

Farfalle tricolore (Schmetterlingsnudeln)



Autor und Foto Gisela Martin – Farfalle tricolore – Nudeln machen macht glücklich ☐

Grundrezept Pastateig (aus den Dateien von FB-Gruppe Kochen&Backenmit Kenwood/ Rezept von Aziz Chan)

Zutaten:

- 300 Gramm Hartweizengries
- 2 Eier
- 4 Eigelb
- Prise Salz

- etwas Mehl, falls Konsistenz nicht trocken genug

Zum Färben:

- Kurkuma nach Bedarf
- Spinatpulver nach Bedarf
- Rote Beetepulver nach Bedarf

Zubereitung:

- Mit Knethaken oder K-Haken Teig aus Hartweizengrieß, Eiern und Salz gut durchkneten

- Teig dritteln und in einem Drittel noch etwas Kurkuma einarbeiten, in demnächsten Drittel Spinatpulver und in dem letzten Drittel das rote Beete-Pulver.



3 Teigkugeln

- Die Teigkugeln in Klarsichtfolie wickeln und für für mind. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
- Jede gekühlte Teigkugel in vier Teile schneiden und mit der Pastawalze Teigplatten herstellen. Der Teig sollte nicht zu dünn sein, ca. 2-3 mm sind perfekt. Ich bin bis Stufe 5 gegangen, Stufe 4 wäre auch in Ordnung gewesen.



Teigplatten

- Die Teigplatten werden nun übereinander farblich abwechselnd geschichtet. Zwischen den Teigplatten als “Kleber mit Wasser befeuchten (ganz wenig, wenn der Teig noch relativ feucht ist, kann man darauf auch verzichten) .



Schichten wie Lasagne



Seitenansicht der Schichten

– Nun das gestapelte Werk wieder mit Klarsichtfolie umwickeln und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen. In meinem Fall lag der Teig eine ganze Nacht im Kühlschrank, hat ihm nicht geschadet.

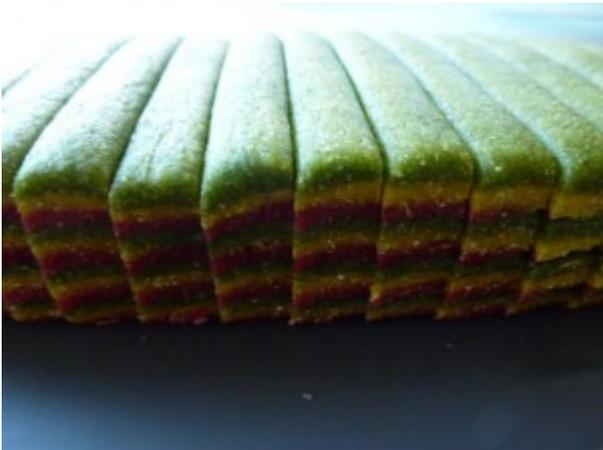
– Die Klarsichtfolie abnehmen und die Seiten mit sehr scharfem Messer begradigen. Dann wie bei einem Kuchen Stücke abschneiden, ca. knapper halber Zentimeter dick.



begradigter Rand



wie bei einem Kuchen Stücke abschneidenf



– Die Stücke durch die Pastawalze laufen lassen. Mit Stufe 1 beginnen bis ca. Stufe 7 (je nachdem wie dick man die Nudeln später essen mag).



Unten rechts sieht man einen abgeschnittenen Rand. Die Wegwerfrandstücke waren zum Schluss am schönsten...

– Im Ergebnis waren die Bänder bei mir ca. 4,5 cm breit. Mit einem Pizzaschneider habe ich ca. 4,5 cm lange Quadrate geschnitten. Diese jeweils in der Mitte einmal geknickt. Dann nochmals nach rechts und links nach unten geknickt. Mit den Fingern in der Mitte zusammengedrückt und die Enden aufgezogen. Fertig ist ein Schmetterling, im italienischen "Farfalle" genannt. Während des Formens der Nudeln die restlichen Teigbänder mit Klarsichtfolie abdecken, damit sie nicht austrocknen. Nach dem Formen die Farfalle zum Trocknen auf einem Geschirrtuch ausbreiten.



In Quadrate geschnitten und in der Mitte gefaltet



Zu beiden Seiten nach oben geklappt



In der Mitte festgedrückt



Und die Ränder aufgezo-



Nach drei oder vier Nudeln gehts wie am Fließband

– Damit die Farben beim Kochen so gut als möglicherhalten bleiben, sollte man darauf achten, dass das Wasser vor dem Hereingeben der Nudeln nicht mehr blubbert, so dass die Nudeln im siedenden Wasser gegart werden.

Fileteigtäschchen mit allerlei Gedöns auf Gorgonzolasauce



Rezept aus Barilla/I love Pasta und inhaltlich etwas verändert und auf CC angepasst von Gisela M.

Für ca. 18 kleine Teigtaschen

Zutaten:

250 gr. frische Nudeln (z.B. kleine Fusilli A2 6,5 mm)

2 Zucchini

2 Karotten

100 gr. Kirschtomaten

zzgl. 36 Kirschtomaten für die Deko

Frische Kräuter nach Gusto

120 gr. Gorgonzola

200 ml Milch

Etwas Parmesankäse zum Bestreuen der Täschchen

Etwas flüssige Butter zum Auspinseln und Bepinseln der Täschchen

5 Blätter Filoteig (eckig)

Oliveneröl

Salz/Pfeffer

Frische Kräuter zur Deko

Zubereitung:

Muffinformen mit etwas flüssiger Butter ausstreichen.

Filoteig in Quadrate schneiden (ca. 17×17 cm wäre perfekt, sie sollten später in Muffinformen passen).

Nudeln mit Pasta Fresca vorbereiten. z.B die kleinen Fusilli, Gnocchi napoletani piccoli, Conchigliette. Spaghetti oder dünne Tagliolini passen bestimmt auch gut.



Karotten und Zucchini putzen, Karotten schälen und mit

Würfelschneider würfeln.



Etwas Olivenöl in die CC geben, Kochröhrelement einsetzen, Rührintervall 3, 120 Grad.

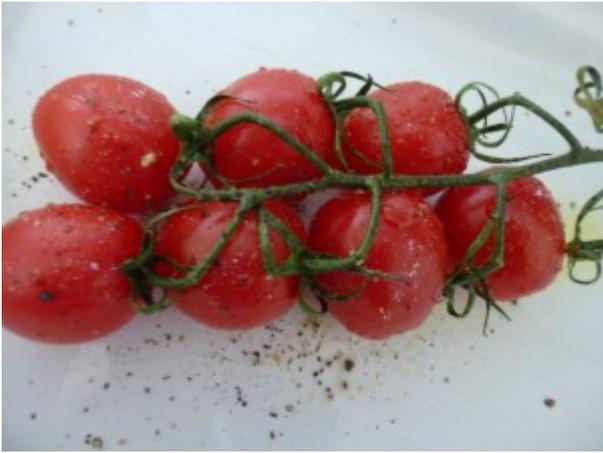
Gewürfelte Karotten und Zucchini und eine Hand voll frische Kräuter zugeben, 5 Minuten rühren lassen.

Halbierte Kirschtomaten zugeben, weitere 2 Minuten rühren lassen.

Nudeln ca. Hälfte der Zeit wie üblich kochen (bei frischen Nudeln ca. 30 Sekunden) und zu dem Gemüse geben und vorsichtig vermischen. Gemüse-Nudel-Mischung mit Salz/Pfeffer und ggf. noch mehr Kräuter abschmecken.



Tomaten für Deko auf Backblech in einer Lage ausbreiten. Mit Olivenöl bestreichen und mit Meersalz und Pfeffer bestreuen. Oberer Einschub, 275 Grad/Grillstrufe, ca. 6-8 Minuten bis Haut beginnt Blasen zu werfen.



Jeweils etwas der Tomaten-Gemüsemischung auf die Filoteigquadrate legen, zu einem Bündel schnüren und in eine Muffinform legen. Alle Päckchen mit flüssiger Butter bestreichen und etwas geriebenen Parmesan darüber geben. Bei 180 Grad O/U für ca. 5-10 Minuten in den Backofen geben, bis sie etwas Farbe annehmen.



Milch in einem kleinen Töpfchen leicht erhitzen. Gorgonzolasauce in kleinen Stücken zugeben, mit Schneebesen ständig rühren und Käse schmelzen lassen (Temperatur nicht zu hoch). Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Anrichten: Eine dünne Schicht Gorgonzolasauce auf den Teller geben, frisch gemahlene Pfeffer/Meersalz darüber. Ein Teigtäschchen in der Mitte anrichten (ggf. noch mit Schnittlauch eine Schleife binden), zwei gegrillte Tomaten an die Seite legen sowie ggf. ein paar frische Kräuter. Guten Appetit!

Flußkrebs - Lasagne - Päckchen mit Safran Bechamel Sauce



Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:

Nudelteig, vgl. hier, Teig Nr. 2, doppelte Menge:

<http://www.cookingchef-freun.de/?p=752>

Bechamelsosse:

1 mittlere rote Zwiebel

60 gr. Butter

60 gr. Mehl

1/2 L Milch

Salz/Pfeffer/Schuß Worcestersauce, kleine Messerspitze

Muskat und große Messerspitze Safran

Füllung:

Erbsen

Pinienkerne

Cocktailtomaten

Zucchini

Flusskrebse

Salz/Pfeffer

ggf. Mozzarella als oberste Schicht

Zubereitung:

Pastateig:

Lasagneblätter mit Pasta Fresca, Lasagnematritze Teig Nr 2 (doppelte Menge) hergestellt. K-Haken und ich werden keine Freunde. Bin dann wieder auf Multi umgestiegen.

Bechamelsosse:

Im Kessel rote Zwiebel (gewürfelt) glasig dünsten. Mit Butter und Mehl mit Flexielement anschwitzen u mit 1/2 l Milch Bechamelsosse herstellen. Salz Pfeffer, Schuß Worchester Sauce, kl. Msp Muskat u grosse Messerspitze Safran (Pulver, keine Fäden gehabt) dazu geben und aufkochen lassen. Intervalstufe 1.

Füllung:

Erbsen kochen, Pinienkerne anrösten, Cocktailtomaten klein würfelig schneiden. Kurz im Topf alles anrösten und Zucchini hineinreiben (Multi). Zum Schluss Flusskrebse dazu geben Erst dann Salz und Pfeffer dazugeben, da Krebse oft in Salzlake sind. Auskühlen lassen.



Lasagneblätter herstellen und dann wie kleine Päckchen füllen und in die Form schichten. Bechamelsauce darüber verteilen und ins Rohr schieben. Wer möchte etwas Mozzarella drüberstreuen. Ca 20min bei Anfangs 200 Grad Heißluft und dann auf 180 Grad backen.



Fusilli mit Kopfsalatpesto und Lachs



Zutaten (4 Personen):

Für die Pasta:

500 gr. Semola/Hartweizengriess doppelt gemahlen

200 gr. Flüssigkeit (2 Eier aufgefüllt mit Wasser)

1 Spritzer Olivenöl

Für das Kopfsalatpesto:

100 gr. Salat (alternativ Rucola o.ä..)

50 gr. Olivenöl

15 gr. Pinienkerne

1 gekochte Kartoffel

50 gr. Gemüsebrühe

Für die Sauce:

Ein paar Löffel Öl

1 Schalotte oder kleine Zwiebel, in kleine Stücke geschnitten

150 gr. Lachs, in kleine Stückchen geschnitten

Rosemarin oder andere frische Kräuter

1 Hand voll Kirschtomaten

Salz/Pfeffer

Zubereitung:

In der Pastafresca oder im Pastamaker die Fusilli zubereiten. Ich habe die [Fusilli A3 8,5 mm](#) Matrize von Pastidea und den Pastamaker verwendet. In der Pastafresca von Kenwood geht es genauso.



Im Multizerkleinerer mit Messer die Zutaten für das Pesto einfüllen und mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Zur Seite stellen.



Nudelwasser mit Salz zum Kochen bringen.

In einer Pfanne das Öl erhitzen. Die Schalotte anbraten. Lachs zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die halbierten Tomaten zugeben und auch die Kräuter und wenige Minuten bei mittlerer Hitze braten.

Dann etwas von dem Kopfsalatpesto in die Pfanne mit dazu geben und ganz leicht (nicht zu gründlich) vermischen.



Fusilli kochen (frische Nudeln brauchen nur 2-3 Minuten). Wenn die Nudelsauce zu trocken ist, dann noch etwas Nudelwasser zur Sauce geben.

Die fertigen Nudeln in die Sauce geben, vorsichtig umrühren. Servieren.

