 00

1 Prise Salz

75 gr Butter

50 gr Emmentaler (ich hatte Bergkäse und Parmesan)

1 TL Paprikapulver

1 Ei zzgl. etwas Ei zum Bestreichen

Etwas schwarzer Pfeffer nach Bedarf

Zubereitung:

Backofen auf 185 Grad/Ober-Unterhitze vorheizen.

Zwei Backbleche gut buttern (ich habe stattdessen Dauerbackfolie verwendet).

Mehl, Salz, Butter in Schüssel geben und mit K-Haken bei niedriger Geschwindigkeit verrühren.

Geriebenen Käse und Paprikapulver sowie ggf. etwas Pfeffer zugeben und weiterrühren.

Ein Ei zugeben und weiterrühren, bis sich eine homogene Masse ergibt.

Teig auf leicht bemehlte Fläche geben, in Streifen schneiden, eindrehen, mit verquirltem Ei bestreichen, ggf. noch mit Pfeffer bestreuen und auf Backblech legen.

10-12 Minuten im Backofen backen (bei 180 Grad werden sie mir nicht dunkel genug, bei 185 Grad ist es finde ich etwas zu dunkel. die besten Ergebnisse habe ich wenn ich mit 185 Grad beginne und zur Mitte hin auf 180 Grad zurückstelle), bis die Stangen goldene Farbe annehmen.

Guten Appetit.



Tipp: Bei größeren Mengen den Teig bis zur Verarbeitung im Kühlschrank zwischenlagern.

Pasta Liguria



Foto Gisela Martin

Dieses Gericht habe ich erstmals in einer kleinen Trattoria in Ligurien gegessen. Die Kombination von Kartoffeln mit Pasta fand ich auf den ersten Blick mehr als seltsam. Hätte ich gewusst, was mich erwartet, hätte ich mir sicher etwas anderes bestellt. Geschmacklich ist dieses Gericht aber sensationell. Im Sommer, wenn das Basilikum wie Unkraut wuchert, bereite ich diese Pasta gerne mit frischem Pesto zu. Heute kam das Pesto aus dem Glas, dafür habe ich es mir aber nicht nehmen lassen, nochmals den neuen Spaghettiaufsatz auszuprobieren...

Zutaten:

120 gr. Mehl Type 00 oder Hartweizengrieß

120 gr. Spätzlemehl

Salz

etwas Öl

3 EL Pesto grün

200 gr. festkochende Kartoffeln

1 Schale frische Bohnen

Salz, Pfeffer

Parmesankäse

ggf. Pinienkerne (falls im Pesto keine am Stück enthalten sind)

Zubereitung:

Aus Mehl, Öl und Salz mithilfe des Profiknethakens Pastateig

herstellen. Teig in Klarsichthülle im Kühlschrank etwas ruhen lassen.

Zuerst mit Walze Teigbänder ausrollen – bis Stufe 7 – und zur Seite legen.

Danach Spaghetti mit Spaghettiaufsatz schneiden, die Nudeln zum Trocknen hinlegen bzw. aufhängen.

Kartoffeln schälen und in dickere (ca. 1,5 cm breit) Scheiben schneiden, Bohnen waschen und putzen.

Wasser mit Salz in Schüssel zum Kochen bringen (Temperatur etwas über 100 Grad),

Kartoffeln in Summe ca. 18 Minuten kochen

nach ca. 3 Minuten die Bohnen zugeben (die in Summe ca. 15 Minuten brauchen).

Nach weiteren 12 Minuten (also ca. 2-3 Minuten vor Ende) die frische Pasta zugeben, so dass alles zeitgleich fertig wird.

Kartoffeln-Nudel-Bohnen-Gemisch abseihen, etwas Nudelwasser aufheben und mit dem Pesto vermischen.

Koch-Röhrelement einsetzen, Temperatur 50 Grad, Pesto, Salz und Pfeffer zugeben und rühren lassen, bis sich alles gut vermischt hat.

Falls im Pesto keine ganzen Pinienkerne enthalten sind, noch separat ein paar (ohne Öl geröstete) beimischen.

Mit Parmesan oder Pecorino bestreuen.

Buon appetito!

Gemüselasagne mit Spinat und Ricotta



Foto und Rezept von Gisela M.

Zutaten

220 gr. Mehl Type 00
220 gr. Hartweizengrieß oder Semola
4 Eier
1/2 TL Salz, 1 TL Öl
500 gr. frischer Spinat
2 mittelgroße Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
Öl zum Anbraten
200 gr. Ricotta
100 gr. Walnüsse
100 gr. Creme fraiche
5 große Fleischtomaten
500 ml Milch
2 EL Mehl
Salz, Pfeffer, Muskat, Thymian
Butter zum Ausfetten der Form
etwas Parmesankäse

Zubereitung:

Nudelteig aus Mehl, Öl und Eier fertigen (Knethaken), mind. 30 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit im Multizerkleiner Zwiebeln und Knoblauch

mit Messer kleinschneiden, zur Seite legen

Dann Walnüsse im Multizerkleinerer mit Messer grob zerkleinern

Spinat waschen und putzen

Tomaten häuten und in kleine Stücke schneiden

Nudelteig in Teilstücken der Reihe nach in der Pastawalze zu langen Lasagnebändern verarbeiten (bei mir bis Teig Stufe 8, ich vermute aber dass die Pastawalzen unterschiedlich sind. Habe oft schon gehört, dass es bei Stufe 5 schon sehr dünn ist), trocknen lassen.

Koch-Röhrelement einsetzen, Öl in Schüssel erhitzen, Hälfte der Zwiebel-Knoblauchmischung anbraten. Tomaten und Creme fraiche zugeben, einkochen lassen, dauert ca. 45 Min.. Dann mit Salz und Pfeffer, Thymian sowie einem TL Zucker würzen. (Anmerkung: wenn man länger Zeit hat, länger köcheln lassen. Dann kann man sich auch den Löffel Zucker sparen). Wenn Sosse fertig ist die Walnüsse zugeben.

In anderem Topf ebenfalls Öl erhitzen, Zwiebeln anbraten und dann Spinat dazugeben, zusammenfallen lassen, abkühlen lassen. Überflüssiges Wasser auswringen, Spinat kleinschneiden, salzen und pfeffern. Ricotta untermischen.

500 ml Milch, 2 EL Mehl, Salz, Pfeffer und Muskat in einer zweiten Schüssel mit Ballonschneebeesen mixen, dann zu Flexi wechseln, Temperatur auf etwas über 100 Grad und eine Bechamelsosse herstellen.

Auflaufform mit Butter ausfetten.

Backofen vorheizen, ca. 190 Grad/Umluft.

Lasagne einschichten (erst Tomatensosse, dann Nudeln, dann Spinat etc.)

Mit Nudeln abschließen, dann die komplette Bechamelsosse

darübergießen. Parmesan über Bechamel reiben.

Ca. 30 Minuten überbacken, bis gewünschte Bräunung erreicht ist.

P.S. Manchmal packe ich bei dieser Lasagne noch "Überraschungen" mit rein. Das können z. B. in der Grillpfanne angebratene Kartotten- oder Champignonscheiben sein oder hartgekochte Eierscheiben oder oder oder...