Filoteigtäschchen 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)
Olivenöl
Salz/Pfeffer
Frische Kräuter zur Deko

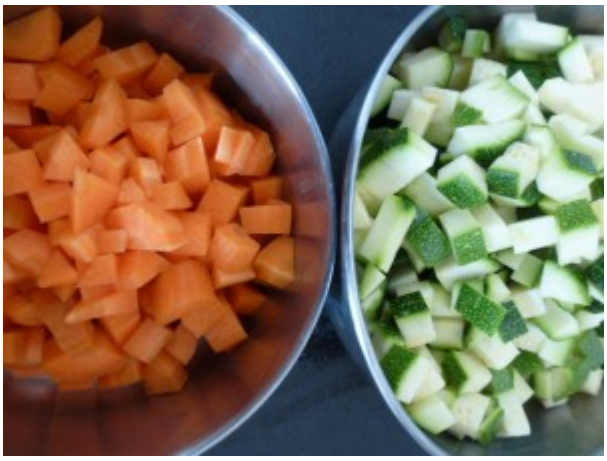
Zubereitung:

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.



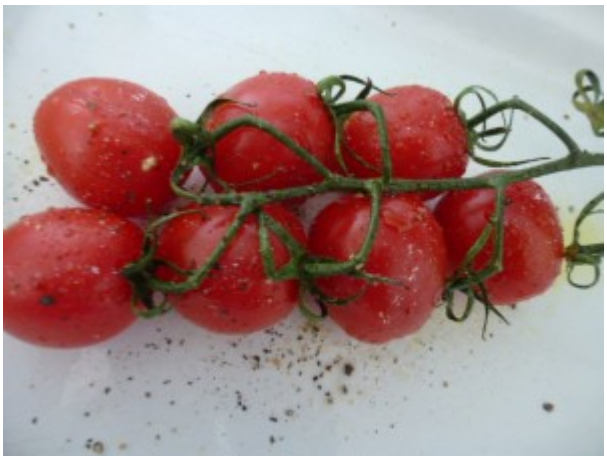
Etwas Olivenöl in die CC geben, Kochrührelement einsetzen, Rührintervall 3, 120 Grad.
Gewürfelte Karotten und Zucchini und eine Hand voll frische Kräuter zugeben, 5 Minuten rühren lassen.

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 gemahlenen 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!

Nudelauflauf mit Erbsen, Schinken, Tomaten alla Giselle

Zutaten:
Mafalde Pastidea aus 250 gr. Semola, frisch gemacht
Salzwasser
1 Packung Mozzarella
1 Becher Sahne (kann auch Kochsahne sein)
1 TL gehäuft Gemüsebrühe
2 Hand voll Kirschtomaten
2-3 Hand voll TK-Erbsen
2 Scheiben gekochter Schinken
Salz und Pfeffer frisch gemahlen
Etwas Hartkäse

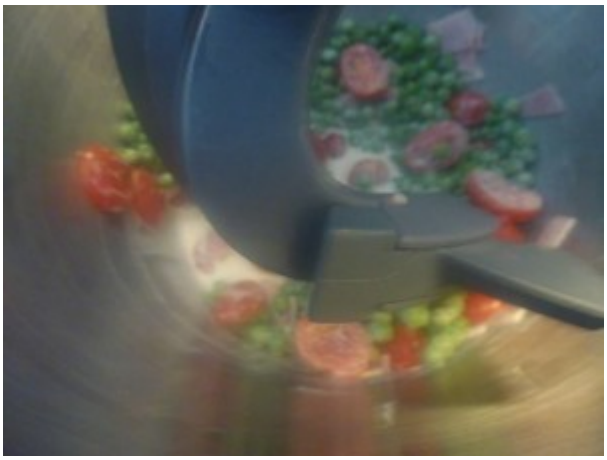
Zubereitung:
Mafalde in der Pasta Fresca oder anderer Nudelmaschine frisch zubereiten. Salzwasser zum Kochen bringen und Mafalde ca. eine Minute kochen (sie werden ja noch überbacken, sollen noch nicht ganz fertig gekocht sein).

Sahne in Kessel der CC geben und Temperatur auf 100 Grad stellen, Rührintervall 3/Flexielement.

Gemüsebrühe zugeben und weiter rühren lassen.

Kirschtomaten in der Mitte zerteilen, ebenso Schinken zerkleinern, zugeben.

Mozzarella zerkleinern und etwas mehr als die Hälfte zugeben. Ebenso die TK-Erbsen.



Salzen und Pfeffern, fertig (in Summe dauerte die Sauce bei mir 12 Minuten).

Gekochte Mafalde in Soße geben und vorsichtig umrühren.

Temperatur CC jetzt abschalten.

Alles in eine Auflaufform geben, mit restlichem Mozzarella und etwas Hartkäse bestreuen und bei 180 Grad/Heißluft ca. 10-15 Minuten überbacken.

Nudelsalat alla Jamie Oliver

Fotos Gisela M.

Rezept aus “Genial kochen” von Jamie Oliver, in Teilen abgewandelt und auf CC umgeschrieben.

Zutaten:
MIt Pasta Fresca hergestellte kleine Nudeln, hier Gnocchi napoletano piccoli, bestehend aus 300 gr. Semola, 100 gr. Wasser, 1 großer EL Olivenöl
3 Knoblauchzehen
500 gr. Datteltomaten (schön sind sie auch in gelb)
1 Hand voll schwarze, entsteinte, Oliven
1-2 Hand voll Basilikumblätter
2 EL frischer Schnittlauch
1/2 Salatgurke
Dressing:
4 EL weißer Balsamicoessig
7 EL Olivenöl
Salz/Pfeffer
ggf. einen Schluck Kürbiskernöl

Zubereitung:
Nudeln mit Pastafresca vorbereiten.

Topf mit Wasser und Salz zum Kochen bringen, geschälte Knoblauchzehen schon vorher reingeben, Nudeln kochen und kalt abschrecken (die Knoblauchzehen sollten in Summe ca. 5 Minuten im Wasser sein). Knoblauchzehen zur Seite legen, die braucht man später für das Dressing:

Würflereinsatz montieren und Tomaten, Oliven, Gurke durchlassen. Bei den Tomaten habe ich nur ca. die Hälfte durchgelassen, da sie recht flüssig werden (nicht schlimm, kommt später zum Dressing). Die andere Hälfte Tomaten, sowie Basilikum und Schnittlauch von Hand geschnitten.

Die gekochte Knoblauchzehe und die anderen Dressingzutaten in die Gewürzmühle geben und mixen.

Alles zusammenrühren und bei Bedarf mit Salz/Pfeffer abschmecken.

Mafalde mit Ente und

Datteljoghurt

Foto Dagmar Möller/Töpfle + Deckele
Mehr Rezepte von Dagmar findet ihr auch hier: Töpfle und Deckele

Bei dem Rezept handelt es sich um eine Annleitung in Anlehnung an ein Rezept von Alfons Schubeck

Für 2 Personen

Datteljoghurt
Zutaten:
4 Datteln
2 EL Mandelkerne mit Cranberry+Sesam, grob gehackt
100 g griechischer Joghurt
2 EL Geflügelbrühe
etwas Zitronensaft
etwas Orangenabrieb
Chiliflocken, Meersalz, Pfeffer

Zubereitung:
Alle Zutaten in Gewürzmühle vermischen, ggf. nochmal abschmecken und ab in den Kühlschrank

Ente
Zutaten:

400 gr. Entenbrust
Puderzucker
150 ml Rotwein
1 Schuss Portwein
Stärkemehlbutter
Ingwer/Knoblauch/Kräutermischung

Zubereitung:
400 g Entenbrust parieren und grob würfeln, Haut klein würfeln. Haut in der Pfanne auslassen, im Ofen warm halten. Entenwürfel kurz anbraten, im Ofen bei 70 Grad 15 min gar ziehen lassen. Pfanne mit Puderzucker bestäuben, karamellisieren mit 150 ml Rotwein und ein Schuß Portwein ablöschen und einkochen lassen. Mit Stärkemehlbutter aufmontieren. je 1 Scheibe Ingwer + Knoblauch, 1 Prise Kräutermischung (Majoran, Kümmel, Koriander, Kakao, Orangenschalen, Pfeffer im Mörser zermahlen) in die Sauce geben, 3 Min. ziehen lassen und wieder abseihen. Entenfond von den Würfeln dazugeben, wieder reduzieren. Entenwürfel in dem sehr reduzierten Saucenfond schwenken.)

Pasta/Pastasauce
Zutaten:
frische Pasta, Matrize Mafalde
150 ml Geflügelfond
ital. Kräutermischung
Butter
Schnittlauch

Zubereitung:
Eiermafalde wie gewohnt herstellen… al dente kochen, abtropfen150 ml Geflügelfond aufkochen, ital. Kräutermischung zufügen, Nudeln darin nochmal erhitzen und Flüssigkeit fast verdampfen lassen. Mit Butter und Schnittlauchdurchschwenken. – fertig. Nudeln anrichten, Ente + Hautwürfel darüber geben, dekorieren. Datteljoghurt dazu reichen.

Cannelloni mit Hackfüllung und Tomatenbechamel

4 Personen

Zutaten:

Nudelteig:
250 gr Semola (Erläuterung Semola)
90 ml Wasser

Hackfleischfüllung:
1 EL Öl
1 Zwiebel, kleingeschnitten
2 Knoblauchzehen, kleingehackt
500 gr. Rinderhackfleisch
75 ml. Sahne (Kochsahne geht auch)
75 ml. Milch
100 gr. Parmesan gerieben, z.B. mit Multi
Salz/Pfeffer/Basilikum

Tomatenbechamelsauce:
50g Butter
50g Mehl

400ml Milch
1 Dose gehackte Tomaten
Salz/Pfeffer/Rosmarin/frisch gemahlener Muskat

Zum Bestreuen:
100 gr. geriebener Mozzarella

Zubereitung:

Nudelteig:
Teig für Cannelloni mit Multizerkleinerer (bei größeren Mengen K-Haken) herstellen. Ich verwendete die Cannellonimatrize von Pastidea.

Die Cannelloni in eine Form aufstellen und leicht antrocknen lassen.

Hackfleischfüllung:
1 EL Öl in CC geben, Kochrührelement einsetzen, 140 Grad, Rührintervall 3. Sobald Öl heiss ist die Zwiebel und den Knoblauch zugeben, ein paar Minuten anschwitzen.

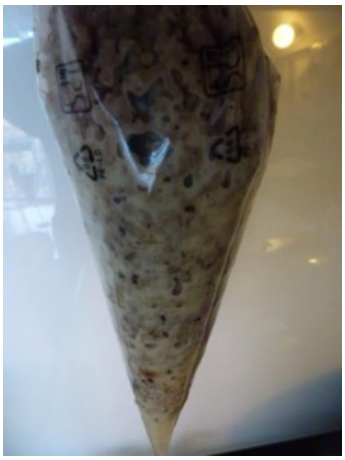
Dann das Hackfleisch zugeben und ca. 10 Minuten rühren lassen. Würzen. Sahne/Milch und Parmesan zugeben und alles etwas einkochen lassen. Wenn alles passt, die Temperatur herabdrehen und zur Seite stellen.

Tomatenbechamel:
1 Dose Tomaten in Multizerkleinerer mit Messer geben und alles zerkleinern.

Mehl, Butter, MIlch in Kessel mit Flexielement geben. Es muss nichts gesiebt werden und die Butter darf auch kalt sein.. Temperatur 120 Grad einstellen/Rührelement 2 und Zeit auf ca. 7 Minuten stellen.

Nach ca. der halben Zeit die Tomatensosse zugeben und weiterrühren lassen. Mit Salz/Pfeffer/Muskat/Rosmarin würzen.

Die abgekühlte Hackfleischfüllung in einen Spritzbeutel füllen. Die Spitze abschneiden und in die stehenden Cannelloni füllen (Alternativ bei größeren Mengen: ggf. mit Wurstfüller füllen?).



Die gefüllen Cannelloni umlegen in der Form (die ich vorher nicht eingefettet habe, war nicht nötig).

Die Tomatenbechamel darüber giessen und mit geriebenem Käse bestreuen (ich hatte Mozzarella). Wenn man die Cannelloni

doppelt so hoch einschichtet, sollte zwischen den Schichten schon eine dünne Bechamelschicht.

Im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad/Heissluft/35 Minuten überbacken. (ich habe auch etwas Dampf zugegeben beim Backen, muss man aber nicht).

Fertig

Kärtner Kasnudel

Fotos Claudia Reichmann

Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Reichmann

Zutaten:
800 g mehlige Kartoffel gekocht
1000 g Bröseltopfen (ich denke es ist in DE grober Quark oder so)
2 mittlere Zwiebeln mit
1 Knoblauchzehe beides fein gehackt und gedünstet
Salz und ganz wichtig
2 Pkg Nudelminze (grüne Minze)
evtl. Kerbel (den lass ich weg, da wir den Geschmack nicht mögen)

Zubereitung:
Ich lasse die Kartoffeln und den Topfen durch den Fleischwolf und gebe die restlichen Zutaten dazu, das ganze lasse ich noch ein paar Stunden im Kühlschrank durchziehen.

Kleine Bällchen formen.

Nudelteig vorbereiten und rasten lassen.

Nudelteig auswalken oder durch die Pastawalze bis Stärke 4 durchlassen, Kreise ausstechen, leicht auseinander ziehen, ein kleines Bällchen in die vordere Hälfte geben und krendeln.

Gutes Gelingen!

Pasta Fresca – Übersicht der Matrizen

Übersicht der Pastidea-Matrizen (erhältlich auf www.gaumen-freun.de)

Bei den Fotos handelt es sich um eine Gemeinschaftsproduktion der Mitglieder von "Backen und Kochen mit Kenwood". Die

Matrizenbilder wurden uns von Pastidea zur Verfügung gestellt.

Hinweis: Mit einem Klick auf die Überschriften, kommt man direkt zur Matrize.

Reginette

“Reginette” bedeutet auf Deutsch so viel wie “kleine Königinnen”

==========

Mafalde

Foto Dagmar Möller

Mafalde und Reginette sind sehr ähnlich, Mafalde sind etwas breiter.

==========

Brezeln

Foto rechts Margit Fabian

Fotos Elvira Preiß

==========

Ruota / Rad

Fotos Elvira Preiß

==========,

Herz – Cuore

==========

Matrize Kleeblatt – Quadrifoglio

Fotos Pia Bachfischer-Straub

Perfekt als Mitbringsel zum Jahresbeginn, als Beilage oder wenn man sportlich ist und ganz schnell schneidet in der Suppe.

==========

Matrize Auto

==========

Engel

==========

Riccioli – Locken

Riccioli bedeuted soviel wie “Haarlocken”. Sie nehmen die Soße besonders gut auf.

==========

Calla

==========

Fiore di Loto – Lotusblume

==========

Cappello da Chef – Kochmütze Kochhaube

Foto Margit Fabian
Mit etwas Phantasie könnte man in dieser Nudel auch kleine Krönchen erkennen
==========

Gnocco Sardo

Foto links Frank Klee/rechts Dagmar Möller

Der Name verrät es schon. Es handelt sich um eine Gnocchivariante, wie man sie in Sardinien gerne isst. Achtung: Auf Sardinien werden diese Gnocchi immer ohne Ei zubereitet (also nur Hartweizen und Wasser). In anderen Gegendene Italiens ist man da toleranter

==========

Cavatelli

Foto Margit Fabian

“Cava” bedeutet eine “Höhle” und das “elli” macht es klein. Also kleine Höhlen, für alle, die Höhlenforschung betreiben wollen. Traditionell bereitet man den Teig von Cavatelli ohne Ei zu.

==========

Gnocchi napoletani piccoli

Gnoccho napoletano piccoli, der kleinen Version, die sich gut z.B. in Nudelsalat machen – also Gnocchi/Nocken/Nockerl aus Kampanien mit Hauptstadt Neapel. Inspiriert von der Form von klassischen Kartoffelgnocchi.

==========

Gnocchi napoletani grande

Foto Katrin Russek/Pia Bachfischer-Straub

Gnoccho napoletano grande, der großen Version – also Gnocchi/Nocken/Nockerl aus Kampanien mit Hauptstadt Neapel. Inspiriert von der Form von klassischen Kartoffelgnocchi.

==========

Radiatore/Heizkörper

Diese Nudeln sind ein sehr unkompliziertes Format, die die Sauce sehr gut aufnehmen! Radiatore bedeutet “Heizkörper” da die Form an Heizkörperlamellen erinnert.

==========

Funghi/Pilze

Fotos Dagmar Möller

“Funghi” bedeutet übersetzt nichts anderes als “Pilze”. In Deutschland sind sie auch als Hütchennudeln bekannt.

==========

Conchiglia

“Conchiglia” ist das italienische Wort für “Muschel”. Die Conchiglia ist verwandt mit der Conchigliette, der “kleinen Muschel”, die es auch als Matrize gibt.

==========

Conchigliette

Foto Dagmar Möller

Conchigliette sind kleine Muscheln. Die Form gibt es auch etwas größer als “Conchiglia”.

==========

Orecchiette

Orecchiette bedeutet auf deutsch so viel wie “kleine Öhrchen” – sie kommen ursprünglich aus Apulien mit Hauptstadt Bari.

==========

Spaccatelli

==========

Trecce

Foto Pia Bachfischer-Straub (rechts mit Mandel-Basilikum-Pesto)

Trecce kommen aus Süditalien und harmonieren perfekt mit Sugo oder Pesto.

==========

Casarecce

R

Foto Dagmar Möller

Casarecce, übersetzt “die Hausgemachten”, kommen original aus Sizilien, sind aber auch viel in Mittel- und Süditalien anzutreffen. Harmonieren wunderbar mit Ragu oder jede andere Sauce.

==========

Torchietti

Foto Bet ty/Dagmar Möller

Sehr dünnwandige Nudeln mit feinen Rillen.

==========

Fusili Calabresi

Fotos Dagmar Möller in Varianten lang und kurz

Wie der Namen schon sagt, handelt es sich um Fusili aus Kalabrien.

==========

Fusili A3 8,5 mm

Foto rechts Dagmar Möller

==========

Fusili A2 8,5 mm

Foto Pia Bachfischer-Straub

Fusili sind vor allem bei Kindern sehr beliebt.

==========

Fusilli A2 6,5 mm – Fusillini

Diese Fusilli sind etwas kleiner im Vergleich zu den anderen Fusilli.

==========

Stelle – Sterne

Foto Pia Bachfischer-Straub

Wie Macheroni, nur nicht rund, sondern in Sternform

==========

Stelline – kleine Sterne

Perfekte Suppennudeln. Aber Achtung: Hier muss man ganz schön schnell abschneiden.

==========

Riso (kleine Variante)

==========

[Risone (größere Variante)]

Hier sieht man Riso/Risone im Vergleich. Sie sind sehr ähnlich. Riso ist noch etwas kleiner.

==========

Paccheri lisci

Foto Dorothee Saunders

Paccheri sind Hohlnudeln mit großem Durchmesser aus Süditalien. Hier in der Ausführung “liscio” also glatt und nicht geriffelt.

==========

Pacchero rigato

Fotos Dagmar Möller

Paccheri sind Hohlnudeln mit großem Durchmesser aus Süditalien. Hier in der Ausführung “rigato” also geriffelt und nicht glatt.

==========

Canestro rigato

Foto Margit Fabian

Ein Canestro bedeutet so viel wie ein Korb.

==========

Canestrino rigato

Ein Canestrino ist das gleiche wie ein Canestro, nur kleiner. Das “ino” am Ende verniedlicht das Wort, also ein kleiner Korb

==========

Rigatone

Foto Manfred Cuntz

“Riga” bedeuted soviel wie “geriffelt” und daher stammt auch der Name “Riga”toni. Die Verwendung ist vielseitig. Sehr schön z.B. im Ofen überbacken mit Bechamelsauce und Hackfleisch.

==========

Silatelli

==========

Maccheroni Lisci

Foto rechts Regina Brand

Fotos Mareike Bollmann

==========

Maccheroni quadri

Macheroni quadratisch – gehen auch frittiert als Maissnack
==========

Bucatini 4 mm (dickere Variante)

Bucatini sind ähnlich wie Bigoli/dicke Spaghetti. Nur haben sie in der Mitte ein kleines Loch, gehören somit zu den Röhrennudeln. Am häufigsten sind sie in der Gegend von Rom anzutreffen.

==========

Bucatini 3,2 mm

Bucatini sind ähnlich wie Bigoli/dicke Spaghetti. Nur haben sie in der Mitte ein kleines Loch, gehören somit zu den Röhrennudeln. Am häufigsten sind sie in der Gegend von Rom anzutreffen.

==========

Gabelspaghetti/Hörnli/Curvetti

Curvetti/Gabelspaghetti sind vom Durchmesser kleiner als Maccheroni lisci. Die Größe erinnert an Bucatini 3,2 mm, sie ringeln sich aber beim Herauskommen.

==========

Maccheroni Rigati (mitglieferte Standardmatritze bei der Pasta Fresca)

Foto Elvira Preiß und Stine Helm

Maccheroni rigati sind Maccheroni mit Streifen/Rillen (riga = Streifen/Rillen).

==========

Macheroni rigati Pastidea

==========

Sedanino rigati

Bei Sedanini rigati handelt es sich um leicht gebogene Maccheroni mit Rillen. In Italien gehören Sedanini zu denen am häufigsten gegessenen Nudelsorten. Man kann sie auch ganz kurz schneiden und dann in Gemüsesuppen kochen.

==========

Lasagne

Das Besondere an dieser Matrize ist, dass man die Wandstärke der herausgegebenen Platten von 0,5 mm bis 2 mm einstellen kann. D.h. man kann die Matrize von ganz dünn (z.B. Ravioli) über mittel (Lasagne) bis hin zu ganz dick (z.B. Grissini)

einstellen. Die Teigplatten, die ausgegeben werden, sind 12 cm breit.

==========

Cannelloni

==========

Creste di gallo/Hahnenkamm

==========

Spaghetti 2 mm

Foto Dorothee Saunders

Spaghetti in Normalgröße, entsprechen ca. Barilla Nr. 5

==========

Spaghetti 2,5 mm

Foto rechts Elvira Preiß

Etwas dickere Spaghetti, entsprechen in etwa Barilla Nr. 7
==========

Spaghetti quadri

Fotos MarieNa/Saskia Renker

“Quadri” bedeutet viereckig. D.h. diese Spaghetti sind nicht rund sondern viereckig, siehe Matrizenform.

==========

Spaghetti chitarra-2×2

Fotos Margit Fabian

Das “alla chitara” bezeichnet die tradizionelle Herstellungsweise. Mit einer Gitarre (chitara), einem Holzrahmen mit Drähten, werden die Spaghetti durchgepresst. Daher auch die eckige Form.

==========

Tagliatelle da 6 mm

Fotos Susi Stro
Doris Seelbach

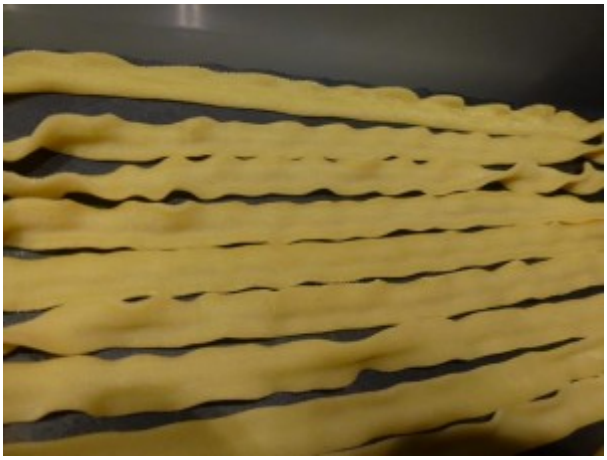
Das Wort “Tagliatelle” ist schon fast eingedeutscht. Es handelt sich um Bandnudeln. “Tagliare” bedeutet “schneiden”, d.h. geschnittene Pasta. Sie kommen ursprünglich aus der Emiglia-Romagna und den Marken. Hier 6 mm breit.

==========

Tagliatelle da 8 mm

Diese Tagliatelle sind 8 mm breit.
==========

Tagliatelle girate



“Girata” bedeutet gedreht. D.h. bei den Tagliatelle girate handelt es sich um Tagliatelle, die leicht gewellt sind. Ich mag diese Matrize, da die Nudeln sehr schnell und unkompliziert herauskommen. Sie gelingen immer.
Wer noch mehr Ringel möchte, dem seien die Reginette empfohlen.
==========

Tagliolini 3 mm

Fotos Margit Fabian (kurze Variante als Suppennudel)

==========

Angelhair/Engelshaar/Capelli d´Angelo

Fotos Elvira Preiß

Perfekt als Suppennudel

==========

Scialatiello

Fotos Monika Klein

Scialatiellis gibt es vorwiegend in der Gegend von Amalfi/Neapel und werden traditionell mit Meeresfrüchten serviert.

==========

Bigoli

Fotos Dagmar Möller

Bigoli sind nichts anderes als etwas dickere Spaghetti, die aus der Gegend von Venezien stammen. Letztendlich sind sie den Bucatini sehr ähnlich, nur das bei diesen noch ein Loch in der Mitte ist. Ausgesprochen werden sie übrigens mit einer Betonung auf dem ersten “i”. Also Biiiigoli

==========

Linguine

Fotos Dagmar Möller

Linguine kommt vom italienischen Wort “Lingua”, der Zunge. Linguine sind daher kleine Zungen. Mit etwas Vorstellungskraft erinnern diese Nudeln, die Spaghettis ähnlich sind, an lange Chamäleon-Schleuderzungen

==========

Pappardelle

Foto Pia Bachfischer-Straub

Pappardelle sind sehr breite Bandnudeln. Sie passen hervorragend zu Ragu jeglicher Art oder einer leckeren Steinpilzsoße.

==========

Spritzgebäck

Foto Carmen Müller

==========

Allgemeine Info zum Versand bei Pastidea. Versand ab 100 EUR, d.h. ab ca. 4 Matrizen bei portofrei, ansonsten Versandkosten 10 EUR. Bei Versand in die Schweiz muss man bei Einkauf ca. 5 Matritzen für das Verzollen aber +/- Fr. 32.00 rechnen. Stand Januar 2017

Seit Oktober 2021 Erwerb der Matrizen auch über www.gaumen-freun.de möglich. Versandkostenfrei ab 60 EUR, d.h. ab ca. 2 Matrizen portofrei. Unter 60 EUR 3 EUR versandkosten mit DHL (auch Paketstationen möglich).
Versand ausserhalb Deutschland EUR 7,50 bzw. in Nicht-EU-Länder wie Schweiz/Großbritanien EUR 8,50.

Und ganz viele Rezepte mit Tipps und Tricks zum Nudeln mit der Fresca gibt es hier: Teigrezepte Pasta fresca

Die Matrizen können mit der Kenwood-Pastafresca verwendet werden oder in Zusammenhang mit dem Philips Pastamaker (in Kombination mit einem Adapter von Pastidea)

Spaghetti Carbonara

Fotos Linda Peter

Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Tipp: Am besten gleich doppelte Menge machen und ein Eigelb extra zugeben:

Zutaten:
250 gr. Spaghetti, z. B. mit Pastafresca oder Pastawalze/Schneideaufsatz
100 gr.Guanciale – das ist der echte Schinken für Carbonara, oder Pancetta geht auch
50 gr.Pecorino frisch gerieben, mit Multizerkleinerer
50 gr.Parmesan frisch gerieben, mit Multzerkleinerer
2 Eigelb
Pfeffer aus der Mühle

1 Esslöffel
Olivenöl kalt gepresst
Nudelwasser

Zubereitung:
Nudelwasser aufsetzen und zum Kochen bringen.

Dann Nudeln und grobes Meersalz zugeben und bis kurz vor Al dente kochen.

In der Zwischenzeit den Schinken in Streifen schneiden (nicht zu dünn, oder zu klein).

Die Eier mit einer Prise Pfeffer, einem Esslöffel Pecorino und einem Esslöffel Parmesan verquirlen.

Pfanne erhitzen, einen kleinen Esslöffel Olivenöl in die Pfanne geben und den Schinken darin mit einer kleinen Prise Pfeffer anbraten.

Die Nudeln über einem Topf abgießen, um das Wasser aufzufangen. Dann die Nudeln direkt in die Pfanne geben und eine Kelle voll vom Nudelwasser zugeben. Das heiße Nudelwasser sorgt für eine gute Bindung. Das verquirlte Ei zugeben und sofort gut durchschwenken. Jetzt einen Esslöffel voll Pecorino und Parmesan zugeben und nochmal eine kleine Kelle Nudelwasser. Wieder gut durchschwenken, bis eine gute Bindung entstanden ist.

Vorgewärmte Teller bereit stellen und zuerst die Nudeln mit einer Zange, oder Fleischgabel aufdrehen und auf dem Teller anrichten. Dann einfach den Rest direkt aus der Pfanne darüber kippen.

Das ist gut für die Optik, weil dann die Schinkenstücke oben drauf liegen und nicht in den Nudeln untergehen. Zum Schluss nochmal etwas Parmesan und Pecorino darüber streuen und fertig.

ACHTUNG: Mit Salz ganz vorsichtig umgehen, oder besser ganz weglassen, da der Käse, das Nudelwasser und der Schinken schon salzig genug sind!!! Ich muß noch anmerken, dass sicherlich auch Carbonara mit Sahne, oder anderen Zutaten schmecken. Wenn man es dann allerdings ganz genau nimmt, sind es halt keine echten Carbonara mehr, sondern eher die deutsche Version einer Carbonara. Ich hoffe, dass sich jetzt niemand angegriffen fühlt und wünsche trotzdem einen guten Appetit und viel Spaß beim nachkochen.

Kasnockerl nach oberösterreichischer Art

Fotos Linda Peter

Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:
400 gr Mehl
2 Eier
Salz, Muskat
¼ l Wasser
1 EL Öl
5 Zwiebel in Ringe geschnitten
200 g Käse gerieben
100 g Schinkenspeck gewürfelt
Schnittlauch frisch
Salz Pfeffer

Zubereitung:
Aus dem Mehl, Eiern, Salz, Wasser, Öl und einen Teil des Schnittlauchs einen Teig mit dem K-Haken anrühren und ca. 15 Minuten rasten lassen

Mit dem Löffel Nockerl abstechen und ins kochende Wasser geben Wenn die Nockerl oben schwimmen, Nockerl abseihen.

Viele Zwiebel (mit Multizerkleinerer in Ringe geschnitten) in Öl goldgelb anrösten, Speck dazu geben.

Die Nockerl als erste Lage in eine Auflaufform geben. Zwiebeln und Speckgemisch darauf verteilen und den geriebenen Käse über die Nockerl streuen. Dann nochmal eine Lage drüber und ganz oben nochmal Käse (d.h. insgesamt 2 Lagen Nockerl gemacht und 2 Lagen Zwiebelspeck also eine Lagen Nockerl, dann Zwiebel Käse drüber und dann wieder Nockerl, Zwiebeln, Speck und dann wieder Käse).

Im vorgeheizten Rohr bei 180 Grad überbacken bis der Käse eine leichte Bräune hat.

Dazu passt ein Salat (hier Chinakohl mit Himbeerdressing):

Matchanudeln Matchapasta

Foto und Rezept von Gisela M.

Zutaten (Menge für ca. 2 Personen, gewünschte Menge anpassen):
Nudelteig:
110 gr. Semola
110 gr. Mehl Type 00 (405er oder mehr Semola geht auch)
2 Eier Größe L
1 gehäufter TL Matchapulver
1 EL Öl
etwas Salz
ggf. etwas Wasser zum Justieren vom Teig

Sauce: (Saucenmenge für je eine Person, Mengen entsprechend vervielfältigen)
1 EL Schwarzkümmel (wer mag)
1 gehäufter TL Butter
3 Frühlingszwiebeln
1 große Hand voll Datteltomaten
1 großzügiger Schwups Sahne
Salz/Pfeffer

Zubereitung:
Mit Knethaken aus Nudelteigzutaten einen Nudelteig herstellen. Dazu auf Min, maximal Stufe 1 kneten lassen. Manchmal hift es auch kurzzeitig zu K-Haken zu wechseln und dann wieder den Knethaken einzusetzen. Mit Wasser (vor allem falls die Eier

ggf. kleiner waren) Feintuning betreiben, wenn der Teig zu trocken ist.
Die fertige Teigkugel in Klarsichtfolie wickeln und mind. halbe Stunde kühl stellen.

Dann Teig mit Pastawalze auswalzen (erst ein paar Mal Stufe 1, dann immer eine Stufe weiter. Ich gehe bei Tagliatelle meistens bis Stufe 8, aber das ist Geschmackssache.

Dann Tagliatelleschneider einsetzen und die Teigblätter 1 x durchlassen und zu Tagliatelle verarbeiten. Zu Nudelnestern formen und mit Semola oder Mehl leicht bestreuen, damit sie nicht zusammenkleben.

Die Nudeln in Salzwasser zum Kochen bringen. Bei frischen Nudeln dauert es ca. 2 Minuten (je nach Nudelstärke) bis sie al dente sind, bitte immer wieder mal probieren.

In Pfanne (in CC ginge es auch) Schwarzkümmel ohne Butter für eine Minute rösten, aus der Pfanne nehmen und mit Stößel zerkleinern.

Butter in der Pfanne schmelzen. Frühlingszwiebel (in ca. 1-2 cm lange Stücke geschnitten) für ca. eine Minute mit anbraten. Dann Datteltomaten (halbiert) zugeben. Ca. 3-4 Minuten so verfahren.

Dann einen großzügigen Schwups Sahne zugeben und kurz aufkochen und leicht reduzieren lassen.

Nudeln in Soße geben und kurz schwenken.

Servieren und den Schwarzkümmel (wer mag) darüber geben. Guten Appetit!