

# Nudelteigrezepte für die Pastawalze – Variationen



Foto links: Teig Nr. 4/Foto rechts: Teig Nr. 1

## **1. Rezept (sehr geschmeidiger Teig, perfekt für Lasagneblätter)**

**Zutaten (für ca. 2 Personen. Besser doppelte Menge machen, dann kommt der K-Haken/Knethaken besser mit der Teigmenge klar):**

180 gr. gemahlene Hartweizengrieß oder Semola

40 gr. Mehl

2 Eier Größe L

Optional: etwas Kurkuma oder gemahlene getrocknete Steinpilze, Safran oder oder oder

1 TL Öl

Salz

### **Zubereitung:**

Aus den Zutaten mit dem Knethaken einen Nudelteig auf sehr langsamer Stufe herstellen. Sollten die Zutaten nicht zusammenfinden, hilft es kurz zum K-Haken zu wechseln. In Klarsichtfolie gewickelt für ca. 1-2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Den Teig portionsweise flach drücken, zwei oder drei Mal auf Stufe 1 durchlassen, bis er geschmeidig wird. Dann bis zur

gewünschten Stärke den Teig durchlassen.

Wenn man merkt, dass der Teig zu feucht ist, kann man während dem Durchlaufen auch noch etwas Semola/Grieß auf die Teigplatten streuen. Ist der Teig zu trocken, dann befeuchtet man den Teig etwas mit Wasser.

Nach dem Durchlassen, falls der Teig etwas zu feucht ist, mit Semola bestreuen, damit die Nudeln nicht zusammenkleben.

## **2. Rezept (sehr fester Teig, perfekt für gefüllte Ravioli etc.)**

**– Bekannt vom Neu-Isenburger-Kochevent herbstliches Hessen –**

### **Zutaten:**

590g (295 g) Semola

60 (30) gr. Mehl

10 g (5 g) Salz

6 g (3 g) Kurkuma

10 g (5 g) Olivenöl

280 g (140 g) Eier (ca. 5 L-Eier)

90 g (45 g) Eigelb (ca. 4 L-Eigelb) – *Achtet hier bitte nicht zu sehr auf die Grammzahlen. in Summe muss es  $280+90 = 370$  gr. Ei sein. Also schlage ich meistens 5 Eier komplett auf, gebe 4 Eigelb hinzu, schaue dann auf die Gesamtgrammzahl. Und je nachdem wieviel noch fehlt, gebe ich noch ein Eigelb hinzu oder fülle einfach mit etwas Eiweiss auf.....*

### **Zubereitung:**

*Achtung: Nudelteig ist sehr sehr fest und die Mengen in diesem Rezept hoch. Wenn ihr merken solltet, dass es eurer Maschine zu viel wird, teilt das Teiggemisch bitte rechtzeitig und knetet in zwei Chargen. Beim Nudelteig immer in der Nähe der Maschine bleiben! Wer keine so großen Mengen braucht, macht einfach im Vorfeld nur die halbe Menge (siehe Mengen in Klammer):*

Aus Semola, Salz, Kurkuma, Öl, Eier und dem Eigelb mit Profiknethaken einen Nudelteig auf sehr langsamer Stufe

herstellen, in Klarsichtfolie gewickelt für ca. 1-2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Achtung, wenn die Maschine sich schwer tut, die Mengen halbieren und auf zwei Mal kneten. Nudelteig ausrollen mit der Walze und weiter zu Lasagne, Tagliatelle, Spaghetti, Ravioli oder wie auch immer weiterverarbeiten.

Ich habe in den vergangenen Jahren sehr viel mit Nudelteigen experimentiert. Mit dieser Kombi stimmt der Kleber, die Nudeln werden al dente und der Teig ist superelastisch und sehr leicht zu verarbeiten.

### **3. Rezept von Manfred Cuntz**

#### **Zutaten:**

Ein Ei für die ersten 100g Mehl,  
einen Dotter für jede weiteren 100g Mehl.  
Kein Salz, kein Öl.

#### **Zubereitung:**

Das Mehl auf die Arbeitsplatte sieben und in der Mitte eine Kuhle machen und Ei und die Dotter rein geben. Mit Teigkarte oder Gabel vom Rand Mehl untermischen. Notfalls Mehl nachgeben oder ein klein wenig Wasser wenn der Teig zu fest ist. Kneten bis es ein geschmeidiger Teig wird. Zur Kugel formen und in Frischhaltefolie mindestens eine halbe Stunde rasten lassen. In Portionen durch die Nudelmaschine quälen und schneiden. Vor dem Kochen unbedingt antrocknen lassen und Salz im Kochwasser nicht vergessen.

### **4. Rezept von Azis Chan**

#### **Zutaten:**

300 gr. Semola di Grano Duro ([Erläuterung Semola](#))  
2 Eier  
4 Eigelb  
eine Prise Salz

#### **Zubereitung:**

Teig gut durchkneten und dann für mind. 30 Minuten in den

Kühlschrank

Danach ca. 2 x auf Stufe 1 durchlassen und dann jeweils 2x auf den folgenden Stufen, bis Stufe 7

Nudeln schneiden und kochen, bzw. trocknenlassen

Mehlen nicht vergessen

Vor dem Kochen bitte das Mehl gut abklopfen und das Wasser sollte richtig sprudelnd kochen.

### **5. Rezept von Azis Chan**

für die Nudelwalze, ein elastischer Teig gut geeignet zur Ravioliherstellung

#### **Zutaten:**

125 gr Semola ([Erläuterung Semola](#))

125 gr Mehl

2 Eier

1 Eigelb

15 ml Wasser

Vorgang wie beim 3. Rezept

Rezepte Nr. 3 und 4. basieren auf Eier der Größe M mit einem Eigelbgewicht von 20 gr. und dem Eiweiß von 30 gr., Gesamtgewicht des Ei 50 gr., Mehl der type 405, Semola der Klasse Grana Duro

### **6. Rezept ohne Ei von Chefkoch.de**

#### **Zutaten:**

400 g Grieß (Hartweizen)

180 ml warmes Wasser

#### **Zubereitung:**

wie vor.

**7. Rezept für Bärlauchnudeln von Stefan Dardas** (entnommen der Kenwood-Fanseite)

<https://www.facebook.com/kenwoodcc?ref=bookmarks>

#### **Zutaten:**

1 Bund Bärlauch  
250 gr. Mehl  
250 gr. Semola ([Erläuterung Semola](#))  
5 Stück Vollei  
Prise Salz  
Schuss Olivenöl

### **Zubereitung:**

Bärlauch waschen und trocken schütteln und mit Mehl & Semola in Multizerkleinerer und dem Flügelmesser mixen bis eine schöne grüne Farbe entstanden ist.

Dann umfüllen in den Kessel, Eier dazugeben und mit dem K-Haken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und Salz und Olivenöl dazugeben.

Teig ruhen lassen und dann durch die Walze lassen.

Das Besondere dabei: beim Kochen nehmen die Nudeln eine sattgrüne Farbe an und es riecht himmlisch nach Bärlauch in der Küche.

### **8. Rezept Low Carb von Christine Gollbrecht**

#### **Zutaten:**

150 g gemahlene Haferkleie  
50 g neutrales Eiweißpulver  
50 g Gluten  
1 tl Salz . Gründlich vermengen.  
Ca. 95 ml Wasser und Wassermenge nach Bedarf anpassen, bis Konsistenz passt.

#### **Zubereitung:**

wie vorangegangene Rezept Nr. 1-6

### **9. Rezept aus Kenwood-Kochkurs in Prag ( gezeigt von Hana Taupp)**

#### **Zutaten:**

350g Semola fein  
150g Semola grob

5 Eigelb

2-4 Löffel Wasser

**Zubereitung:**

Alle Zutaten mischen, dann den Teig mindestens zwei Stunden - in Klarsichtfolie gewickelt- im Kühlschrank ruhen lassen.

Ihr werdet sehen: Durch die vielen Eier ist der Teig auch schön gelb.

---

## Toffitella



Rezept und Foto von Maren Grau-Soumana Mayaki in Anleitung an die TM-Rezeptwelt

**Zutaten:**

2 Päckchen Toffifee

100 gr. flüssige Sahne (leicht erwärmt)

100 gr. Butter, vgl. Tipp unten

**Zubereitung:**

Toffifee in Multizerkleinerer mit Messer geben und ordentlich mixen.

Dann Butter und Sahne zugeben und weitermixen, bis es eine

homogene Masse ist.

Fertig. Im Kühlschrank aufbewahren.

*Tipp [Ka Pe](#): Am besten 200 g Sahne statt 100 g Butter und 100 g Sahne verwenden, dann wird Masse am nächsten Tag nicht so fest.*

Tipp: Wenn Sahne nicht erwärmt zugegeben wird, wird Masse krisselig. Dann muss Masse in Kessel noch leicht erwärmt und mit Flexi gerührt werden.

---

## Eierlikörkugeln



Rezept und Foto von Melanie Gläser

### **Zutaten:**

150 ml Eierlikör ( + – je nach Geschmack)

200 gr weiße Schokolade

75 gr Kokosfett (z.B. Palmin)

ca. 1 Gewürzmühle voll Kokosraspeln kurz zerkleinert

Kokosraspeln zum wälzen

### **Zubereitung:**

1 Gewürzmühle voll Kokosraspeln zerkleinern.

Die Schokolade klein brechen und mit dem Kokosfett in die CC geben.

Mit dem Flexi bei Stufe 1 bei 60°C schmelzen.

Anschließend Eierlikör und Kokosraspeln unterrühren. Wem dies nicht süß genug ist, kann noch etwas selbstgemachten Puderzucker zugeben. Die Masse über Nacht in den Kühlschrank geben.

Wenn die Masse fest genug ist kleine Kugeln draus formen und diese in Kokosraspel (alternativ: Schokolade) wälzen. Wer sie etwas feiner haben möchte zerkleinert auch diese Kokosraspeln vorher in der Gewürzmühle.

Tipp von Melanie: Den Eierlikör kann man auch selber machen...  
<https://www.facebook.com/notes/backen-und-kochen-mit-kenwood/eierlik%C3%B6r/387520431408136>

Ich habe beim Eierlikör als Alkohol Vodka genommen und die Menge auf meinen eigenen Geschmack angepasst.

Wer kein Kokos mag kann statt weißer Schokolade auch weiße Crisp Schokolade nehmen und dafür die Kokosraspeln in der Masse weg lassen. Die Kugeln können anschl. auch in geraspelter Schokolade statt Kokosflocken gewälzt werden.

---

## Zucchini-puffer



Rezept und Foto von Mareike Blunt

**Zutaten:**

500g Zucchini  
2 TL Salz  
3 Frühlingszwiebeln  
1/2 Bund Petersilie  
3 Zweige Dill  
50g geriebener Parmesan  
2 Eier  
50g Mehl  
Salz und Pfeffer  
Öl

**Zubereitung:**

Zucchini mit der kleinsten Reibe im Multi klein reiben. In einer Schüssel mit 2 TL Salz bestreuen, kurz durchmischen. Etwa eine viertel Stunde stehen lassen.

Inzwischen die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Kräuter fein hacken.

Die Zucchini in ein Sieb geben und den Saft ausdrücken. Wieder zurück in die Schüssel.

Frühlingszwiebeln, Kräuter, Käse, Eier und Mehl dazu und gut

verrühren. (da ich die dreifache Menge gemacht habe, hab ich das mit den Händen gemacht, sonst mit dem K-Haken). Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Öl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und pro Puffer 1 El voll in die Pfanne geben und platt drücken. Goldgelb ausbacken lassen.

Dazu passt ein Kräuterjoghurt.

—

---

## Macarons mit der Kenwood Cookingchef – Vanille, Himbeere und Pistazie – Variationen

Rezept Nr. 1/Foto Anna Weidner

## 1. Rezept zur Verfügung gestellt von Anna Weidner

**Zutaten:** *!Wichtig alles ganz genau abmessen!*

100g Eiweiß

50g Zucker

200g Puderzucker

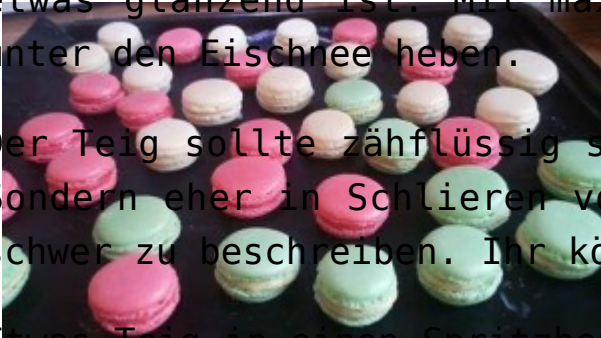
110g blanchierte gemahlene Mandeln (ohne Schale)

### **Zubereitung:**

Mandeln und Puderzucker im Blender oder Multi nochmal klein mahlen und durch einen Sieb drücken, sodass ein sehr feines Pulver entsteht.

Eiweiß mit Ballonschneebeisen steif schlagen, dabei Zucker einrießeln lassen. Schlagen bis das Eiweiß richtig steif und etwas glänzend ist. Mit maximal 30 Zügen das Mandelgemisch unter den Eischnee heben.

Der Teig sollte zähflüssig sein und nicht vom Löffel fließen. Sondern eher in Schlieren vom Löffel fallen. Fällt mir etwas schwer zu beschreiben. Ihr könnt aber folgenden Test machen:



Etwas Teig in einen Spritzbeutel geben und einen kleinen Kreis auf das Blech spritzen, wenn er sofort auseinander läuft ist der Teig zu flüssig. Hält er erst mal die Form und zieht sich nur langsam glatt und läuft langsam etwas aus ist er perfekt. Ist er zu dünn etwas Mandeln zugeben. Ist er zu fest einfach noch ein paar Mal rühren.

Dann könnt ihr den Teig einfärben. Ich wurde nur Pasten oder Pulverfarben nehmen da diese die Konsistenz nicht ändern.

Beim ersten versuch würde ich ein 2€ Stück auf ein Backpapier legen und nachzeichnen. Wenn das Backpapier voll gezeichnet ist umdrehen un den Teig aufspritzen. ACHTUNG wie gesagt der Teig läuft noch etwas aus, also genug Platz zwischen den € Stücken lassen.

Ist das Blech voll von unten mit einer Hand dagegen schlagen (natürlich mit Gefühl) damit die Luftblasen aus dem Teig gehen.

Nun müssen die Macarons ca 40min an der Luft trocknen. Darauf achten,dass sie nicht im Zug stehen, sonst wird die Oberfläche wellig.

Ofen auf 140° Grad vorheizen.

Macarons ca. 10 min backen, bis sie die sogenannten Füßchen bekommen haben.

Füllen kann man mit was man möchte. Ganache, Nougat, Buttercreme oder mit Nuss-Nougat-Creme

Ich hab mein bestes bei der Erklärung gegeben und hoffe es klappt bei euch auch.

## 2. Rezept zur Verfügung gestellt von Kathrin Ebert



Fotos Rezept Nr. 2/Kathrin Ebert

### **Zutaten für ca 30 Macarons:**

157g Eiweiß ca. 3 Eier M

210g Mandelmehl nicht teilentölt/ kaltgepresst o.ä., wenn ihr kein Mandelmehl habt, dann Mandelstifte etc

135g Puderzucker

165g Zucker

3/8 TL Salz

nach Belieben Lebensmittelfarbe Paste oder Puder

### **Zubereitung**

In den Multi-Zerkleinerer das Messer einsetzen und die Mandelstifte und den Puderzucker geben, ganz wichtig, dass es kein Mandelmus wird.

Mit "Pulse" das Mandel-Puderzuckergemisch sehr fein zerkleinern, sonst habt ihr später keine glatten Macarons sondern etwas pickelig.

Es sollte sehr pudrig sein und keine größeren Stückchen enthalten.



Das Eiweiß und Zucker in die Kochschüssel einwiegen.

In die CC den Ballonschneebeisen einsetzen.

Unter Rühren vorsichtig auf 55-60 Grad erwärmen.

Das Eiweiß einfach so lange erwärmen bis sich der Zucker komplett gelöst hat.

Das Erwärmen des Eiweißes bewirkt, dass später eine sehr feste Meringue entsteht. Das reduziert das Risiko, den Teig zu überrühren.

Die Eiweiß dann ca. 5-10min aufschlagen, so dass der Eischnee zu einer sehr festen und glänzenden Meringue wird. So lange rühren, bis sich der Eischnee nicht mehr warm anfühlt, dabei das Salz einrieseln lassen.



Die Mandel-Puderzuckermischung in eine größere Schüssel geben.

In mehreren Portionen sanft mit einem Silikonspatel (oder Löffel) das Eiweiß und die Lebensmittelfarbe unterheben.

Dabei eine kreisende Bewegung aus dem Handgelenk machen: Mit dem Teigspatel am Rand der Schüssel entlang fahren, dann mittig in den Teig drücken und so den Teig "falten".

Solange rühren, bis der Teig lavaartig vom Löffel fließt, aber er sollte auch nicht zu zähflüssig sein.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit einer großen Lochtülle (ca. 1cm) geben, dann etwa 2€ große Taler auf eine Silikonmatte oder ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Ich nehme

lieber eine Silikonmatte für Macarons, es macht sich einfacher.



Das Backblech mehrfach auf die Arbeitsplatte schlagen, damit große Luftblasen zerplatzen und die Oberfläche glatt wird.

Macarons NICHT ruhen lassen!

Die Macarons dann für ca. 30 min bei 120°C (Umluft) im vorgeheizten Ofen backen. Sie sollten hell und ein kleines bisschen weich bleiben.

Die Macarons dann mit Backpapier bzw. Silikonmatte auf ein Gitter ziehen und 10min auskühlen lassen, dann erst vorsichtig lösen. Die Macarons sollte sich fast spurlos lösen lassen, sonst wurden sie nicht lange genug gebacken oder sind noch zu warm.



Die Macarons anschließend füllen, zum Beispiel mit Puddingbuttercreme, Ganache, Buttercreme, Lemon Curd usw.



---

## Hähnchenbrust-Spinat-Auflauf



Foto von Tagesmutter Lüdinghausen

Rezept stammt aus der TM-Rezeptwelt und wurde auf CC umgemünzt von Tagesmutter Lüdinghausen

### **Zutaten:**

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

1 Esslöffel Olivenöl

1 Packung Rahmspinat (nach dem Auftauen abgestandene Flüssigkeit abgießen)

1 kleine Dose Mais

100 g Fetakäse, gewürfelt

100 g Cremefine

3 Eier

Pfeffer und Salz

600 g Hähnchenbrustfilet in mundgerechte Stücke geschnitten

3-4 Tomaten, in Scheiben geschnitten

100 g geriebenen Käse (z.B. Gouda) belegen. (Grobreibe, Scheibe 3)

### **Zubereitung:**

Zwiebeln und Knoblauchzehen im Multi mit Messer zerkleinern (oder von Hand) und in Kessel geben

und in 1 Esslöffel Olivenöl 2 Minuten auf 140 Grad dünsten. (Flexi), auf 100 Grad reduzieren.

Rahmspinat (nach dem Auftauen abgestandene Flüssigkeit abgießen), Mais, gewürfelter Fetakäse, Cremefine, Eier,

Pfeffer und Salz dazugeben und 5 Minuten auf 70 Grad garen lassen. (Kochröhrelement)

Hähnchenbrustfilet in mundgerechte Stücke geschnitten auf 9er Formen verteilen. Die Spinatmasse darüber geben und mit 3-4 Tomaten, in Scheiben geschnitten (z.B. mit Multi oder Trommelraffel) und 100 g geriebenen Käse (z.B. Gouda, Reiben, Grobreibe Scheibe Nr. 3) belegen.

Auf 180 Grad Umlauf 25 Minuten garen.

Ich habe das Hähnchenbrustfilet auf 15 9er Formen verteilt und hatte noch etwas Spinatmasse übrig, welche ich dann "vegetarisch" in einer weiteren 9er Form gegart habe. Wer keine 9er Formen hat, kann auch eine Auflaufform nehmen, die ca. 2/3 eines Backbleches einnimmt. bei anderen Größen evtl. die Garzeit anpassen. Die Masse ließ sich gut aus der Form rausnehmen, war aber noch ein wenig wässrig. Im abgekühlten Zustand war sie noch fester und es lief keine Feuchtigkeit mehr aus.

---

## Dattel-Chilli-Dip



Foto und Rezept von Carmen Müller

**Zutaten:**

- 80 g Datteln
- 1/2 Bund Frühlingszwiebeln
- 1/2 – 1 Chillischote
- 1 Becher Schmand
- 200 g Frischkäse Natur
- 1 Prise Salz

**Zubereitung:**

Datteln in den Multi geben und zerhacken und umfüllen. Frühlingszwiebeln und Chillischote in den Multi geben und zerhäckseln. Restliche Zutaten inkl. Datteln dazugeben und häckseln. Fertig!

Ich habe entsteinte Datteln von der Obsttheke genommen.

---

[Nudelteige für die Pasta](#)

# Fresca – Variationen



Foto Elvira Preiß

## Allgemeine Tipps zur Pasta Fresca, die in der Facebookgruppe Backen und Kochen mit Kenwood gesammelt wurden:

Die doppelten Teigmengen der Teige Nr. 1-3 passen in den Multizerkleinerer. Bei höherer Teigmenge unbedingt den Kessel mit K-Haken benutzen (dann ggf. in Teilmengen wieder in den Multi umfüllen). Der Teig sollte bröselig sein, darf aber nicht zu trocken sein, sonst könnte der Verschlussring der Pasta fresca zerbrechen. Daher zuerst den Teig nach Rezept vorbereiten und dann noch Semola oder Grieß löffelweise zugeben, bis die Konsistenz stimmt. Zur Sicherheit vor dem Start immer noch zwei Teigbröselchen mit den Fingern zusammendrücken. Halten sie nicht, ist der Teig definitiv zu trocken. Dann bitte nachbessern. Beim Einfüllen den Teig möglichst seitlich reinrieseln lassen. Nicht zu viel Teig (die weiße Schnecke sollte immer noch zu sehen sein). Den Stopfer sollte man eher nicht benutzen. Sobald man stopft, verstopft alles und es dauert ewig. In diesem Fall lieber nochmal den Teig in den Multizerkleinerer geben, ggf. modifizieren (einen Spritzer Öl/Wasser zugeben, wenn zu trocken bzw. einen Löffel Mehl/Grieß zugeben, wenn zu feucht), kurz messern und dann zurück zum Start :-).

Nun viel Spass beim Nudeln! Es ist leichter, als es sich anhört. Man muss nur 1 x verstanden haben, wie die Konsistenz beschaffen sein muss.



Beispiel für krümeligen Teig, der auf Verarbeitung wartet

Vorwort:

... Wenn es mal nicht klappt...

Anbei ein beispiel wie man aus einem etwas zu trockenen Teig (links) mit etwas Zugabe von Wasser (zB mit Blumensprüher) zu einem sehr guten Ergebnis kommt:



Fotos Elke Kru

Und jetzt gehts auch schon los mit den Rezepten...

### **Teig Nr 1 – Rezept von Azis Can**

im Multizerkleinerer mit dem Messer zubereitet

125 gr Semola ([Erläuterung Semola](#))

125 gr Mehl

80 ml Wasser

3 ml Olivenöl



Foto Gisela M./Cannelloni/Teig Nr. 1

### Teig Nr 2 – Rezept von Azis Can

im Multizerkleinerer mit dem Messer zubereitet

125 gr Semola ([Erläuterung Semola](#))

50 ml Wasser

3 ml Olivenöl



Foto Gisela Martin/Casarecce/Teig 2

### Teig Nr. 3 Pasta Fresca:

im Multizerkleinerer mit dem Messer zubereitet

Rezept von Dirk Ebeltdt

125 gr Semola ([Erläuterung Semola](#))

1 Ei

3 ml Olivenöl

10 ml Wasser (Anmerkung Gisela M.: lasse ich immer erst mal weg, und füge es nach Bedarf, je nach Eiergröße, zu)



Foto Gisela Martin/Casarecce/Casarecce im Dampfarkorb gedämpft/Teig 3







Foto Gisela Martin/1. Reihe von links nach rechts  
Silatelli/Orecchiette/Teig 3

Foto Gisela Martin/2. Reihe von links nach rechts  
Spaccatelli/Fusili/Teig 3

Foto Gisela Martin/3. Reihe von links nach rechts Bigoli mit  
Petersiliensaftzugabe/Teig 3

Foto Gisela Martin/4. Reihe von links nach rechts

Conchigliette/Reginette/Teig 3

Foto Dorothee Saunders/5. Reihe Paccheri lisci

Foto Dorothee Saunders/6. Reihe Spaghetti 2 mm

Foto Dagmar Möller/7. Reihe Mafalde

Foto Katrin Russek/8. Reihe Gnocco napoletano

#### **Teig Nr. 4 Pasta Fresca:**

im Multizerkleinerer mit dem Messer zubereitet

Rezept von Stefan Dardas

50gr Mehl, erweitern bis zu 75 gr.

50gr. Semola, erweitern bis zu 75 gr.

1 Vollei

Alternativ: Unter den Teig frische Kräuter, Currypulver oder Steinpilzmehl mischen.

#### **Teig Nr. 5 Pasta Fresca ohne Ei**

mit K-Haken im Kessel (da Menge für Multi viel zu groß ist)

Rezept von Chefkoch.de

2025 gr Hartweizengrieß gemahlen

676 ml Wasser

Mit K-Haken rühren



Foto Regina Brand/Maccheroni Lisci/Teig Nr. 5

#### **Teig Nr. 6 Pasta Fresca Vollkornvariante**

im Multizerkleinerer mit dem Messer zerkleinert

50 gr Weizenvollkornmehl

200 gr. Vollkorngruess

150 gr. Hartweizengriess

2 Eier

8 g Olivenöl

etwas Wasser (nach Bedarf und Eigröße) vorsichtig einlaufen lassen.



Foto Gisela Martin/von links nach  
recht/Casarecce/SpaccatelliTeig 6

### **Teig Nr. 7 Glutenfreie Nudeln**

wurde in [Facebookgruppe](#) von Corinna Schletz gepostet, stammt aus einem schwedischen glutenfreien Kochbuch. Dort wird eine glutenfreie Mehlmischung hergestellt, die man für jedes Rezept als Basis nimmt.

45 g Reismehl

45 g Mais-, Buchweizen- oder Hirsemehl

60 g Kartoffelstärke

1 Msp. Backpulver glutenfrei

2 g Guarkernmehl

2 Eier

Das Guarkernmehl dient als Ersatz für das fehlende Gluten, das ja quasi der Kleber im normalen Getreide ist. Ohne Bindemittel werden glutenfreie Teige bröselig und trocken. Man kann auch Johannisbrotkernmehl nehmen.

Anmerkung Gisela Martin: Getestet mit Variante Hirsemehl. Funktionierte nur bei Silatellimatrizze, bei anderen Matritzen

kamen Nudeln "zerrissen" raus. Hätte man ggf. 1 gr. mehr Guarkernmehl nehmen müssen. Nudeln waren sehr lecker und bissfest. Foto siehe unten.



Foto von links nach rechts: Gisela Martin, Silatelli, Teig 7/Foto Christian Schmidt, Silatelli und Rigatoni, Teig 7



Foto Elvira Preiß , Teig Nr. 7 mit Reismehl, Maismehl, ohne Backpulver, Kartoffelstärke , Eier und Guarkernmehl etwas mehr ca 4g ,

### **Teig. Nr. 8. Dinkelnudeln aus der Pasta fresca:**

Rezept von Britta Knoche

500g Dinkeldunst

170g Wasser

Mit dem K-Haken verrühren, etwas ruhen lassen und dann in die

Pasta fresca geben.

Die Nudeln sind eher weich, aber lecker und schmecken allen in der Familie.

### **Teig Nr. 9. Dinkelvollkornnudeln**

Rezept von Silke Haderlein

500 gr. Dinkelvollkornmehl

4 Eier

Mit dem K-Haken zu einem krümeligen Teig verarbeiten.

### **Teig Nr. 10 Emmervollkornnudeln mit Ei**

Rezept von Dagmar Möller

3 Eier (163 g)

2 Msp. Kurkuma

6 g Salz

5 g Olivenöl

180 g Emmervollkornmehl

130 g Semola rimacinata



Foto von Dagmar Möller, Funghi, Teig Nr. 10

### **Teig Nr. 11. Dagens ultimatives Pastafresca-Rezept**

#### **Zutaten:**

2 Eier

130 g 550er Mehl

90-100 g Semola grano duro rimacinata (je nach Eiergröße)

etwas Salz und etwas Öl – kein Wasser!

Nicht zu feucht, aber auch nicht ganz so trocken, so dass der rieselige Teig gerade von alleine zusammenklebt, aber noch

kugelig ist.



Teig Nr. 11 – Dagmar Möller

**Teig Nr 12 – Zucchiniudeln**

Gisela M.

im Multizerkleinerer mit dem Messer zubereitet

**Zutaten:**

125 gr Semola ([Erläuterung Semola](#))

50 ml Zucchinisaft (Eine mittlere Zucchini mehrfach durch die Beerenpresse laufen lassen, ergab bei mir 100 ml Zucchinisaft, aus dem Trester kann man Bratlinge backen)

5 ml Olivenöl

Anmerkung: Anstelle von Zucchinisaft kann man auch Rotkohlsaft oder andere Gemüsesäfte verwenden.



Teig Nr. 12 – Gisela M. mit Zucchinisaft

**Teig Nr 13 – Teigempfehlung von Pastidea**

Pastidea produziert die schönen Matrizen, die man hier auf den

Bildern sieht. Erwerben kann man sie in Deutschland auf [www.Gaumen-Freun.de](http://www.Gaumen-Freun.de)

**Zutaten** für 2/3 Personen:

250 g Semola

95 ml Wasser (ca. 38 % vom Mehlgewicht) oder

100 ml Wasser und Ei (mit Wasser auffüllen, bis 100 ml erreicht)

**Zutaten** für 4/5 Personen

500g Semola\*\*

190ml Wasser (ca. 38 % vom Mehlgewicht) oder \* \*

200ml Wasser und Ei (mit Wasser auffüllen, bis 200 ml erreicht) \*

**Matrizenvorbereitung:**

Reinigen Sie sorgfältig die Matrize vor der Verwendung und tauchen Sie diese ins warme Wasser.

Trocknen Sie die Aussenseite der Matrize ab, die Innenseite der Matrize soll feucht bleiben.

Wenn der Teig fertig vorbereitet ist, eine kleine Teigmenge mit den Fingern nehmen und zusammendrücken. Der Teig muss zusammenkleben und gleichzeitig krümelig sein.

\*Die Angaben gehen von normalen Feuchtigkeitsbedingungen mit 50 % aus, sie können sich ändern unter feuchten/trockenen Bedingungen.

\*\*Je nach unterschiedlicher Mehlsorte kann die Menge der zugebenden Flüssigkeit variieren. Daher immer o. g. Fingertest durchführen.

**Teig Nr. 14 – Rezept zur Verfügung gestellt von Pia Bachfischer-Straub**

**Zutaten:**

260g 405er Mehl

140g Hartweizengriess/Dunst mittel(Mühle Kleeb)

180g Vollei, evt etwas Wasser



Foto Pia Bachfischer-Straub/Fusili A2

### **Teig Nr. 15 – Teigrezept von Pastidea für Philips Pastamaker**



*Auf Pastafresca wie folgt umwandeln:  
Anstelle im Pastamaker in dem Kessel mit K-Haken rühren und  
Teig jeweils abgedeckt stehen lassen.*

#### **Zutaten:**

250gr Semola rimacinata

Wasser + 2 Eigelb leicht verquirlt, gesamt 100 ml  
(Originalrezept sind 110 ml für Pastamaker, da besteht aber  
die Gefahr, dass der Teig zu feucht ist und man stopfen muss)  
(die Mengenangaben sind Ca-Angaben und können abweichen je  
nach Temperatur und Luftfeuchtigkeit)

5 gr Olivenöl

#### **Zubereitung:**

3 Minuten kneten lassen und am Ende vom Knetvorgang die Maschine ausschalten.

Den Teig ruhen lassen für circa 30 min.

Nochmals 3 Minuten kneten lassen und am Ende vom Knetvorgang die Maschine ausschalten.

Für weitere 30 Minuten ruhen lassen.

Der Teig muss bröselig sein, aber gleichzeitig feucht.

Das komplette Programm incl. 3 Minuten kneten durchlaufen lassen, diesmal incl. dem Prozess der Ausgabe.

---

## Frisch-fruchtiger Lauchsalat



Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig ([sinnreichleben](http://www.sinnreichleben.de) – Ernährungsberatung)

### **Zutaten für 2-3 Personen:**

2 große Stangen Lauch

1 halbe Ananas in kleine Stücke oder 1/2 Dose leicht

gezuckerte Ananasstücke  
1 Apfel (süß-sauer)  
5 EL Miracle Wipp Balance oder Joghurt  
2-3 EL Milch 1,5%  
Salz, Pfeffer

### **Zubereitung:**

Zuerst wäschst du den Lauch und entfernst das untere Wurzelende. Oben im dunkelgrünen Bereich schneidest du 3-5 cm weg, aber nicht das ganze Dunkelgrün entfernen.

++++++

Um den Sand zwischen den einzelnen dicken Blättern herauszubekommen, habe ich folgenden **Tipp für dich:**

Du schneidest die Lauchstange in 2 Teile. Nun nimmst du nur den grünen Teil und schneidest ihn längst auf – aber nicht ganz durch, sondern nur bis zur Hälfte. Jetzt wird unter dem Wasserstrahl der Sand herausgespült. Durch den Schnitt kannst du die einzelnen Stengelblätter etwas auffächern.

++++++

Als nächsten Schritt schneidest du den Lauch in dünne Scheiben. Ich habe es mit dem Foodprozessor mit der Scheibe Nr. 5 (dicke Scheiben) gemacht.

Anschließend entkernst du den Apfel und zerkleinerst ihn in kleine Stückchen. Ananas und Apfel gibst du zusammen mit dem Lauch in eine Schüssel.

Für das Salatdressing verwendest du am Besten einem Schüttelbecher oder die Gewürzmühle. Gib Miracle Wipp, Milch und Gewürze hinein.

Wenn du eine frische Ananas verwendet hast, gebe noch ca 1 EL Honig und etwas Wasser hinzu. Bei der Dosen Ananas nimmst du ungefähr ein Viertel des Saftes dazu.

Nun schüttele alles gut durch und gebe es über den Lauch-Apfel-Ananas Salat.

Jetzt heißt es nur noch umrühren und für ca 1-2 Stunden im Kühlschrank ziehen gelassen.

---

## Ravioli mit Lachs-Rucola-Pistazien-Fülle



Rezept und Foto von Claudia Kraft

### **Zutaten:**

#### *Fülle*

1 El Pistazien

1 Handvoll Rucola

100 g Ricotta

100 g Räucherlachs

1El Öl (hatte ich vergessen)

Salz, Pfeffer

### **Zubereitung:**

Nudelteig herstellen z.B. [Nudelteige für die Pasta Fresca](#)

Habe bis auf Lachs alles in den Mulit mit Messer gegeben. Räucherlachs in kleine Stücke schneiden und unterrühren. Dann auf Nudelteig legen und Ravioli formen.

Per Hand Kreise ausstechen, Fülle auf eine Seite geben, zusammen falten, mit Finger andrücken bzw mit Gabel entlang der Kante zusammen drücken.