

Farfalle tricolore (Schmetterlingsnudeln)



Autor und Foto Gisela Martin – Farfalle tricolore – Nudeln machen macht glücklich ☐

Grundrezept Pastateig (aus den Dateien von FB-Gruppe Kochen&Backenmit Kenwood/ [Rezept von Aziz Chan](#))

Zutaten:

- 300 Gramm Hartweizengries
- 2 Eier
- 4 Eigelb
- Prise Salz
- etwas Mehl, falls Konsistenz nicht trocken genug

Zum Färben:

- Kurkuma nach Bedarf
- Spinatpulver nach Bedarf
- Rote Beetepulver nach Bedarf

Zubereitung:

- Mit Knethaken oder K-Haken Teig aus Hartweizengrieß, Eiern und Salz gut durchkneten

- Teig dritteln und in einem Drittel noch etwas Kurkuma einarbeiten, in demnächsten Drittel Spinatpulver und in dem letzten Drittel das rote Beete-Pulver.



3 Teigkugeln

- Die Teigkugeln in Klarsichtfolie wickeln und für für mind. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
- Jede gekühlte Teigkugel in vier Teile schneiden und mit der Pastawalze Teigplatten herstellen. Der Teig sollte nicht zu dünn sein, ca. 2-3 mm sind perfekt. Ich bin bis Stufe 5 gegangen, Stufe 4 wäre auch in Ordnung gewesen.



Teigplatten

- Die Teigplatten werden nun übereinander farblich abwechselnd geschichtet. Zwischen den Teigplatten als “Kleber mit Wasser befeuchten (ganz wenig, wenn der Teig noch relativ feucht ist, kann man darauf auch verzichten) .



Schichten wie Lasagne

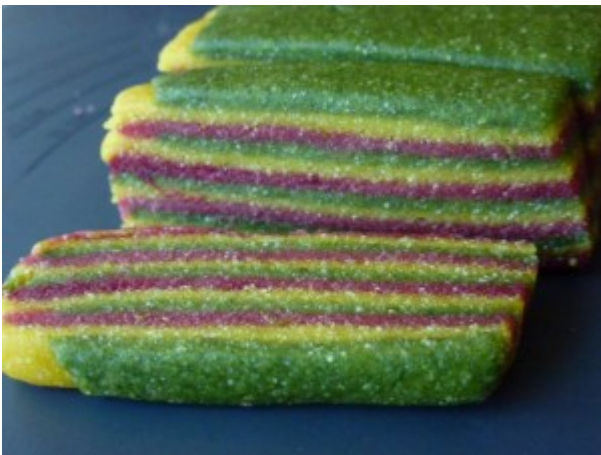


Seitenansicht der Schichten

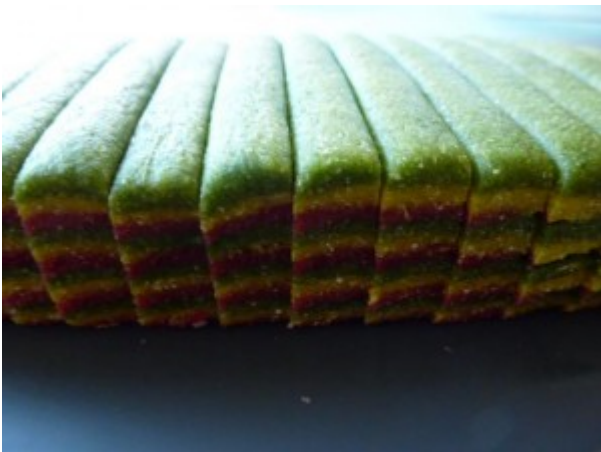
- Nun das gestapelte Werk wieder mit Klarsichtfolie umwickeln und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank legen. In meinem Fall lag der Teig eine ganze Nacht im Kühlschrank, hat ihm nicht geschadet.
- Die Klarsichtfolie abnehmen und die Seiten mit sehr scharfem Messer begradigen. Dann wie bei einem Kuchen Stücke abschneiden, ca. knapper halber Zentimeter dick.



begradigter Rand



wie bei einem Kuchen Stücke abschneidenf



– Die Stücke durch die Pastawalze laufen lassen. Mit Stufe 1 beginnen bis ca. Stufe 7 (je nachdem wie dick man die Nudeln später essen mag).



Unten rechts sieht man einen abgeschnittenen Rand. Die Wegwerfrandstücke waren zum Schluss am schönsten...

– Im Ergebnis waren die Bänder bei mir ca. 4,5 cm breit. Mit einem Pizzaschneider habe ich ca. 4,5 cm lange Quadrate geschnitten. Diese jeweils in der Mitte einmal geknickt. Dann nochmals nach rechts und links nach unten geknickt. Mit den Fingern in der Mitte zusammengedrückt und die Enden aufgezogen. Fertig ist ein Schmetterling, im italienischen "Farfalle" genannt. Während des Formens der Nudeln die restlichen Teigbänder mit Klarsichtfolie abdecken, damit sie nicht austrocknen. Nach dem Formen die Farfalle zum Trocknen auf einem Geschirrtuch ausbreiten.



In Quadrate geschnitten und in der Mitte gefaltet



Zu beiden Seiten nach oben geklappt



In der Mitte festgedrückt



Und die Ränder aufgezogen



Nach drei oder vier Nudeln gehts wie am Fließband

– Damit die Farben beim Kochen so gut als möglicherhalten bleiben, sollte man darauf achten, dass das Wasser vor dem Hereingeben der Nudeln nicht mehr blubbert, so dass die Nudeln im siedenden Wasser gegart werden.