Sedanini al forno mit Lachs und Brokkoli

3 Personen

Zutaten:
Nudelteig:
250 gr. Semola
100 gr. Flüssigkeit (davon 1 Ei, Rest Wasser)
5 gr. Olivenöl
1/2 EL Kurkuma

300 gr. Brokkoli
1-2 Lachsteaks
2-3 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer
Tomatensoße mit Ricotta (ggf. Rest vom Vortag, oder eine Portion, die eingefroren wurde, geht auch ohne Ricotta)
1 Packung Mozzarella
50 gr Parmesan

Zubereitung:
Im Kessel Nudelteigzutaten einfüllen, K-Haken einsetzen und bei mittlerer Geschwindigkeit ein paar Minuten rühren lassen. Teig soll bröselig sein

Geschirrtuch über die Schüssel legen und Teig ca. eine halbe Stunde ruhen lassen.
Dann nochmals kräftig durchrühren mit dem K-Haken und Nudeln über die Pastafresca ausgeben. Hier wurde die Sedaninimatrize von Pastidea verwendet

Brokkoli putzen, waschen, in Röschen teilen und im Salzwasser 5 Minuten kochen.

Nudeln ganz kurz (ggf. 30 Sekunden, maximal 1 Minute) im Wasser kochen. Es sind ja frische Nudeln und sie werden später

im Backofen noch gebacken, also sehr bissfest!
Zur Seite stellen.

Lachs-Steak waschen, trocken tupfen, entgräten in kleine Stücke schneiden. Mit ewas Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern

Mozzarella würfeln.

Backofen auf 200 Grad O/U vorheizen.

Nudeln, Brokoli und Tomatensauce in Auflaufform geben und umrühren.

Lachsstücke darauf verteilen.
Danach die Mozzarellastücke und etwas Parmesan darüber reiben.

Für 20 Minuten im Backofen, 200 Grad O/U überbacken.

Guten Appetit!

Riccioli mit Tomatensauce und Auberginen – Pasta alla Norma

Auf Sizilien begegnen einem Spaghetti oder Maccheroni “alla Norma” immer wieder. Es handelt sich dabei um eine Kombination mit Pasta, Tomatensauce und gebratenen Auberginen. Anstelle der klassischen Spaghetti habe ich hier Riccioli (zu Deutsch: Locken) verwendet.

2 Personen

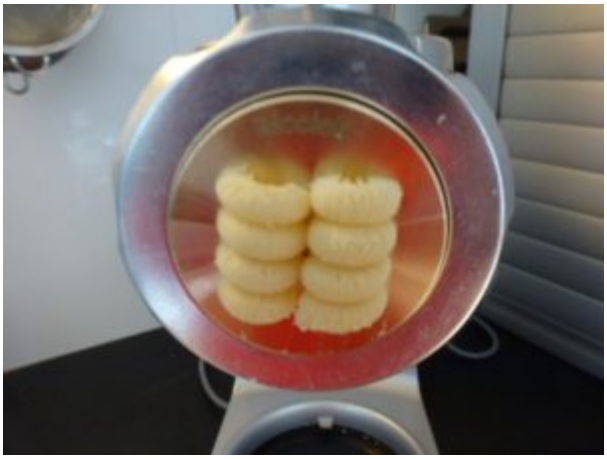
Zutaten:
Pasta
250 gr. Semola gemahlen
100 gr. Flüssigkeit (1 Ei und Rest Wasser)
5 gr. Öl
Tomatenoße
300 gr. Tomaten (wenn es keine guten frischen nehmen, dann gerne aus der Dose)
Öl
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
frisches Basilikum
1 Lorbeerblatt
Prise Zimt
Salz/Pfeffer, ggf. eine Chili getrocknet
Weiter:
Öl
2 Auberginen
Salz
2 EL Ricotta

Pfeffer

Zubereitung:
Tomatensauce:
Die Tomatensauce mache ich gerne schon einen Tag vorher. Am besten in doppelter oder dreifacher Menge.

Zuerst Öl in CC geben, Temperatur 140 Grad, Flexielement Rührstufe 2. Zwieben und zerdrückten Knoblaluch zugeben und anschwitzen. Dann Tomaten (frisch oder aus Dose), Basilikum, 1 Lorbeerblatt zugeben. Sobald alles aufgekocht ist, auf 95 Grad reduzieren, Rührintervall verlängern (bei CC auf 3, bei Gourmet auf ca. alle 3-5 Minuten rühren). Timer auf 2-3 Stunden einstellen.
Zur Not geht es auch kürzer, aber je länger die Sauce köchellt, desto besser der Geschmack.
Wenn die Soße fertig ist, die Gewürze zugeben und falls es frische Tomaten waren durch den Passieraufsatz oder Slow-Juicer jagen, damit die Tomatenhaut entfernt wird. Bei Tomaten aus der Dose kann man sich diesen Arbeitsgang sparen.

Pasta:
Zutaten in Kessel geben, mit K-Haken rühren (gerne ein paar Minuten).
Wenn Zeit ist, den Teig ein paar Stunden abgedeckt stehen lassen. Das Gluten kann sich dann besser entwickeln und die Flüssigkeit besser absorbiert werden.
Matrize (hier Riccioli von Pastidea, zu Deutsch “Locken”) einlegen und zu Nudeln verarbeiten.



Finish:
Nudeln kochen und zur Seite stellen

Auberginen in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
Wenn Zeit ist: Mit Salz bestreuen und ca. eine Stunde ziehen lassen. Wenn keine Zeit ist, geht es auch so.

In einer Grillpfanne reichlich Öl erhitzen, dann Auberginen zugeben und anbraten.
Wer Röstaromen mag, gerne auch scharf anbraten.

Tomatensoße erhitzen.
Auberginen in etwas Tomatensauce geben, gekochte Nudeln zugeben und vorsichtig umrühren und mit Pfeffer abschmecken.

Servieren und etwas Ricotta darüber geben.

Pasta fresca mit Brokoli-Paprika-Gemüse

Für 3 Personen

Zutaten:
Aus 250 gr. Semola gefertigte frische Nudeln, hier Radmatrize von Pastidea
500 gr. Broccoli
2 Paprikaschoten (ich hatte nur rote, aber eine rot und eine gelb oder orange wäre sicher auch hübsch gewesen)
2 Knoblauchzehen
2 Zwiebeln
2 Orangen unbehandelt
4 EL Öl
Optional: eine Hand voll Walnüsse, grob zerkleinert
30 gr. Honig
3 EL Sojasauce
150 ml Gemüsefond
Salz, Pfeffer

Zubereitung:
Mit der Pastafresca aus 250 gr. Semola Nudeln herstellen.

Rezepte findet man hier.

Nudeln kochen, abschrecken und zur Seite stellen.

Broccoli putzen und in kleine Stücke schneiden.
Paprikaschoten in Streifen oder Würfel schneiden.
Knoblauch und Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln könnte man mit dem Multizerkleinerer schneiden. Paprika mit der Juliennescheiben vom Multi. Ich habe alles herkömmlich mit dem Messer geschnitten.

Orangen heiss abspülen und Schale abreiben. Orangen mit der Zitruspresse oder dem Entsafter auspressen (wir nutzen immer die Gelegenheit und Entsaften gleich mehr Orangen).

Einen Löffel Öl in Gourmet geben. Rührelement einspannen, 180 Grad, Rührintervallstufe 2.
Hälfte vom Brokkoli zugeben, ca. 1,5 Minuten, herausnehmen.
Weiteren Löffel Öl zugeben, Rest Brokkoli ebenso 1,5 Minuten anbraten, herausnehmen.
Mit Paprika gleich verfahren, herausnehmen.
In restlichem Öl Knoblauch, Zwiebeln, Orangenschale und Walnüsse ca. eine Minute braten.

Dann Sojasauce, Honig, Gemüsebrühe und Orangensaft zugeben und Temperatur auf 140 Grad zurückstellen.

Brokkoli zugeben, Timer auf 3 Minuten stellen.

Nach Ablauf Paprika zugeben und weitere 2 Minuten kochen.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Nudeln vorsichtig unterheben und geniessen.

Pasticcio alla Giselle

Zutaten:
selbstgemachte Nudeln bestehend aus 400 gr. Semola/gemahlener Hartweizen, Eiern und Öl mit der Maccheronimatrize

Bolognese:
2 große Zwiebeln
2 große Möhren
2 Stangen Staudensellerie
2 Knoblauchzehen
etwas Öl
500 gr. Rinderhackfleisch
250 gr. Gemüsefond
100 gr. Weißwein (zzgl. ein Gläschen für den Koch)
2 EL Tomatenmark
1 Dose gehackte Tomaten (400 gr)
2 Lorbeerblätter
Kräuter
Salz/Pfeffer

Bechamel:
750 ml Milch
50 gr. Butter
50 gr. Mehl
etwas geriebener Muskat/Salz/Pfeffer

100 gr. Parmesan
1 Packung Mozzarella

Zubereitung:
Zwiebeln, Möhren, Staudensellerie, Knoblauch fein hacken. Das geht z.B. mit dem Würfelschneider oder herkömmlich mit dem Messer.

Etwas Öl in die Schüssel der CC geben, Kochrührelement einsetzen, Temperatur 140 Grad, Rührintervall 3.

Dann die Würfel und Lorbeerblätter zugeben und anschwitzen. Nach ein paar Minuten das Hackfleisch zugeben und weiter bei 140 Grad (in der Gourmet auch gerne 150 Grad) anbraten.

Tomatenmark, Tomaten und Brühe zugeben, Temperatur auf 95 Grad reduzieren. Dann auch den Wein zugeben (und das Gläschen für den Koch nicht vergessen!). Spritzschutz aufsetzen und köcheln lassen. Ich habe die Bolognese 1,5 Stunden köcheln lassen. Es geht auch länger oder kürzer. Je länger, desto aromatischer. Wenn die Flüssigkeit zu wenig ist, noch etwas Fond, Wein oder Tomaten zugeben. Die Nudeln werden später roh in den Backofen geschoben. Daher sollte nicht zu wenig Flüssigkeit enthalten sein, damit die Nudeln gar werden.

Pasta aus 400 gr. Semola zubereiten. Wer mit der Pasta Fresca arbeitet, findet in diesem File Rezepte. Ich bin diesmal fremd gegangen und habe den Pastamaker benutzt. Die Ergebnisse sind jedoch die gleichen. Die Maccheroni in Endlosschleife laufen lassen, damit man sie später wickeln kann.

Die Nudeln am besten mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken, damit sie nicht austrocknen.

Bechamel: In einer Kochschüssel der CC MIlch und Butter einfüllen, Temperatur auf ca. 50 Grad, damit die Butter schmilzt. Jetzt den Ballonschneebesen einsetzen und die restlichen Zutaten der Bechamel zugeben. Rühren, damit das Mehl nicht klumpt. Nun zu dem Flexielement wechseln, Temperatur auf 120 Grad stellen und kontinuierlich rühren lassen, bis die Bechamel eindickt. Aroma gibt es, wenn man ein

paar frische Kräuter (z.B. Salbeiblätter oder Rosmarinsstängel) mitkochen lässt (und später entfernt).

Nun ist die Vorbereitung abgeschlossen und es darf geschichtet werden.
Zuerst etwas Bolognese und Bechamel:

Dann Nudeln in Spiralform.

Nach den Nudeln gerne auch Mozzarella oder Parmesan und dann wieder Bolognese, Bechamel, Nuden etc.

Ich hatte in Summe drei Schichten Nudeln.
Zum Schluss nochmal Bolognese und reichlich Bechamel und geriebenen Parmesan.

Backofen 200 Grad O/U, 30 Minuten. Dann noch 10 Minuten stehen lassen zum Abkühlen und dann hemmungslos geniessen. Guten Appetit!

Philips Pasta Maker – Ricetta e trafile Pastidea

Ricetta consigliata per la Pasta maker di Pastidea (le trafile si trovano su www.gaumen-freun.de)

- 250gr di semola rimacinata
- Acqua + 2 tuorli d’uovo totale liquido 110ml
- 5 gr di olio di Oliva
- Impastare con il programma 10 minuti e a termine del processo dell’ impasto , spegnere la macchina.
- Lasciare riposare il tutto per circa 30 min.
- Impastare con il programma 10 minuti per l’ennesima volta e a termine del processo dell’impasto , spegnere la macchina.
- Lasciare riposare il tutto per altri 30 min.
- L’impasto deve risultare friabile ma nello stesso tempo umido e se preso a pugno si deve amalgamare e sgretolare con le dita.
- Impastare con il programma 10 minuti, a termine iniziare il processo di estrusione.

Compendio trafile Pastidea (si puo comprare le trafile su www.gaumen-freun.de)

[Spaghetti 2 mm](#)

Foto Dorothee Saunders

==========

Spaghetti quadri

Fotos MarieNa/Saskia Renker

==========

Spaghetti chitarra-2×2

Fotos Margit Fabian

==========

[Tagliatelle da 6 mm]

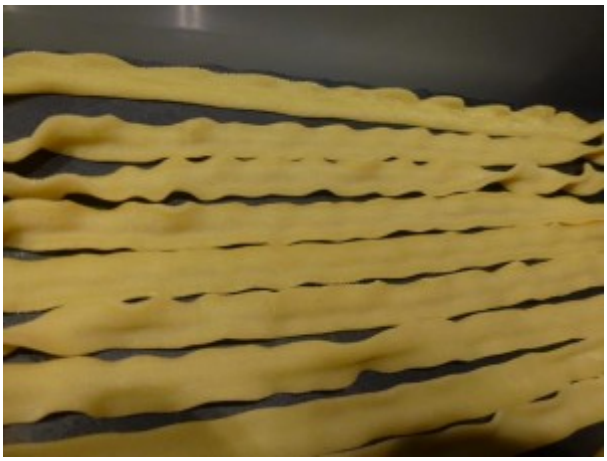
Fotos Susi
Stro
Doris Seelbach

==========

Tagliatelle da 8 mm

==========

Tagliatelle girate



==========

Tagliolini 3 mm

Fotos Margit Fabian

==========

Capelli d´Angelo

Fotos Elvira Preiß

==========

Reginette

Foto Pia Bachfischer-Straub

==========

Mafalde

Foto Dagmar Möller

==========

Scialatiello

Fotos Monika Klein

==========

Linguine

Fotos Dagmar Möller

==========

Pappardelle

Foto Pia Bachfischer-Straub

==========

Brezeln

Fotos Elvira Preiß

Foto Margit Fabian

==========

Ruota

Fotos Elvira Preiß

==========

Gnocco Sardo

Foto Dagmar Möller

==========

Cavatelli

Foto Margit Fabian

==========

Gnocchi napoletani piccoli

==========

Gnocchi napoletani grande

Foto Katrin Russek/Pia Bachfischer-Straub

==========

Radiatore

==========

Funghi

Fotos Dagmar Möller

==========

Conchiglia

==========

Conchigliette

Foto Dagmar Möller

==========

Orecchiette

==========

Casarecce

R

Foto Dagmar Möller

==========

Torchietti

Foto Bet ty/Dagmar Möller

==========

Fusili Calabresi

Fotos Dagmar Möller

==========

Fusili A3 8,5 mm

Foto Dagmar Möller

==========

Fusili A2 8,5 mm

Foto Pia Bachfischer-Straub

==========

Fusilli A2 6,5 mm

==========

Paccheri lisci

Foto Dorothee Saunders

==========

Pacchero rigato

Fotos Dagmar Möller

==========

Canestro rigato

Foto Pia Bachfischer-Straub

==========

Rigatone

Foto Manfred Cuntz

==========

Silatelli

==========

Maccheroni Lisci

Foto Regina Brand

==========

Maccheroni quadri

==========

Bucatini 3,2 mm

==========

Curvetti

Foto Pia Bachfischer-Straub

==========

Sedanino rigati

==========

Cannelloni

==========

Creste di gallo

==========

Biscotti

Foto Carmen Müller

==========

Le trafile si puo usare insieme con il torchio Kenwood o con la Philips Pasta maker (ci vuole l´adattatore Pastidea)

Ravioli mit Spinat-Ricotta

gefüllt

Zutaten für ca. 5 Personen
Ergibt ca. 120 kleine Ravioli aus Raviolistempel mit 4 cm Durchmesser. Zuzüglich der Teigreste, die ich meist am nächsten Tag zu Tagliatelle oder Spaghetti verarbeite.

Zutaten:
Für den Nudelteig
590 gr. Semola
60 gr. Mehl
10 gr. Salz
8 gr. Kurkuma
10 gr. Olivenöl
260 gr. Eier
90 gr. Eigelb
Für die Füllung
400 gr. Spinat geputzt
1 Ei
Muskatnuss frisch gerieben, Salz, Pfeffer
150 gr. Ricotta
100 gr. Mascarpone
50 gr. Parmesan
Für die Sauce
Ca. 50 gr. Butter
Salbeiblätter nach Belieben
Für die Nudelzusammensetzung:

Etwas Wasser
Für das Finish
50 gr. Parmesan

Zubereitung:
Aus den Nudelteigzutaten mit dem Knethaken einen Nudelteig herstellen. Manchmal finden die Zuaten nicht gut zueinander, dann wechsle ich kurz zum K-Haken. Nudelteig in Klarsichtfolie wickeln und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Spinat putzen und kurz in Salzwasser kochen, bis er zusammenfällt. Zerkleinern und gut auswringen.

Zutaten für Füllung in CC-Schüssel geben und mit dem Flexielement kurz vermischen.

Nudelteig mit Hilfe der Nudelwalze auswalzen. Zuerst ein paar Mal auf Stufe 0 walzen, dann sich so weit vorarbeiten, bis der Teig relativ dünn ist.

Die gewalzten Blätter mit angefeuchteten Geschirrtüchern (Blumenspritze hilft) abdecken, damit sie nicht antrocknen.

Dann mit einer runden Form (ich nehme ein breiteres Whiskeyglas oder einen Servierring) ausstechen. In die Mitte einen kleinen Löffel der Spinatmasse geben. Den Rand mit Wasser befüllen und mit einem Ravioliausstecher (meiner hat einen 4-cm-Durchmesser) ausstechen.
Auf ein mit Semola oder Mehl bestreutes Blech legen oder stellen.

Butter in einem kleinen Topf aufschäumen und Salbeiblätter kurz mitkochen.

Raviolinudeln in Salzwasser kochen. Entweder mit der Salbeibutter beträufeln und mit Parmesan bestreuen.
oder in eine feuerfeste Form füllen. Die Butter darüber träufeln und mit Parmesan bestreuen. Dann noch 10 Minuten bei 220 Grad O/U überbacken.

Zum Servieren nochmals frischen Parmesan darübergeben.

Tipp zum Vorbereiten, wenn abends Gäste kommen:
Ravioli morgens vorbereiten, eine knappe Minute kochen, abschrecken. Abends just-in-time dann die vorbereiten Ravioli nochmals in heisses Wasser geben und fertig kochen.

Reginette mit Steinpilzen in Bechamelsauce

Zutaten:
Frische Nudeln aus 250 gr. Semola, Rezept von hier, verwendet wurde die Reginettematrize
40 gr. getrocknete Steinpilze
1 EL Öl
1 Knoblauchzehe
60 gr. Butter
1 EL Mehl zum Binden
250 ml sehr heisse Milch
Parmesan
Salz/Pfeffer/frische Kräuter

Zubereitung:
Getrocknete Steinpilze in Wasser einweichen (mind. 2 Stunden

oder über Nacht).
Etwas umrühren, falls Sand drin ist. Abseien und Pilzwasser zur Seite stellen. Sollten die Pilze stark verschmutzt sein, z.B. über einen Kaffeefilter o. ä. abseien.

Frische Nudeln mit der PastaFresca herstellen. Ich verwendete die Matrize Reginette von Pastidea. Pappardelle oder Mafalde würden auch sehr gut passen.
Nudelwasser mit Salz zum Kochen bringen. Nudeln al dente kochen und zur Seite stellen.

Abgetropfte Pilze grob zerkleinern.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Kleingeschnittene oder zerdrückte Knoblauchzehe zusammen mit den Pilzen zugeben. Salzen. Nach und nach Einweichwasser zugeben und weiter köcheln.

In der CC/Gourmet die Butter zum Schmelzen bringen. Flexi einspannen, 1 EL Mehl einstreuen und auf Dauerrühren stellen. (Temperatur hatte ich anfangs um die 100 Grad, später erhöhte ich kurz auf 140 Grad).

Zum Ballonschneebesen wechseln, schnelle Geschwindigkeit (Temperaturtaste drücken, damit Kindersicherung rausgeht) und nach und die heiße Milch auf zwei oder drei Etappen verteilt zugiessen. Salzen.

Nun Temperatur zurückstellen, so dass es gerade noch köchelt, Geschwindigkeit auch zurückstellen (ich habe auf ca. Stufe 2 zurückgestellt) und Timer auf 15 Minuten stellen.

Sobald die 15 Minuten abgelaufen sind, die Bechamelsauce zu den Pilzen geben und vorsichtig umrühren. Pfeffern.

Dann die Nudeln auch zu der Sauce geben und nochmals umrühren/erhitzen.

Servieren mit Parmesan und frischen Kräutern.

Ravioli mit Maronenfüllung al forno

Fotos Gisela M.

Für 4 Personen als Vorspeise, für 2 Personen als Hauptgericht

Zutaten:
Teig:
Ravioliteig aus 250 gr. Semola, zB. von hier Ravioli (ich bin diesmal fremdgegangen und habe den Pastamaker benutzt, 250 gr. Semola/115 gr. Flüssigkeit bestehend aus 2 Eigelb aufgefüllt mit Wasser/5 gr. Öl)

Füllung:

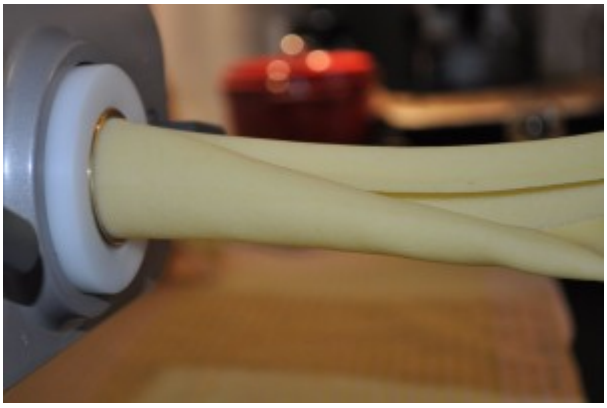
200 gr. Maronen verzehrfertig
100 gr. Ricotta
80 gr. Parmesan gerieben
Salz/Pfeffer/Schluck Olivenöl

Sauce:
Großes Stück Butter
Ein paar Blätter Salbei

Parmesan gerieben

Zubereitung:
Alle Zutaten für die Maronifüllung in den Multizerkleinerer mit Messer geben und alles pürieren.

Nudelteig für Ravioli mit dem Knethaken zubereiten. Im Kühlschrank 2 Stunden kühlstellen und dann mit der Walze auswalzen und mit Geschirrtuch (leicht mit Blumenspritze bestäubt) abdecken, damit die Platten nicht austrocknen.
Oder wie ich heute mit dem Pastamaker und der Lasagnematrize von Pastidea den Teig direkt im Pastamaker verarbeiten, ausgeben und dann mit dem angefeuchteten Küchentuch abdecken.



Mit einem Glas runde Kreise ausstechen. Einen Löffel Füllung zugeben. Den Rand mit Wasser bestreichen. Zusammenklappen und mit einem Ravioliausstecher ausstechen. Auf einem Blech mit etwas Semola stellen und leicht antrocknen lassen.

Etwas Butter in einem Topf aufschäumen, frische Salbeiblätter zugeben.

Die Ravioli ca. 1-2 Minuten in Salzwasser kochen. Die Ravioli in kleine ofenfeste Töpfle abfüllen. Die Salbeibutter darüber träufeln. Etwas Parmesan darüber reiben und ca. 10 Minuten bei 220 Grad/O-U überbacken. Guten Appetit.

Nudelsauce mit Zucchini, Südtiroler Schinken und Parmesan.

Foto und Rezept von Elvira Preiß
(Nudeln wurden mit der PastaFresca gemacht und gekocht, Matrize Trecce).

Zutaten für die Nudelsauce:
Schinken (Südtiroler Speck)

Zucchini
Parmesan
Olivenöl

Zubereitung:
Schinken (Südtiroler Speck) in ca 1 cm dicke Scheiben schneiden und dann im Multizerkleinerer mit der Scheibe Nr. 4 in feine Streifen schneiden.

Zucchini mit der groben Raspelscheibe.

Parmesan mit Scheibe 1 oder 2 (alternativ, wenn der Parmesan nicht zu hart ist, geht es auch mit dem Messer vom Multi).

Schinken in Olivenöl andünsten, Zucchini dazugeben.

Dann die gekochten Nudeln untermischen und zum Schluss den Parmesan. Mit Salz/Pfeffer abschmecken.

Dazu passt Salat vom Garten.

Nudelsalat mit Erdbeeren, Avocado, Mozzarella und Babyspinat

Rezept von springlane.de und in Teilen von mir abgewandelt

Zutaten:
Frische Nudeln aus 250 gr. Semola/110 gr Flüssigkeit (2 Eigelb, Rest Wasser)/5 gr. Olivenöl, hier mit Matrize Fusilli A2 6,5 mm von Pastidea
250 gr. Mozzarellakugeln
300 gr. Erdbeeren
1 Avocado
1 Hand voll Babyspinat
1 Hand voll Basilkum
Salz/Pfefffer

Für Dressing
150 ml weißer Balsamessig
3 EL Honig
1 Prise Salz

Zubereitung:
Nudeln mit der PastaFresca zubereiten. Danach in Salzwasser kochen und abkühlen lassen.

Die Zutaten für das Dressing in den Kessel der CC geben. Flexirührelement einsetzen. 100 Grad einstellen und 20 Minuten auf Rührintervall 3 laufen lassen. Abkühlen lassen.

Erdbeeren gewürfelt in Schüssel geben. Avocado schälen und würfeln.
Mozzarellakugeln ebenso zugeben. Babyspinat waschen und zugeben.
Abgekühltes Dressing darübergeben (sparsam sein, ggf braucht man nicht das ganze Dressing), vorsichtig mischen und mit Salz/Pfeffer abschmecken. Basilikum darüber streuen.