

# Erläuterung

## Hartweizengrieß/Semola

### Semola – was bedeutet das eigentlich?

Bei der Nudelproduktion ist oft von „**Semola**“ die Rede. Korrekt müsste jedoch eigentlich von „**Semola di grano duro**“ gesprochen werden – im besten Fall noch mit dem Zusatz „**rimacinata**“.

Im Folgenden eine kurze Erklärung der italienischen Begriffe, damit es verständlicher wird:

---

#### □ Grundbegriffe

- **Semola = Grieß**
  - **Farina = Mehl**
  - **Grano duro = Hartweizen**
  - **Grano tenero = Weichweizen**
- 

#### □ Was bedeutet „rimacinata“?

Das Wort „**rimacinata**“ begegnet einem oft.

Ich würde es als „**wieder gemahlen**“ übersetzen – und zwar wirklich **zweifach gemahlen**:

- zuerst wird das Korn zu Grieß vermahlen (kleine Kügelchen)

- anschließend ein zweites Mal, damit es deutlich feiner wird
- 

## □ Warum ist Hartweizen so wichtig?

Um Nudeln „al dente“ zu bekommen, benötigt man **Hartweizengrieß** (kein Weichweizen).

Das bedeutet:

- Für Pasta braucht man **Semola di grano duro**
  - oder alternativ Produkte mit „**Farina**“ + „**Grano duro**“
- 

## □ Unterschied: gemahlen oder nicht gemahlen

Wenn auf der Packung nur steht:

- „**Semola di grano duro**“ → dann ist es nur Hartweizengrieß (nicht weiter gemahlen)

Für die Nudelproduktion kann man sowohl Grieß als auch gemahlene Grieß verwenden.

## Unterschiede in der Praxis:

- **Ungemahlener Grieß** funktioniert gut für viele Standardnudeln
  - **Gemahlener Grieß** sorgt oft für eine feinere Struktur und gleichmäßigere Optik
-

## □ Einfluss bei gefärbten Nudeln

Werden Nudeln gefärbt, kann es passieren, dass sich die Farbe bei ungemahlenem Grieß nicht ganz gleichmäßig verteilt.

Mit gemahlenem Grieß ist die Optik meist etwas feiner und homogener.

---

## □ Einfluss bei Pasta-Maschinen & Matrizen

Bei gepressten Nudeln (z. B. mit **Pastafresca** oder **Pastamaker**) spielt die Matrize eine wichtige Rolle:

- Bei **großen Auslässen** ist ungemahlener Grieß meist unproblematisch
- Je **filigraner die Matrize**, desto wichtiger ist der Mahlgrad

Ich habe selbst schon erlebt, dass bei ungemahlenem Grieß bei sehr feinen „Funghi“-Matrizen teilweise nur Fetzen entstanden sind.

Mit **zweifach gemahlenem Grieß aus der Getreidemühle** kamen dagegen wunderschöne, saubere Formen heraus.

---

## □□ Meine Empfehlung

Ich verwende für die Nudelproduktion am liebsten [dieses Semola](#) aus einer kleineren Mühle in Italien.

Er ist:

- sehr zuverlässig in der Verarbeitung

- und preislich absolut attraktiv
- 

## ☐☐ **Hartweizengrieß vs. Semola – warum der Unterschied?**

Oft stellt sich die Frage, warum manchmal von **Hartweizengrieß** und manchmal von **Semola** gesprochen wird.

- Wird von **Hartweizengrieß** gesprochen, stammt dieser meist aus Deutschland
- Wird von **Semola** gesprochen, ist es in der Regel italienischer Hartweizengrieß

Der deutsche Hartweizengrieß ist eine andere Züchtung, da er mit weniger Sonne auskommen muss.

Er funktioniert ebenfalls gut für Pasta.

Wenn ich die Wahl habe, greife ich persönlich zum italienischen Produkt – dieser wirkt für mich etwas hochwertiger.

Aber grundsätzlich funktionieren beide.

---

## ⚙️☐ **Selbst mahlen möglich**

Natürlich kann man den nicht 2 x gemahlten Grieß auch selbst mit einer **Getreidemühle** mahlen.

---

## □ Fragen?

Bei weiteren Fragen erreicht ihr mich gerne bei [Backen und Kochen mit Kenwood](#) □

---

# Schokoladen-Ravioli mit Mohn-Marzipan-Cranberry Füllung



Rezept und Foto von Andre Möckel

### **Zutaten:**

*Teig :*

250g Weizenmehl

100g Kakao

30g Puderzucker

1Tl Olivenöl

4 Stk. Eier

Prise Vanillemark

Prise Salz

*Füllung :*

2 Teile Fertigmohnfüllung (z.B. 500 gr).

1 Teil Marzipan (z.B. 250 gr) ,

43 Likör nach Bedarf

Amaretto nach Bedarf

Getrocknete Cranberries nach Bedarf

**Zubereitung:**

Aus Teigzutaten mit Knethaken einen Teig kneten. In Klarsichtfolie mindestens halbe Stunde kühl stellen.

Mit Pastawalze auswalzen und füllen (Ravioliausstecher).

Dazu passt z.B. Vanillesosse o.ä.

---

## Spinatravioli gefüllt mit Räucherforelle-Bärlauch- Ricotta



Rezept und Foto von Karin AM

## **Zutaten**

*Teig:*

180 gr. Hartweizengrieß

180 gr. Weizenmehl

3 Eier

etwas Salz

2 EL Brennesselmus (eine Hand voll Brennesseln waschen und tropfnass in der heissen Pfanne mit Deckel zusammenfallen lassen. Abtropfen und mit etwas Olivenöl in der Gewürzmühle fein pürieren)

*Fülle:*

100 gr. Räucherforelle

125 gr. Ricotta

etwas Bärlauch

Salz/Pfeffer

## **Zubereitung Teig:**

Aus Hartweizengrieß, Weizenmehl, Eier, Salz, Brennesselmus alles zu einem festen Teig verkneten (Knethaken).

Teig in Klarsichtfolie 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

## **Zubereitung Fülle:**

Räucherforelle zerpfücken um Gräten zu entfernen, mit etwas grobgeschnittenen Bärlauch im Foodprozessor mixen, salzen, pfeffern, 125 g Ricotta dazu und nochmal mixen.

## **Zubereitung Ravioli:**

Mit dem Nudelaufsatz dünne Platten ausrollen (7) und auf eine mit Hartweizengrieß bestreute Fläche geben. Füllung mit Abständen drauf geben.

Teigplatte mit Wasser (oder Eiklar) leicht bestreichen, drauflegen und zwischen den Füllungen gut festdrücken. Auseinanderschneiden. (Ich hab ein Raviolirad das die Ränder beim Schneiden zusammenpresst. Wer das nicht hat, sollte ev.

nochmal die Ränder per Hand oder mit einer Gabel festdrücken).  
Im Salzwasser 3 Minuten al dente garen.

Vorschlag für eine Soße dazu:

Weissweinschaum

1/2 kleine Zwiebel fein würfeln und in Öl leichtdünsten, mit Weißwein ablöschen, einreduzieren und etwas Schlagobers zugeben. Erwärmen und mit dem Pürierstab (oder mit der cc) kräftig aufschäumen. Mit schwarzem Pfeffer und Salz abschmecken.

---

## Lana Nudeln



Rezept und Foto von Elvira Preiß

### **Zutaten:**

500 g selbstgemachte Nudeln  
200 g Südtiroler Speck  
200 g grob geriebenen Parmesan  
300 g frische Champignons  
Zwiebel und Knoblauch

### **Zubereitung:**

Nudeln herstellen und kochen

Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl bei 140 Grad andünsten( mit Rührelement )

Speck (Schinken ) in feine Streifen schneiden und zugeben, kurz mit anbraten.

Champion zugeben und ebenfalls kurz anbraten.

Mit ca 100 ml Brühe ablöschen und kurz weiter garen.

Nudeln und Parmesan zugeben alles mit italienischen Gewürz ,Salz und Pfeffer würzen, kurz durchrühren und servieren .

---

## 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. trocknen lassen

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 u d 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.

---

# **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 Matritze 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.

---

## Käsespätzle mit semola di grano duro



Rezept und Foto von Angelika Haindl

### **Zutaten:**

150 gr. semola di grano duro (Hartweizengrieß)

400 gr. Mehl (405er)

5 Eier

1 TL Salz

250 gr. Wasser

### **Zubereitung:**

Alles mit dem K-Haken verrühren, evtl, falls der Teig zu streng wird, etwas Wasser nachgießen.

Mittels Spätzlesieb (ich verwende den großen von Tupper) den Teig durchstreichen und die Spätzle abseihen.

In der Zwischenzeit im Topf der CC etwas Öl erhitzen (so dass Frittieren noch möglich ist, ca 2 cm Ölstand), Zwiebelscheiben hineingeben und goldgelb frittieren.

Die Spätzle in einer Pfanne erhitzen, mit etwas Butter leicht bräunen.

Im Teller Käse darüber reiben, die Zwiebelringe dazu und fertig .

Ich mag diese Spätzle mit dem Anteil von semola di grano duro

---

## [Spinat-Ricotta-Maultaschen auf Kürbiscreme](#)



Rezept aus Kochbuch "Meine Cooking Chef von Johann Lafer" mit geringfügigen Abwandlungen von Gisela Martin

**Zutaten für 3-4 Personen:**

125 gr. Hartweizengrieß

125 gr. Pastamehl

2 Eier

Salz

200 gr. Spinat (TK-Blattspinat geht zur Not auch)

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 EL Olivenöl

250 gr. Ricotta

4 EL Semmelbrösel

Pfeffer

1 Eigelb zum Bestreichen von dem Nudelteig

1 EL Öl

300 gr. Hokkaido-Kürbis mit Schale (Gewicht geputzt gewogen)

150 ml Gemüsefond (bzw. Wasser mit Gemüsepaste)

50 gr. Butter

**Zubereitung:**

Mit Knethaken oder K-Haken Nudelteig aus Eiern, Mehl, 2 EL Wasser und einer Prise Salz in Kessel herstellen. In Klarsichtfolie wickeln und mind. 30 Min kühl stellen..

Spinat waschen, abtrocknen lassen, grob hacken. (Anmerkung: ich habe das Gericht 1 x mit frischem Spinat, 1 x mit TK-

Blattspinat gemacht. Geschmacklich konnte ich keinen Unterschied feststellen).

Zwiebeln/Knoblauch fein hacken.

Flexi-Element einsetzen, Olivenöl in Kessel, 140Grad/Intervall 3: Zwiebeln/Knoblauch zugeben, da. 1-2 Min. anschwitzen. Spinatzugeben, weitere Minute zusammenfallen lassen..

Ohne Temperaturzugabe Ricotta und Semmelbrösel daruntermischen. Mit Salz/Pfeffer würzig abschmecken.

Nudelteig mit Pastawalze ausrollen. Mit Nudelholz immernoch etwas breiter auswalzen, so dass Teigblätter ca. 15 cm breit sind. Spinatmasse ca. halben cm dick in Mitte drauf streichen. Ränder mit Eigelbbestreichen. Von beiden Längsseiten zusammenklappen, so dass eine 2-3 cm dicke Wurst ergibt. Kochlöffel im Abstand von 3-4 cm bis unten kräftig eindrücken (Anmerkung: ich habe Ravioliausstecher verwendet und die Sache mit Kochlöffel weggelassen) und Teigrand durchtrennen.

Auf mit Mehl ausgestreutes Blech legen und kühl stellen

Flexi einsetzen, Öl zufügen, 120 Grad erhitzen, gewürfelten Kürbis 2-3 Min. anschwitzen. Fond (bzw. Wasser mit Gemüsepaste) zugeben, Spritzschutz aufsetzen, Timer auf 10 Min. stellen. Entweder mit Pürierstab oder in Blender pürieren und die Butter in Stücken einarbeiten. Ggf. noch Fond nachgießen und mit Salz/Pfefer abschmecken.

Wasser mit Salz zum Kochen bringen, Maultaschen ca. 5 Min garen. Mit Schaumlöffel herausheben und auf Kürbispüree servieren.

Zum Anrichten:

In Gewürzmühle etwas weißen Balsamico mit Kürbiskernöl mischen und um die Maultaschen träufeln.

Weiter in Gewürzmühle zerkleinerte Kürbiskerne als Deko

Wer mag kann die Maultaschen mit brauner Butter und gebratenen Zwiebelringe anrichten.

P.S. Und hier das gleiche Gericht, nur anstelle der Mautaschen habe ich (aus dem gleichen Teig) Ravioli geformt.



---

## Gedämpfte Nudeln mit Lachs auf rahmigem (Fenchel)- Safran-Gemüse



Rezept angelehnt aus "Meine Cooking Chef" von Johann Lafer  
Autor: Gisela Martin

### **Zutaten für 4 Personen:**

Nudeln für 4 Personen mit [Pasta Fresca](#), ich habe Rezept Nr. 3

aus den Dateien verwendet

400 g Lachsfilet

Salz/Pfeffer

Saft von halber Zitrone

2 kleine Fenchelknollen (fehlte bei mir)

2 Schalotten

1 Knoblauchzehe

2 EL Olivenöl

1 EL Zucker

1 TL Curry

1 TL Safranfäden

100 ml Sekt (alternativ Weißwein)

250 ml Fischfond

150 g Sahne

50 g Butter

### **Zubereitung:**

Pasta Fresca-Nudeln zubereiten, sehr kurz kochen, werden ja noch gedämpft , kalt abbrausen und zur Seite stellen

Fischfilet abbrausen, trocken tupfen, in Würfel schneiden und mit Salz/Pfeffer/Zitronensaft marinieren

Fenchel waschen, putzen, halbieren. Fenchelgrün zum Garnieren zur Seite legen. Fenchel mit Multizerkleinerer, Scheibe Nr. 5 in Scheiben hobeln

Nudeln mit Fischwürfel in Dampfgareinsatz legen

Schalotten und Knoblauch klein schneiden

Flexi einsetzen, 2 EL Olivenöl zugeben, 140 Grad, Rührintervall 3, erhitzen. Knoblauch/Schalotten zugeben, ca. 30 Sek. anschwitzen. Fenchel zugeben und noch eine Minute laufen lassen. Dann Zucker, Curry, Safran, Sekt, Fischfond und Sahne zugeben und Flexi entfernen.

Dampfgarsieb einsetzen, Spritzschutz drauf, 130 Grad, Rührintervall 3, Timer auf 8 Min. stellen.

Nudeln mit Fisch auf Teller anrichten. Fenchel aus Sosse herausnehmen und ebenfalls auf Nudeln verteilen.

Den Fond mit Salz/Pfeffer abschmecken, zusammen mit Butter im Blender schaumig aufmixen und über Gemüse/Nudeln/Fisch verteilen.

War so lecker!

---

## Vegetarische Lasagne mit Spinat, Nüssen und Ricotta



Foto und Rezept Gisela Martin

### **Zutaten:**

220 gr. Mehl Type 00

220 gr. Spätzlemehl

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, in Klarsichtfolie packen und im Kühlschrank etwas ruhen lassen.

In der Zwischenzeit im Multizerkleinerer 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 (bis Teig Stufe 8), 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. 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.

In CC 500 ml Milch, 2 EL Mehl, Salz, Pfeffer und Muskat eine Bechamelsosse herstellen (alle Zutaten mit Schneebesen verrühren, dann Flexi einsetzen, Rührintervall 1, Hitze zugeben, so dass es leicht köchelt).

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.

Dazu passt gemischter Salat.

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...