Erläuterung Hartweizengrieß/Semola

Autor: Gisela Martin

Bei der Nudelproduktion ist oft von "Semola" die Rede. Korrekt müsste aber von "Semola di grano duro" gesprochen werden. Im besten Fall noch mit dem Zusatz "rimacinata"

Hier die Erläuterung, was die italienischen Begriffe bedeuten, dann wird es hoffentlich klarer:

Semola = Griess
Farina = Mehl

Grano duro = Hartweizen
Grano tenero = Weichweizen

Und dann gibt es noch das Wort "rimacinata", was man oft liest, das würde ich als "wieder gemahlen" übersetzen, nämlich genau $2 \times (ein Semola rimacinata wurde <math>2 \times gemahlen$, damit es wirklich fein ist).

Um Nudeln "al dente" zu bekommen, braucht man Hartweizengrieß (nicht Weichweizen).

D.h. wenn ihr gemahlenen Hartweizengrieß sucht, braucht ihr Semola di grano duro rimaccinata (oder etwas mit "Farina" und Grano Duro)

Steht auf der Packung nur "Semola di grano duro" — Dann ist es nur Hartweizengrieß (ungemahlen).

Zum Nudel machen, könnt ihr Grieß oder gemahlenen Grieß verwenden. Beides ist möglich. Werden die Nudeln gefärbt, färbt sich der Grieß ggf. nicht so gleichmässig, wenn der

Grieß nicht gemahlen ist. Die Optik mit gemahlenem ist etwas feiner.

Bei gepressten Nudeln (z.B. mit Pastafresca oder Pastamaker) kommt es auch auf die Matrize an. Hat die Matrize sehr große Auslässe stört es nicht, wenn der Grieß nicht gemahlen ist. Je filigraner die Auslässe bei den Nudelmatrizen sind, desto wichtiger ist aber auch der Mahlgrad. Es ist mir schon passiert, dass bei ungemahlenem Grieß bei den sehr dünnen Funghi teilweise nur Fetzen herausgekommen sind. Das gleiche Rezept mit in der Getreidemühle zweifach gemahlenen Grieß ergab wunderschöne Funghi.

Natürlich kann man sich den Grieß auch selbst mit Hilfe einer Getreidemühle mahlen. Bei weiteren Fragen erreicht ihr mich gerne bei <u>Backen und Kochen mit Kenwood</u> □

<u>Schokoladen-Ravioli mit Mohn-</u> <u>Marzipan-Cranberry Füllung</u>



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.

<u>Spinatravioli gefüllt mit</u> <u>Räucherforelle-Bärlauch-</u>

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 heissenPfanne mit Deckel zusammenfallen lassen. Abtropfen und mit etwas Olivenöl inder 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 zerpflücken 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 undzwischen 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 Salzabschmecken.

Lana Nudeln



Rezept und Foto von Elvira Preiß

Zutaten:

500 g selbstgemachte Nudeln 200 g Südtiroler Speck 200 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 .

<u>Nudelteigrezepte für die</u> <u>Pastawalze - Variationen</u>





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. gemahlenen Hartweizengrieß oder Semola

40 gr. Mehl

2 Eier Größe L

Optional: etwas Kurkuma oder gemahlene getrocknete Steinpilze, Safran 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 euerer 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.Notalls 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 durchdie 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 (<u>Erläuterung Semola</u>) 2 Eier

4 Eigelb

eine Prise Salz

Zubereitung:

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

Kühlschrank

Danach ca. 2 \times auf Stufe 1 durchlassen und dann jeweils 2 \times 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 (<u>Erläuterung Semola</u>)

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.

<u>Nudelteige für die Pasta</u> <u>Fresca - Variationen</u>



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 $1 \times verstanden haben, wie die Konsistenz beschaffen sein muss.$



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 Ebeldt 125 gr Semola (<u>Erläuterung Semola</u>) 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 Dampfgarkorb 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. Vollkorngriess

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 <u>Facebookgruppe</u> 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 Fier

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 Silatellimatrize, 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. Dinkelvollkornudeln

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. Dagmas 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.





<u>Teig Nr. 11 – Dagmar Möller</u>

Teig Nr 12 - Zucchininudeln

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

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.

<u>Käsespätzle mit semola di</u> <u>grano duro</u>



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

<u>Spinat-Ricotta-Maultaschen</u> 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 mitSchale (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 Salzin 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 Semmelbröseldaruntermischen. 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 dickeWurst ergibt. Kochlöffel im Abstand von3-4 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 undzur Seite stellen

Fischfilet abbrausen, trocken tupfen, in Würfel schneidenund mit Salz/Pfeffer/Zitronensaft marinierien

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!

<u>Vegetarische Lasagne mit</u> <u>Spinat, Nüssen und Ricotta</u>



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 Multizerkleiner 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-Rührelement 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….