Spaghetti alla Siciliana (mit Auberginen)

Ob man diese Spaghetti wirklich so auf Sizilien isst, kann ich nicht sagen.
Aber von meinen Sizilienreisen habe ich mitgenommen, dass Auberginen die schön in Öl angebräunt ist, auf der Insel in allen Lebenslagen serviert werden. Hier die Kombination mit schwarzen Oliven und Paprikastücken macht die Sauce besonders aromatisch.

Zutaten (4 Personen):
Pasta:
500 gr. Semola
4 Eier Gr. M (ca. 200 gr.)
Sauce:
350 gr. Rinderhackfleisch
1 Zwiebel gehackt
2 Knoblauchzehen kleingeschnitten
2 EL Tomatenmark
1 Dose Tomaten gewürfelt
1 TL Worcestersauce
Kräuter, frisch oder getrocknet, was man da hat, ich hatte Thymian, Oregano und Rosmarin
Salz/Pfeffer
50 gr. entkernte schwarze Oliven
1 rote und eine gelbe Paprika, entkernt

1 Aubergine

Olivenöl
50 gr. Parmesankäse

Zubereitung:

Pasta:
Semola und Eier in Kessel geben, mit K-Haken ca. 8 Minuten rühren (erst Stufe 1, dann etwas schneller, nach Gefühl).
Ich habe Nudeln dann mit der TR50 und der Pastidea Spaghetti-2 mm-Matrize herausgelassen. Es geht genauso mit Pastafresca, Pastamaker oder anderen Nudelmaschinen.

Mein Trick. Alle am Stück herauslassen. So kann man sie später mit der Schere in gleich lange Stücke schneiden.

Auberginen:
Auberginen in Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten bräunen und auf Krepppapier abtropfen lassen.

Sauce:
Etwas Öl in Pfanne geben. Hackfleisch, Zwiebel und Knoblauch anbräunen. Tomatenmark, Inhalt Tomatendose, Worcestersauce, Kräuter, Salz und Pfeffer zugeben und 10-15 Min köcheln.

Paprika und Oliven mit Multizerkleinerer/Juliennescheibe zerkleinern und zugeben und weitere 10 Minuten kochen.

Parmesan mit Multi und Parmesanreibe zerreiben.

Spaghetti in Topf mit Wasser und Salz kochen. Nur ganz kurz, nicht zu lange, sie kommen ja noch in Backofen.
Kurz in die Pfanne zur Sauce geben, auch Großteil vom Parmesan zugeben und verrühren.

Backofen auf 200 gr. O/U vorheizen.

In Auflaufform (ich hatte die Couronneform, aber normale Auflaufform geht natürlich auch) in jede Mulde eine Auberginenscheibe legen.

Dann ein Spaghettihäufchen in jede Mulde legen. Wenn Sauce übrig bleibt diese auch verteilen.

Abdecken und 30 Minuten im Backofen backen.

Dann je eine Mulde herausnehmen und umdrehen (so dass die Aubergine oben ist).

Durch die Oliven schmeckt es so wunderbar aromatisch!

Nudelsalat mit Fusilli in Parmesanschälchen

Bei diesem Gericht handelt es sich eigentlich um einen ganz gewöhnlichen Nudelsalat (der warm und kalt sehr lecker ist). Durch das Servieren in Parmesanschälchen macht er als Vorspeise oder auch auf einem Buffet eine gute Figur <3

Für 8 Schälchen/Portionen
(teilweise passte nicht der ganze Nudelsalat in die Schälchen)

Zutaten:
Nudelteig:
1 kg. Semola
8 Eier Größe M (400 gr.), davon verwendete ich ca. 2/3 für den Nudelsalat, den Rest der Nudeln habe ich eingefroren.

1 Zucchini
100 gr. schwarze Oliven entkernt
500 gr. Kirschtomaten
1 große weiße Zwiebel
2 Knoblauchzehen
30 gr. Pinienkerne
Olivenöl
Salz/Pfeffer/Kräuter (Thymian, Rosmarin)

Für die Parmesanschälchen:

250 gr. Parmesan

Zubereitung:
Nudelteig vorbereiten. Dazu Semola und Eier in den Kessel der CC gegeben und mit dem K-Haken 10 Minuten abgedeckt rühren lassen.
Danach füllte ich den bröseligen Teig in die TR50 um und habe die Fusilli A2 6,5mm Matrize eingesetzt. Mit der Pastafresca der Kenwood geht es genauso. Alternativ kann man jede andere Matrize nehmen, die recht kleine Nudeln produziert, d.h. eine Gnocco napoletano oder Conchiglia würde auch gut passen.

Nun die Nudeln pressen.

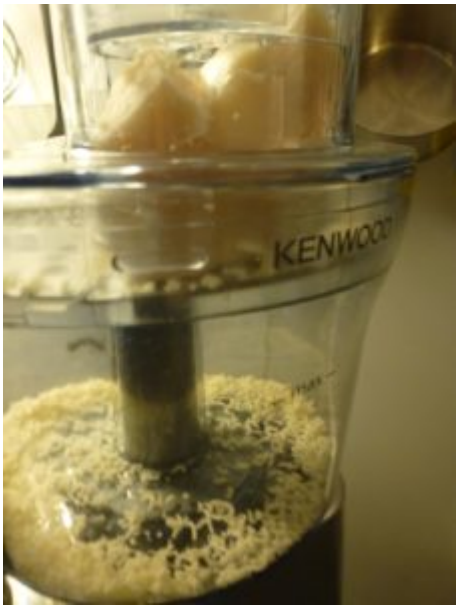
Ich hab nicht den kompletten Teig mit Fusillis herausgelassen. Ca. 2/3 reichten. Den nicht benötigten Teig kann man auch später, z.B. mit anderer Matrize, herauslassen.
Ich decke die Maschine dann immer ab und lege eine Blindmatrize ein. So kann der Teig nicht austrocknen und man kann später weiternudeln.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und zur Seite stellen.

Nun Zwiebeln, Tomaten, Oliven, Zucchini würfeln, ich benutzte den Würfler, das ging am schnellsten. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und alles anbraten. Dabei auch zwei Knoblauchzehen im ganzen zugeben und auch frische Kräuter (ich hatte Rosmarin und Thymian und etwas Salz/Pfeffer).

Nach ein paar Minuten abschmecken und zur Seite stellen.

Im Multizerkleinerer den Parmesan reiben.



In einer Pfanne ohne Fett (ich hatte eine gusseiserne Pfanne, ich denke in einer Antifhaftpfanne sollte es auch gut klappen). immer ca. 30 gr. Parmesan geben und zum Schmelzen bringen. Dann von der Kochstelle nehmen und kurz warten, bis es ganz leicht fest wird. lDann über eine Tasse stülpen und formen. Nach ca. einer Minute ist der Käse ausgehärtet und man kann die Form von der Tasse lösen. So ein Schälchen nach dem nächsten vorbereiten.

Das Nudelwasser mit reichlich Salz aufsetzen und die Nudeln al dente kochen.

Die Nudeln zum Gemüse (vorher die Knoblauchzehen am Stück entfernen) geben und auch die Pinienkerne zugeben. Ggf. noch abschmecken. Ich hatte eine Pfeffermischung mit weißem, schwarzen und roten Pfeffer, die gut kam.

In den Parmesanschälchen servieren und ggf. mit frischen Kräutern bestreuen.

Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung

Für 3-4 Personen, als Vorspeise für 6 Personen

Zutaten:

Nudelteig:
1 kg. Semola
400 gr. Eier (8 Stück)
Achtung: Ich mache immer mehr Nudelteig und verarbeitete ihn. Wenn ihr wirklich nur Cannelloni machen wollt, langt euch Nudelteig aus 250 gr. Semola/100 gr. Eier.
Pro Auflaufform braucht ihr 12 Cannelloni, ich hatte 2 Auflaufformen, d.h. 24 Cannelloni

Füllung:
Etwas Butter für Pfanne
800 gr. TK-Blattspinat
250 gr. Ricotta
1 großer Löffel bzw. 50 gr. Mascarpone, Creme Double oder Creme fraiche
3 gehäufte EL Parmesan gerieben
optional: 1 oder 2 Scheiben Vorderschinken, in kleine Würfel geschnitten

2 Eier leicht verquirlt
Muskat/Salz/Pfeffer

Sauce:
600 gr. Milch
2 gehäufte EL Butter
2 gehäufte EL Mehl
2 Lorbeerblätter
Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Zum Bestreuen:
Parmesan

Zubereitung:
Nudelteig vorbereiten. Ich nehme den K-Haken und den Kessel und lasse ca. 10 Minuten rühren (erst vorsichtig, dann etwas schneller).

Wer nur eine kleine Menge Nudelteig (bis 250 gr. Semola) macht, kann den Multizerkleinerer mit Messer nehmen.
Wer mag lässt den Teig abgedeckt ruhen (geht auch ein paar Stunden).

Füllung:
Etwas Butter in Pfanne geben und schmelzen. Spinat zugeben, so dass er auftaut und auch die Flüssigkeit etwas rausgeht. Hitze ausschalten und restliche Zutaten zugeben und verrühren.

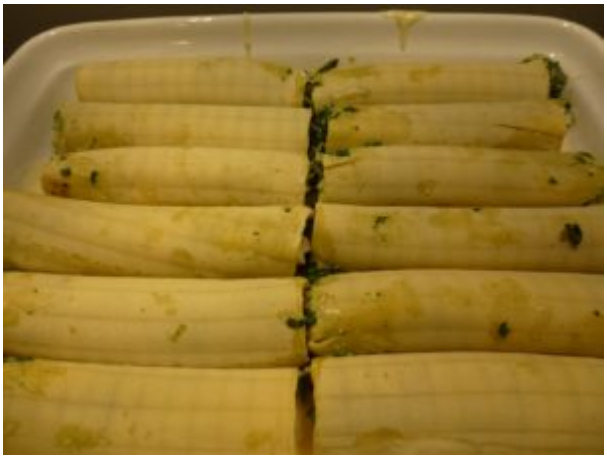
Bechamel:
Alles Zutaten in die Kenwood geben. Flexielement kontinuierlich rühren lassen und Temperatur auf 120 Grad stellen. Die Sauce ist nach ein paar Minuten fertig. Wenn sie zu dick ist noch etwas Milch zugeben und weiterrühren lassen.

Nudeln:
Mit Pastafresca oder anderer Nudelmaschine (ich hatte die TR50 von Pastidea) und Cannellonimatrize auspressen. Werden die Nudeln schon lange vor der Zubereitung ausgepresst, sollten sie im Kühlschrank abgedeckt gelagert werden, damit sie nicht austrocknen.

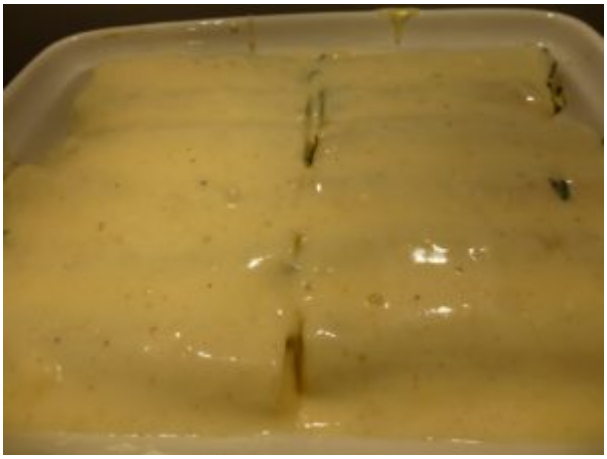
Backofen auf 190 Grad. O/U vorheizen.

Ein paar Löffel Bechamel auf den Boden der Auflaufform geben. (ich hatte insgesamt 2 Auflaufformen für jeweils 12 Cannelloni).

Nun die Füllung in einen Spritzbeutel füllen oder (so mache ich es) mit dem Teelöffel einfüllen (und wenn die Füllung zu dickflüssig ist mit dem Stiel vom Teelöffel stopfen).



Wenn alle gefüllt sind, die Bechamelsauce über die Cannelloni laufen lassen und Parmesan darüber reiben.



35-40 Minuten im Backofen backen.

Guten Appetit, ich bin gespannt, ob es euch auch so gut schmeckt wie uns <3

Yakisoba Yaki Soba – gebratene Buchweizennudeln

Die Basis des Rezeptes stammt im wesentlichen von dieser Seite und wurde von mir in Teilen abgewandelt und auf Kenwood umgeschrieben bzw. ergänzt. https://oryoki.de/blog/yakisoba-rezept/

Yakisoba ist ein japanisches Gericht. Soba ist das japanische Wort für Buchweizen und Yaki bedeutet nichts anderes als gebraten. D.h. Yakisoba ist gebratener Buchweizen, in diesem Fall sind damit gebratene Buchweizennudeln gemeint.

Bei den Gemüsezutaten seit ihr komplett frei, ich schreibe einige Zutaten als Alternative mit rein.
Von meiner Zeit in Korea weiß ich, dass man die Zahl “4” meidet. Hört sich die 4 doch ähnlich wie das aus dem chinesischen kommende Wort für “Tod” an. Daher gibt es in Korea z.B. Häuser bei denen nach dem 3. Stockwerk schon das 5. Geschoss kommt. In Japan ist es ähnlich und auch da wird die Zahl 4 gemieden.
Daher versucht man bei diesem Gericht 5 Zutaten zu nehmen (3 wäre zu wenig, 4 meidet man, 6 wäre schon wieder zuviel). Also

sucht euch einfach 5 Zutaten aus und ihr macht nichts falsch. Dann will ich mal starten…..

Die Zutaten reichen für eine sehr große Pfanne. Ca. 2-3 Portionen, je nachdem wie groß der Hunger ist.
Bei den Nudeln habe ich die Mengen für ca. 4-6 Portionen gerechnet, d.h. ich mache immer aus 500 gr. Buchweizen die Nudeln und verwende für das Gericht nur die Hälfte. Die andere Hälfte gefriere ich ein für das nächste Mal oder stelle sie abgedeckt in den Kühlschrank, wenn ich ein paar Tage später nochmal Buchweizennudeln essen will.

Zutaten:
Nudeln:
500 gr. Buchweizen (alternativ Buchweizenmehl)
200 gr. Wasser
2 EL Gluten oder 2 EL Xanthan, je nachdem welche Zutat ihr vertragt.
Diese 2 EL "Kleber" sind dazu da, da Buchweizen glutenfrei ist. In Japan habe ich gehört werden die echten Sobanudeln ohne Hilfsmittel wie Xanthan o. ä. gefertigt, allerdings gelingt der Teig dann nur, wenn man ihn stundenlange knetet und faltet. Ich hab das vor Jahren mal versucht, hatte aber nur bröseligen Teig. Diesmal habe ich daher die better-safe-than-sorry-Variante probiert und es war ganz unkompliziert,

Zum Nudeln kochen: Etwas Brühegewürz oder Brühpaste o ä. und Salz

Yakisobasauce:
7,5 EL Worcestershire-Sauce
3 EL Sojasauce
3 EL Sake
3 EL Mirin
3 EL Austernsauce
3 EL Ketchup, oder Tomatensauce oder Tomatensaft (ich hatte Tomatensaft)
3 EL brauner Zucker

1,5 TL Ingwerpulver oder frischer geriebener Ingwer (ich hatte frischen Ingwer, den ich mit der Microplanereibe ganz fein gerieben habe
Salz/Pfeffer

Fertigstellung:
Etwas neutrales Öl zum Anbraten
200 gr. Tofu, Hähnchenbrust oder Schweinefleisch (wir hatten Tofu)
1/3 Kohl
2 Frühlingszwiebeln oder falls nicht vorhanden normale Zwiebel
2 Karotten
wahlweise Gemüse nach Wahl z.B. Handvoll (Baby)Spinat, grüne Bohnen,Brokkoliröschen, Paprikaschoten. Nemmt einfach was ihr gerne mögt oder was gerade ggf. weg muss.
Zum Finish oben drauf kann man Sojasprossen o.ä. nehmen.

Zubereitung:

Nudeln:
Buchweizen in der Getreidemühle mahlen.

Dann mit dem K-Haken 500 gr. Buchweizen, 200 gr. Wasser und 2 EL Bindemittel nach Wahl zugeben und 10 Minuten auf niedriger Stufe rühren lassen.

Gerne den Teig eine halbe Stunde abgedeckt ruhen lassen. Ich hatte Hunger und habe ihn sofort weiterverarbeitet.
Dann den Teig mit einer Nudelpresse durchpressen. Ich habe die Fattorina von Pastidea verwendet, aber es geht genauso mit der Kenwood-Pastafresca oder dem Philips Pastamaker.
Sobanudeln gibt es in dickeren und dünneren Ausführungen, es gibt sie als runde oder eckige Spaghetti. Nehmt einfach eine Spaghettimatrize eurer Wahl, ich habe die Spaghetti 2 mm von Pastidea verwendet. Gut passend würde sicher auch die neue Spaghetti 1,6 mm, die noch etwas dünner ist.

Yakisobasauce:
Hier habe ich einfach alle Zutaten für die Sauce in die Gewürzmühle gefüllt (die Zutaten gingen fast bis zum Maximumstrich) und habe alles gemixt, auch damit der Zucker sich auflöst.

Finish:
Jetzt geht es an die Fertigstellung.

Die Zutaten alle stangenförmig mit dem Messer schneiden.

Etwas Öl in eine Pfanne geben. Und den Tofu oder das Fleisch goldbraun anbraten.
Dann das Gemüse zugeben und so lange rühren bis alles durch ist.

Während das Gemüse gebraten wird, das Nudelwasser aufsetzen:
Ins Nudelwasser Salz geben und gut ist es auch einen Löffel Brühpaste (oder Gemüsebrühenpulver o. ä. zu geben, muss aber nicht sein).
Am besten ist es die Nudeln erst dann ins kochende Wasser zu geben, wenn das Gemüse fast durchgebraten ist. Die frischen Nudeln brauchen nur ganz kurz, ca. 2 Minuten, sobald sie an die Oberfläche kommen, sind sie fast fertig. So kann man die Sobanudeln dann direkt aus dem Kochtopf in das Gemüse geben. Dadurch brechen die Spaghetti nicht (kocht man sie vorher, läuft man Gefahr, dass sie zerbrechen und nicht mehr schön sind).

Nudeln und Gemüse in der Pfanne vermischen. Dann die Yakisoba-Sauce dazugeben, nur kurz aufkochen, dabei vermischen und dann

die Pfanne sofort vom Herd nehmen.

Wer mag kann beim Servieren noch frische Sprossen o. ä. darüber legen. Zum Essen verwendet man Stäbchen. Es ist köstlich! Guten Appetit!

Tipp: Barbara Kind hat die Sauce mit Sachen aus dem Vorrat abgewandelt. Entstanden ist das:

Der Teig war ideal und die Spaghettis flutschen nur so.
Die Sauce ist ein totales Geschmackserlebnis.
Habe sie wie folgt aus meinen Vorräten gemacht:
2 EL Sojasauce
2 EL Reisessig – alternativ kann man auch Apfelessig und Weißwein nehmen
1 EL Mirin – alternativ trockener Sherry
1 EL Chilipaste oder Tomatensauce – habe Harissapaste genommen
1 EL Rohrohrzucker oder Agavensirup – habe Reissirup genommen
2 TL Sesamöl
1 TL geriebener Ingwer
Pfeffer, Knoblauch und Zwiebel nach Belieben

Conchiglione rigato (homemade) mit Spinat-Ricotta-Füllung auf Tomatensauce

Dieses Gericht habe ich ohne Kenwood gekocht. Da man Spinatcreme und auch Tomatensauce perfekt in der Kenwood machen könnte, schreibe ich es trotzdem hier zusammen.

Es hat wirklich toll geschmeckt und wäre schade, wenn es in Vergessenheit gerät.

Für 4-5 Personen/2 Auflaufformen

Zutaten:
Pasta:
500 gr. Semola di grano duro rimacinata oder Hartweizengrieß
200 gr. Flüssigkeit bestehend aus 2 Eiern, Rest Wasser, Spritzer Öl

Tomatensauce:
Etwas Olivenöl

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 Dosen gestückelte Tomaten
Etwas Tomatenmark
Alle möglichen Kräuter, die es gerade gibt
Salz/Chilischote
200. gr. Brühe

Spinatcreme:
850 gr. TK-Spinat
1 Packung ca. 250 gr. Ricotta
50 gr. geriebener Parmesan
etwas Muskat, Salz, Pfeffer

Finish:
Etwas Parmesankäse
Ggf. ein paar frische Kräuter

Zubereitung:
Pasta:
Pastazutaten zurechtstellen. Ich habe den Philips Pastamaker und die Matrize Conchiglione rigata von Pastidea verwendet.
Es gibt auch eine ähnliche, etwas kleinere, Bronzematrize für die Kenwood. Dann könnte man die Nudeln auch in der Kenwood Pastafresca machen.
Zutaten einfüllen, ca. 6 Minuten kneten, ich hatte wenig Zeit und hab sie daher ohne Ruhezeiten ausgegeben.

Tomatensauce:
Ich habe es in der Pfanne zubereitet. Aber natürlich geht es auch gut in der CookingChef mit Koch-Rührelement:
Öl erhitzen, kleingeschnittene Zwiebeln und Knoblauch zugeben.
Tomaten zugeben, ebenfalls Tomatenmark.
Solange es geht einkochen lassen, je länger desto geschmackvoller wird die Sauce.
Mit Kräutern und Salz und Chilischote würzen.

Später wenn Sauce in Auflaufform kommt noch 200 gr. warme Gemüsebrühe unterrühren.

Spinatcreme:

Wer frischen Spinat hat nimmt frischen (geputzten). Blanchieren, zerkleinern, auswringen.

Ich habe den TK-Spinat mit einem Hauch Wasser in der Pfanne aufgetaut (geht natürlich auch in der Kenwood, da hätte ich das Flexielement genommen).
Wenn Spinat aufgetaut und warm ist, habe ich ihn in einen Sieb gegeben, damit das Wasser abtropfen kann.

Dann Ricotta und Gewürze untergerührt, entweder mit einer Gabel oder mit dem Flexielement.
Zur Seite stellen.

Finish:
Backofen auf 180 Grad/Heißluft vorheizen.

Die Nudeln habe ich ca. 45 Sekunden vorgekocht, so waren sie noch nicht durch, sondern nur vorgekocht. Beim Abseihen sie schnell separieren, damit sie nicht zusammenkleben.

Nun zwei Auflaufformen bereitstellen und den Tomatensugo (in dem vorher die Brühe gerührt wurde) auf den Boden verteilen. Einfetten o ä. der Form ist nicht erforderlich.

Dann immer eine Nudel in die Hand geben und mit einem kleinen Löffelchen Spinat füllen. In die Form setzen.

Etwas Parmesan über die Nudeln streuen und 15-20 Minuten abgedeckt und 10 Minuten offen backen.

Vor dem Servieren nochmals frischen Parmesan drüber streuen und ggf. auch ein paar Kräuter.

Pasta (Riso) mit Apfel, Rosinen und Mandeln

Rezept abgewandelt von einem Rezept von Barilla

4 Personen

Perfekt als Vorspeise, schmeckt warm und kalt. Könnte man auch als “Nudelsalat” zum Grillen servieren.

Zutaten:
250 gr. Reisnudeln oder Sternchennudeln oder Ditalini (kurzgeschnittene Macheroni) oder Suppenherzchen, ich hatte

die Matrize Riso und habe mir aus 1 kg. Semola und 450 gr. Ei einen Riso-Vorrat angelegt..
70 gr. Rosinen
100 gr. Mandeln geschält
2,5 Äpfel (ich hatte sie geschält, im Originalrezept verwendet man grüne Äpfel mit Schale)
80 ml gutes Olivenöl
20 gr. Petersilie
1 Zitrone (bei mir 1,5 Zitronen)
Salz/Pfeffer

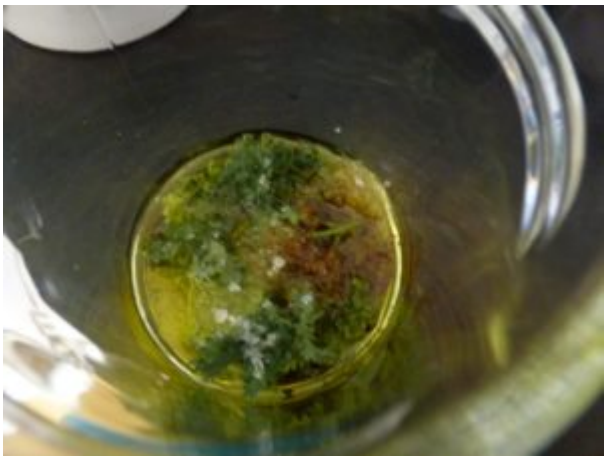
Zubereitung:
Zuerst habe ich mit dem K-Haken in der Kenwood den Nudelteig aus 1 kg. Semola und 450 gr. Eier gerührt und etwas abgedeckt stehen lassen. Dann in der Fattorina mit der Riso-Matrize ausgegeben (das wäre auch mit der Pasta Fresca gegangen, aber in der Fattorina mit dem automatischen Abschneider war es einfach bequemer).

Dann Rosinen mind. 10 Minuten in etwas Wasser einweichen und dann das Wasser abgiessen und auspressen.

Die Äpfel und Mandeln zusammen durch den Würfelaufsatz jagen (manche Mandeln wurden halbiert, manche sind heil durchgekommen und es gab auch am Rand kleinere Mandelstückchen, die Mischung passte ganz gut).
Saft einer Zitrone über die gewürfelten Zutaten geben. Auch Rosinen zugeben.

Wasser zum Kochenn bringen mit Salz und die Nudeln al dente kochen. Etwas Öl über die Nudeln geben (ich hatte Trüffelöl, da gab ein Megaaroma. Äpfel, Rosinen, Mandeln zu den Nudeln geben.

Falls beim Umfüllen der Apfelmischung zu den Nudeln noch Zitrone übrig bleibt, mit in die Gewürzmühle geben. Ich hab weiter noch etwas Petersilie, Salz, Pfeffer, das restliche Öl, Saft von halber Zitrone zugeben und mixen.



Einen Teil vom Dressing auf den Teller geben. Den Rest in die Nudelmischung. Abschmecken, servieren, geniessen

---

Tipps für den Ravioliaufsatz

Tipps und Foto zur Verfügung gestellt von Brigitte Perner

Aktuell gibt es in der Black Week den neuen Ravioliaufsatz KAX 93.AOME. Damit ihr gleich damit loslegen könnt, haben wir hier ein paar Tipps von Brigitte Perner zusammengefasst. Sie hat ihn als eine der ersten getestet und sagt, die Ravioli schmecken sehr gut! Selber hat sie das Pasta Grundrezept verwendet, welches in der Betriebsanleitung steht.

Was sie beim nächsten Mal anders machen würde seht ihr hier:

1. Das nächste Mal rolle ich sie mit der Stufe 7 aus, da sie uns zu dick, bzw. zu fest waren.

2. Walze längere Teilbahnen aus.

3.Man muss darauf achten, dass die Teigbahnen nicht zu schmal sind, ansonsten quillt die Fülle seitlich heraus, da zu wenig Teig zum Verschliessen ist.

4. Genug Zeit lassen zum Trocknen, dann lassen sie sich ganz leicht auftrennen.

5. Da man das Rad zum Schliessen der Ravioli mit der Hand bedienen muss, braucht man Kraft zum Drehen (dies hat mein Mann für mich erledigt, mir war es zu schwer. Aber wenn die Teigplatte dünner ausgerollt wird, geht es vielleicht leichter).

6. Aus dem oben angegebenen Teigrezept habe ich ca. 55 Ravioli gemacht. das sind in etwa 3 bis 4 Portionen.

Gerne dürft ihr in den Kommentaren noch weitere Tipps mitteilen

Fusilli mit Kopfsalatpesto und Lachs

Zutaten (4 Personen):

Für die Pasta:
500 gr. Semola/Hartweizengriess doppelt gemahlen
200 gr. Flüssigkeit (2 Eier aufgefüllt mit Wasser)
1 Spritzer Olivenöl

Für das Kopfsalatpesto:
100 gr. Salat (alternativ Rucola o.ä..)
50 gr. Olivenöl
15 gr. Pinienkerne
1 gekochte Kartoffel
50 gr. Gemüsebrühe

Für die Sauce:
Ein paar Löffel Öl
1 Schalotte oder kleine Zwiebel, in kleine Stücke geschnitten
150 gr. Lachs, in kleine Stückchen geschnitten
Rosemarin oder andere frische Kräuter
1 Hand voll Kirschtomaten
Salz/Pfeffer

Zubereitung:
In der Pastafresca oder im Pastamaker die Fusilli zubereiten. Ich habe die Fusilli A3 8,5 mm Matrize von Pastidea und den Pastamaker verwendet. In der Pastafresca von Kenwood geht es genauso.

Im Multizerkleinerer mit Messer die Zutaten für das Pesto einfüllen und mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Zur Seite stellen.

Nudelwasser mit Salz zum Kochen bringen.

In einer Pfanne das Öl erhitzen. Die Schalotte anbraten. Lachs zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die halbierten Tomaten zugeben und auch die Kräuter und wenige Minuten bei mittlerer Hitze braten.

Dann etwas von dem Kopfsalatpesto in die Pfanne mit dazu geben und ganz leicht (nicht zu gründlich) vermischen.

Fusilli kochen (frische Nudeln brauchen nur 2-3 Minuten). Wenn die Nudelsauce zu trocken ist, dann noch ewas Nudelwasser zur Sauce geben.

Die fertigen Nudeln in die Sauce geben, vorsichtig umrühren. Servieren.

Risone Risotto

Zutaten:
Nudelteig aus ca. 300 gr. Semola mit Matrize Risone oder Riso zu kleinen Nudeln verarbeitet
1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 Paprikaschoten rot
2 Karotten
1/2 Zucchini
Ol bzw. Butter zum Anbraten
Etwas Safran
Salz/Pfeffer/Raselhanout

Parmesan nach Belieben

Frische Kräuter
Ca. 1,5 Liter Brühe, ich hatte selbst gemachtes Brühpulver

Zubereitung:
Zuerst habe ich die Nudeln zubereitet. Das geht im Pastamaker oder auch in der Kenwood Pastafresca. Dann muss man sich für eine Matrize entscheiden, ich hab mich für die etwas größeren Risone von Pastidea entschieden. Aber mit den kleineren Riso wäre es genauso gegangen.

Nun das Gemüse zurechtstellen.
Ich habe einfach das genommen, was ich gerade zuhause hatte.
Nur den Knoblauch hatte ich zerkleinert, den Rest nur gewaschen und geputzt bereitgestellt.

Zwiebeln, Paprika, Karotten, Zucchini, alles wurde mit Hilfe vom Würfler gewürfelt.

Nun habe ich etwas Butter in den Kessel gegeben, Temperatur 140 Grad. Und das ganze gewürfelte Gemüse und ein paar Zweige frische Kräuter bei Rührintervall 3 mit dem Kochrührelement angedünstet (ca. 4-5 Minuten).

Zwischendurch habe ich einen großen Topf mit Brühe gekocht. Ich verwendete mein selbstgemachtes Brühpulver, dass ich mir immer aus dem Trester vom Slowjuicer herstelle.

Nun habe ich die ungekochten Risoni zusammen mit einem Schöpflöffel Brühe und ein paar Safranfäden in den Kessel gegeben. Rührintervall habe ich jetzt auf Stufe 2 gesetzt und immer wenn die Flüssigkeit knapp wurde einen neuen Schöpflöffel Brühe zugegeben.

Immer wieder mal probieren, nach 3 oder 4 Minuten wurden die Nudeln langsam bissfest. Dann Parmesan nach Belieben zugeben und mit Salz/Pfeffer würzen. Mir fehlte noch etwas Geschmack und ich habe etwas Raselhanout zugegeben.

Zum Anrichten ggf. Servierringe nehmen und nochmals mit geriebenen Parmesan und frischen Kräutern bestreuen.
Guten Appetit!

Exkurs Philips Pastamaker /Philips Viva Collection – Tipps zu Rezepten und zur Anwendung

Bei den Rezepten handelt es sich um eine Gemeinschaftsproduktion der Mitglieder von "Pastidea – Aus Liebe zum Nudeln" und "⭐ Pastamaker, Nudeln & Co ⭐ – Rezepte & Matrizen".

Nachdem immer mehr mit dem Philips Pastamaker ihre Nudeln produzieren, möchten wir mit diesem File eine Rezeptesammlung zur Verfügung stellen und die häufigsten Fragen beantworten. Die Matrizen (auch ohne benötigten Adapter) findet man hier.

Rezeptempfehlung für die Pastideamatrizen (in Kombination mit Philips Pastamaker/Viva Collection)

a.) mit Ei:
250 gr. Semola rimaccinata
100 – 110 gr. Flüssigkeit, je nach Semola (davon 1 Ei oder 2 Eigelb, Rest Wasser, leicht mit einer Gabel verquirlt)
wer mag: ein kleiner Schluck Olivenöl

b.) ohne Ei:

250 gr. Semola rimaccinata
95 – 105 gr. Wasser (je nach Semola)
wer mag: ein kleiner Schluck Olivenöl

Anmerkung: Bei den Matrizen Fusilli A3 und Funghi wird empfohlen die Flüssigkeitsmenge etwas zu reduzieren, damit sie sich schön drehen.

Um eine bessere Teigkonsistenz zu erreichen (nicht unbedingt erforderlich!) wird empfohlen den Teig nicht nur drei Minuten sondern neun Minuten kneten zu lassen und den Teig auch ca. 1-1,5 Stunden (z.B. zwischen den Knetvorgängen oder nach dem 1. Knetvorgang) ruhen zu lassen).

Jedes Semola hat einen unterschiedlichen Feuchtigkeitsbedarf. Die Flüssigkeit kann auch ja nach Luftfeuchtigkeit und Umgebungstemperatur variieren. In den Standardrezepten wurde jeweils das Biosemola aus der Meraner Mühle verwendet. Es wird empfohlen die Flüssigkeit langsam zuzugeben und ggf. anfangs einen Teil Flüssigkeit zurückzuhalten und situativ den Rest zuzugeben oder zurückzuhalten.

Gesammelte erprobte Rezepte aus den beiden oben genannten Facebookgruppen:

==========
Standardrezept für alle Matrizen – Gabi Pemöller – Pastamaker

Erstmal vorab: ich arbeite nur mit dem Semola di Grano Duro rimacinata von Divella.
Mit diesem Semola funktioniert das folgende Rezept immer mit allen Matrizen, die ich habe.
Letzte Woche habe ich in meinem Vorratsraum noch ein anderes Semola gefunden. Dieses Produkt hat wesentlich mehr Flüssigkeit benötigt.
Es ist also erwähnenswert, dass jedes Semola anders ist, minimal weniger oder mehr Flüssigkeit benötigt und die

Raumtemperatur sowie Luftfeuchtigkeit auch eine Rolle spielt.

Rezept:
500 g Semola
2 Eier mit Wasser aufgefüllt auf 195-200 ml
2 Esslöffel Olivenöl

3 Min kneten, ca. 30 Min. ruhen, 3 Min. kneten, ca. 30 Min. ruhen, 3 Min. kneten und dann ausgeben lassen.

Wenn der Teig zu trocken ist, kann man mit einem Blumensprüher “nachjustieren”.
==========

Simone Berthold – Gleiches Rezept für alle Matrizen auf dem Bild – Pastamaker

Rezept:
300 gr. Semola rimacinata De Cecco
1 Ei, 1 Eigelb, 5 ml Öl auf insgesamt 135 gr. mit Wasser auffüllen

3 Min kneten, 30 Minuten Pause, 3 Min kneten und ausgeben:

Alternativ
100 gr. Semola
50 gr. Ei (d.h. 1 Ei mittelgroß)

3 Min kneten und sofort ausgeben

Conchiglia Rigata

12mm

==========

[Abete di Natale/Tannenbaum](#) – Maria Anna Astorino – Viva Collection

Rezept:

Ricetta:
400 gr. Semola
100 ml Spinatsaft (z.B. mit einem Slowjuicer oder Entsafter hergestellt)
50 gr. Wasser
10 ml Öl

3 Minuten kneten lassen und ausgeben.

Dieses Rezept und mehr Rezepte für den Pastamaker von Maria Anna findet ihr auch hier: https://www.facebook.com/groups/1338575199622308/

Auf Italienisch/In Italiano
Ricetta:
400 grammi di semola del tipo che preferite, rimacinata e non (io continuo ad usare una non blasonata perchè la devo terminare)
160 ml di succo di spinaci freschi comprensivo di acqua e 10 ml di olio

Preparazione:
Inserite la trafila Albero di pastidea ela semola nel cestello.
Estraete il succo di 100 grammi di spinaci (io ho usato una centrifuga) e unite acqua comprensiva di 10 ml di olio, fino a 160 ml. Tenetevi bassi di liquidi per avere una forma sostenuta.
Avviate la macchina ed estrudete.
Come sempre dico, con la Viva non c'è bisogno di doppio impasto e più estrusioni ma se usate l'Avance, togliete la corrente al beep di estrusione, rimettetela e tenete premuto il tasto di avvio per qualche secondo in modo che faccia un secondo impasto ed estrudete di conseguenza.

Questa ricetta e altre ricette di Maria Anna con la Pastamaker trovate anche qui: https://www.facebook.com/groups/1338575199622308/

==========

Angelhair /Capelli Angeli/Engelshaar – Stine Helm – Viva Collection

Rezept:
100 gr Semola rimacinata
45 gr Ei (d.h. ein Teil Ei und 2,2 Teile Semola rimacinata)

1 x Kneten, vor Ausgabe etwas Öl zufügen, Ausgeben.

==========

Biscotti – Jessica Eyer – Pastafresca (Rezept funktioniert auch im Pastamaker. Dann Teig in der Küchenmaschine vorbereiten und im Pastamaker nur noch auf Ausgabe gehen).

Zutaten:
200 Gramm Mehl
60 Gramm Puderzucker
ein paar Drehungen der Bourbon Vanille Mühle
60 Gramm geschmolzene Butter
ein Ei

Mehl, Puderzucker und Vanille gut mischen
Geschmolzene Butter mit mit Ei langsam in die Küchenmaschine zugeben
3 Minuten kneten
Wer Möglichkeiten hat shreddern damit es in die Pasta fresca einrieseln kann , ich hab’s von Hand zerbröselt und etwas gestopft. (Im Pastamaker in den Behälter geben und auf Ausgabe gehen).

Formen nach Lust und Laune

Aufs Backblech mit Umluft 160 C während 14 min backen

Anschließend auskühlen lassen oder in meinem Fall zuerst noch manche in geschmolzene Schokolade tunken.

==========

Biscotti – Mirjam Schönrath – Pastamaker

Rezept:
1kg Mehl
500g Zucker

500g Butter
2 Eier
2 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Backpulver

Bei 175-200 grad backen, bis zu 20 Min

Butter, Eier, Zucker zusammen verquirlen, Mehl und Backpulver dazu, alles gut vermengen, dann nochmal mit den Fingern gut kneten, damit es einen schönen Teig ergibt. Ab in den Kühlschrank zum Kühlen (meiner kühlte über Nacht) und später in den Pastamaker, dann kann es losgehen

==========

Biscotti – Stefanie Cichowski – Pastamaker

Rezept:

400g Mehl und 120g Puderzucker verrühren und in den Pastamaker geben (um Waage zu umgehen: Mehl und Puderzucker vorher mischen. In den PM und dann erst einstecken und 3 Sekunden die Start Taste drücken. So wiegt er nicht sondern knetet sofort los).
120g Butter schmelzen, 2 Eier und Aroma (ich nehm Buttervanille) verquirlen und in den laufenden Pastamaker oben eingiessen. Nach 3 Minuten ausgeben.
Bei 160 Grad Umluft ca. 14 Minuten backen

==========

Canestro Liscio – Pia Bachfischer-Straub – Viva Collection

Rezept:
250g Semola di Grano Duro Rimacinata
10g Steinpilzpulver gesiebt
1 EL Öl
80g heisses Wasser

Kneten lassen, keine Ruhezeiten, direkt ausgeben. Alles was rauskommt bis die Matrize richtig heiss ist einfach wieder zurück in die Maschine geben (dauert ein paar Minuten, ab da beginnt die eigentliche Ausgabe).

==========

Calla – Breban Mustache – Pastamaker

Rezept:
500 gr Semola
160 ml pasteurisiertes Eiweiß und 40 ml Wasser (160 ml albume pastorizzato e acqua A RAGGIUNGERE i 200 ml)

Zwei Mal kneten, 10 Min. Ruhezeit, Ausgabe – Due impasti, 10 min riposo, estrusione.

Wichtig ist es auch Wasser im Teig zu verarbeiten. Eiweiß ist zäh, sonst wird der Teig zu fest. – Importante di usare acqua, perché albume e' tenace e sennò l'impasto diventa troppo duro.

Trocknen mit Dörrgerät Biosec Programm P5 – Essiccazione con Biosec programma P5

==========

Calla Erdbeernudeln – Nudelevent Pastidea mit Pastamaker

500 gr. Semola

2 TL Puderzucker
40 gr. Erdbeersirup
1 Ei (ca. 50 gr.)
Flüssigkeit auf gesamt 200 gr. auffüllen
Rote-Beete-Pulver (mehrere Teelöffel, je nachdem wie intensiv die Farbe sein soll. Die rote Beete schmeckt man nicht raus. Ich würde während dem Kneten wenn die Farbe nicht ausreicht, nochmals etwas Pulver zugeben).

3 Minuten kneten, ausgeben.

==========

Corniglio/Hase mit Tipps zum Trocknen – Sandra Hinterweller – Viva

200 Gramm Semola Divella
80 Gramm Wasser
1 Prise Kurkuma

Semola und Kurkuma in den Pastamaker geben, Deckel drauf und nach und nach das Wasser zugeben. Nach den 3 Minuten nicht ausgeben lassen sondern 30-40 Minuten den Teig ruhen lassen. Wieder 3 Minuten kneten lassen und nochmal 30-40 Minuten ruhen lassen. Erneut kneten lassen und dann ausgeben.

Zum trocknen habe ich sie auf eine Art „Lochblech“ gegeben. Die ersten Tage mit einem sauberen Geschirrtuch darunter. Die ersten 2 Tage habe ich sie überhaupt nicht gewendet. Dafür aber 2-3 mal am Tag mit einer sprühflasche leicht befeuchtet.

An Tag 3 hab ich sie ohne Handtuch auf das Lochblech gegeben und weiterhin 1-2 mal am Tag mit wenig Wasser besprüht. Danach einfach komplett in Ruhe gelassen und sie jetzt nach exakt 11 Tagen in Vorratsgläser abgefüllt.

Getrocknet habe ich sie bei etwa 19-20 Grad Raumtemperatur, zwischendurch war bei schönem warmen Wetter das Fenster auch mal länger gekippt.

Beim Kochversuch sind bis auf einen die anderen schön in ihrer Form geblieben.

Und ja, ich habe weder Xanthan, noch Gluten oder Johannisbrotkernmehl zugefügt.

==========

Cuore/Herz – Andrea Arbeiter – Pastamaker

Rezept:
500 g Semola von Gustini
180 ml Wasser
2 Esslöffel Olivenöl.

Im Thermomix 6 Minuten Teigknetstufe, 30 Minuten Pause, im PM 3 Minuten kneten und auswerfen. Vorher die Matrize kurz mit dem Fön anwärmen.
Gefärbt mit 2 Kaffeelöffel Rote Beete Pulver von Häussler.

==========

Cuore (gleiches Rezept auch für Radiatore, Riccioli etc.) – Marianne Horvath – Pastamaker

Rezept:
500 g Semola
180 g Wasser
5 g Olivenöl und nach Gefühl Rote Beete PulverTeig 3 kneten, dann 30 Min. ruhen lassen, dann nochmals kneten und herauslassen.

==========

Creste di Gallo – Tina Lingg – Pastamaker

Das gleiche Rezept auch für andere Matrizen wie Fusilli A2 8,5 mm, Linguine, Tagliatelle 6 mm, Gnocco sardo, Rigatone….

Rezept

1 kg Dinkel Spätzlemehl (von Aldi Schweiz, da in dem Dinkelspätzlemehl auch Griess enthalten ist. Alternativ Dinkel hell von Migros und Dinkelgriess von Alnatura mischen)
ca. 350 ml Wasser inkl. etwas Olivenöl

3 Minuten in Küchenmaschine kneten lassen, portionsweise in Pastamaker füllen und ohne vorherige Ruhezeit sofort ausgeben.

Creste di Gallo – Tina Lingg – Pastamaker

Stessa ricetta anche per Fusilli A2 8,5 mm, Linguine, Tagliatelle 6 mm, Gnocco sardo, Rigatone….

Su 1 kg di farina
ca. 350 ml di acqua inkl. un po’ di olio d’oliva.

Ho preparato 2,5 Kg di farina in tre etappe, laborato nella planetaria poi lo frullata e senza riposo.

==========

Cuore/Herz – Angelika Südmeier – Pastamaker

Rezept:
200 g Reismehl
50 g Maismehl
5 g Xanthan
5 g Olivenöl
150 g Flüssigkeit (2 Eier, aufgefüllt mit Wasser, verquirlt)

3 Minuten im Pastamaker kneten lassen, keine Ruhezeit, Ausgabe.

==========

Funghi – Maria Stadlbaur – Pastamaker

Rezept:
1000 Gramm Semola
350 Gramm Wasser

Teig in der Küchenmaschine vermischen, halbe Stunde Ruhen lassen, nochmals mischen und im Pastamaker ausgeben lassen.

==========

Funghi rigati – Monika Hofmann – Pastamaker

Rezept:
500 g Semola
175 ml Wasser
2 EL Olivenöl
1 EL Gluten
1 TL Johannisbrotkernmehl
1,5 EL Spinatpulver.

3 Minuten kneten, 30 Minuten ruhen, 3 Minuten kneten und ausgeben.

==========

Funghi und auch andere Formate – Ute Galla – Pastamaker

Rezept:
500 g Hartweizengrieß
3 mittelgroße Eier + Wasser aufgefüllt auf 200 gr.

3 Eier mit Digitalwaage wiegen und mit Wasser auf 200 g auffüllen.

Hartweizengrieß in Mikrowelle 2 Minuten auf 800 Watt erhitzen, in den Mixtopf vom Thermomix füllen und 30 Sekunden von Stufe 0 auf Stufe 6-8-10 hochschalten.

Nach 30 Sekunden, bei laufendem Motor auf Stufe 10 das Eierwasser durch die Deckelöffnung zufügen und ca. 30 Sekunden mixen und ausschalten.

Dann mit der Teigknetstufe ca. 30 Sekunden kneten, fertig.

Teig in 4 Portionen teilen und dann im Pasta Maker ohne vorherige Ruhezeiten ausgeben.

==========

Fusillini – Sibyle Frommer – Pastamaker

Rezept:
300 g Semola (gemahlener Hartweizengries)
200 g Hartweizengries
4 verquirlte ganze Eier = 190 ml Flüssigkeit

1 x kneten, keine Ruhepause, sofort herauslassen.

==========

Fusilli A2 8,5 mm/ Reginette – Ba Ba – Pastamaker

Gelblinsenpasta/Rotlinsenpasta/Grünerbsenpasta

Rezept:
Für jede Sorte
250 g Linsen bzw. Erbsen-Mehl

70ml Wasser
1Tl Gluten
1 Tl Johannisbrotkernmehl
1 Tl Flohsamenschalen

1 x kneten und sofort Teig ausgeben lassen.

==========

Fusilli A2 8,5 mm – Nicole Köhnk nach Rezept von Gabi Pemöller – Pastamaker

Rezept:
500 g Semola
2 El Olivenöl
2 Eier bis 190 ml aufgefüllt

2 x kneten lassen, 30 Minuten Ruhepause, nochmals kneten und dann sofort Ausgabe

==========

Fusilli A3 8,5 mm – Alina Selina Junker – Pastamaker

Rezept:
500g Hartweizengrieß
fast 180ml Wasser
ein klein bisschen Öl

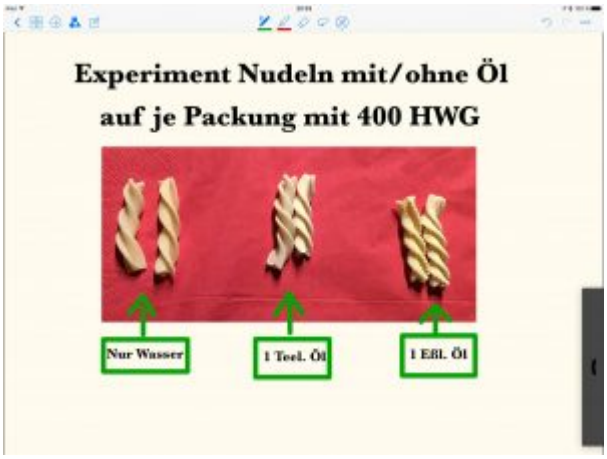
Zwei mal kneten, keine Ruhe. Matrize mit dem Fön bearbeitet, damit sie warm ist.

==========

Fusilli A3 8,5 mm – Jana Rühle – Pastamaker

Rezept:
400 gr. Hartweizengrieß ungemahlen vom Discounter
130 gr. warmes Wasser
Öl, siehe Test.

1 x kneten, keine Ruhezeiten, komplette Ausgabe mit dem Teig. Alles komplett nochmal in den Pastamaker und Ausgabe mit Abschneiden.



==========
Fusilli A3 8,5 – Gisela Martin – Pastamaker

Mit Dinkel Zutaten:
250 gr. Dinkelmehl 630
100 gr. Flüssigkeit (1 Ei, Rest Wasser)
5 gr. Öl
zum Justieren ca. 2 Hand Vollkorndinkelgrieß

Mit Weizensemola Zutaten:
250 gr. Semola
100 gr. Flüssigkeit (1 Ei, Rest Wasser)
5 gr. Öl
zum Justieren ggf. noch ein paar Spritzer Wasser
====> Mit Dinkel benötigt man weniger Flüssigkeit!

Kneten, 30 Min. ruhen, Kneten, 30 Min. ruhen, Kneten, Ausgeben

Bitte nicht von den ersten Nudeln erschrecken lassen. Die ersten drei oder vier Nudeln sehen nicht schön aus und werden wieder in die Knetkammer gegeben.
Etwas weiterlaufen lassen und schon werden sie hübsch

==========

Fusilli jeglicher Art, hier Fusilli A2 8,5 – Maria Stadlbaur

Rezept:
1000 Gramm Semola
360 Gramm Wasser
10 Gramm Olivenöl

Teig in der Küchenmaschine vermischen, halbe Stunde Ruhen lassen, nochmals mischen und im Pastamaker ausgeben lassen.

==========

Gnocchi Kartoffelgnocchi – Dette Wilmer

Rezept:
500 gr. mehlig kochende Kartoffeln vom Vortag
300 gr. Semola
1 Ei
ggf. Salz/geriebener Muskat
nach Gefühl Semola nachgegeben

==========

Gnocchi Kartoffelgnocchi – Gisela Martin

Das wichtigste ist, keine frisch geernteten Kartoffeln zu

nehmen, sondern Lagerware. Am besten mehlig kochende, hilfsweise vorwiegend festkochende, aber keine festkochenden Kartoffeln. Die Kartoffeln mind. einen Tag vorher kochen oder dämpfen und mit Schale im Kühlschrank lagern (so verlieren sie Feuchtigkeit).

Rezept:
800 gr. Kartoffeln mehlig kochend, einen Tag vorher gekocht, zerkleinert (z.B. mit Fleischwolf)
250 Semola bzw. Mehl bzw. 125 gr. Semola/Mehl und 125 gr. Kartoffelstärke
100 gr. Parmesan sehr fein gerieben
4 Eigelb
Salz/Pfeffer/Muskat

Zutaten grob vermischen, portionsweise in den PM geben, nur ausgeben.

==========

Gnocchi mit Kartoffelgnocchimatrize mit Ricottateig – Martina de Boer

Rezept:
300g Hartweizengriess
65g Kartoffelmehl/Kartoffelstärke
225g Ricotta
1 Ei

Kurz kneten, 30 min ruhen, dann normal mit der Gnocchi di patate-Matrize ausgeben.

Ins siedende Salz-Wasser bis sie oben aufschwimmen

==========

Gnocchi Kartoffelgnocchi – Anja Stöber, Erfahrungsbericht mit Frühkartoffeln

Ich habe mich heute an die Gnocchi di patate getraut und freu mich gerade, wie ein Schneekönig

Es hat auf Anhieb super funktioniert, trotz dass ich Frühkartoffeln verwenden musste. Diese habe ich gestern gekocht, heut früh um kurz vor 6 geprellt. Dann zunächst bei 50°C (etwas klein gemacht) im Backofen auf Gärstufe versucht, die Kartoffeln zu trocknen… Das schien ein größeres Unterfangen zu werden, sodass ich es dann bei 90°C bei Umluft versucht habe. Schlussendlich dauerte es um die 4 Stunden.
Dann ging’s in den Fleischwolf der Kenwood CCG.. Zubereitet hab ich den Teig nach Gisela’s Rezept .

Dazu gab’s eine Tomatensauce in Richtung Amatriciana und Arrabiata.. Konnt mich nicht entscheiden.. Wir lieben es scharf

==========

Gnocco napoletano grande – Tamara Nabial-Stuhl – Pastamaker

Rezept:
500 Gramm Hartweizengrieß fein gemahlen
1 TL Spinatpulver
2 Eier, aufgefüllt mit Wasser auf gesamt 190 ml Flüssigkeit
zwei Längen vom Pastamakerdeckel Olivenöl

2 mal 3 Minuten kneten lassen und sofort ausgeben
Eine Hälfte wurde sofort gekocht, die andere getrocknet

==========

Gnocco napoletano grande – Silvia Nießl Vitek – Pastamaker

Rezept:
250g Linsenmehl
1 Ei mit Wasser auf 85 ml ergänzen (Messbecher)
Evtl. etwas mehr Wasser
1 EL Olivenöl
Etwas Salz

3 Minuten kneten – 10 Minuten rasten – 3 Minuten kneten – Ausgabe

Wenn man es weiß, schmeckt man die Linsen raus.
Die Farbe ändert sich nach dem Kochen.
Unbedingt mit Ei zubereiten!
Ohne Ei zerfallen sie beim Kochen!

==========

Mafalde – Angela Parisi – Pastamaker

Rezept:
500g Semola La Molisana
180ml Wasser aus der Flasche, also kalkfrei
2 Esslöffel süsse Paprika
1 Prise Chilli
1 Esslöffel Olivenöl

Da gestern Abend ein Film lief und ich bei mir in der Küche kein Fernsehen habe, habe ich den Teig in einer Schüssel zubereitet. Erst die trockenen Zutaten und langsam Wasser und Öl und langsam gemischt. Als sich die Streusel gebildet haben noch eine Minute gemischt. Eine Stunde geruht. Circa drei Minuten gemischt. Folie drüber und ruhen lassen.
Am nächsten Morgen den Teig in die Maschine umgefüllt und ohne weiteres Kneten drei Minuten Programm gewählt. Sofort ausgeworfen.

IT: Mafalde di semola rimacinata La Molisana con paprika e peperoncino. Ho preparato l'impasto a mano ieri sera verso le nove. Mescolato due volte e riposato fino a stamattina. L'ho messo nella pm e avviato il programma normale ed estruso subito

Tipp: Wenn man beim Herauskommen die Hände unter die herauskommenden Nudeln hält, werden sie besonders hübsch.
==========
Pappardelle – Heike Wehres – Pastamaker

Rezept:
400g Semola
ein Schuß Olivenöl mit warmem Wasser auf 140g aufgefüllt.

Zweimal kneten, die ausgegebenen Nudeln so lange kurz abschneiden und wieder in die Kammer geben, bis die Matrize warm geworden ist. Nach ca. zwei Minuten wird die Form schöner (Franzen).
Dann den Rest ausgeben lassen.

==========
Pappardelle – Katja Sturm – Pastamaker

Rezept:

250g Semola di grano duro rimacinata
110g Wasser (kein Öl, kein Ei).

3 x kneten, keine Pause, sofort ausgeben

==========

Quadrifoglio Kleeblatt – Pastamaker

Rezept:
250 gr. Semola
100 gr. Wasser
5 gr. Öl

Alternativ:
250 gr. Semola
105 gr. Flüssigkeit (1 Ei, Rest Wasser)
5 gr. Öl

3 Minuten kneten, 30 Minuten ruhen lassen, 3 Minuten kneten, 30 Minuten ruhen lassen, 3 Minuten kneten, Ausgabe
Alternativ: 3 Minuten kneten lassen, 30 Minuten – 4 Stunden ruhen lassen (je nachdem wie es einem gerade in den Tagesablauf passt) – 3 Minuten kneten lassen, ausgeben.

Die ersten nicht hübschen Nudeln oben wieder reinwerfen.

Achtung: Bitte bei dieser Matrize nicht weniger Flüssigkeit

verwenden als in diesem Rezept angegeben. Der Druck ist dann zu hoch und die Matrize könnte beschädigt werden.

==========

Reginette – Linda Peter – Pastamaker

Rezept:
450 g Semola
Kurkuma für die Farbe nach Gefühl
2 Eier, auffüllen auf gesamt 180 ml mit einem EL Olivenöl

1 x kneten, sofort ausgeben, keine Ruhezeiten

==========

Riccioli – Christa Klaus Schäfer – Pastamaker

Rezept:
3 Eier
1 kleiner Löffel Olivenöl
190 ml Wasser
250 gr. Dinkelmehl

250 gr. Hartweizengrieß

1 x kneten und Ausgabe

==========

[Tagliatelle 6 mm] – Katja Sturm – Pastamaker

Rezept:
250 g Semola di grano duro rimacinata, de Cecco
90 g Wasser
plus 3-4 Sprühstösse Wasser aus
lebensmittelechter Sprühflasche (Backbedarf)
(KEIN Öl, Ei, Salz o.ä.)
Pastamaker groß ohne Waage

1 x kneten, Ausgabe.
In den ersten 3 Minuten die Pasta cm-weise abgeschnitten und wieder oben in die Knetkammer gegeben, dann war die Matrize schön warm.
Die Ausgabe mehrmals verlängert.
==========
Tagliatelle 6 mm (gleiches Rezept auch für Curvetti, Fusilli A2 6,5) – Sibylle Frommer – Pastamaker

Rezept:
300 g Semola (gemahlener Hartweizengries)
200 g Hartweizengries
4 verquirlte ganze Eier = 190 ml Flüssigkeit

1 x kneten, keine Ruhepause. Die ersten 3-4 Nudeln gebe ich wieder in den Behälter, dann läuft es super . Ausgabezeit (mit dem kneten am Anfang) 18 Minuten

==========
Tagliatelle 6 mm (gleiches Rezepte auch für Tagliatelle 6mm, Brezel, Radiatore, Curvetti, nur für Fusilli A2 funktioniert es nicht) – Jessica von Ahn – Viva Collection

Rezept:
300g Semola

35 gr Dinkelmehl Type 630
40 gr. Dinkelmehl Type 1050
1 Ei und 2 Eigelbe auf gesamt 155g mit Wasser auffüllen
6g Öl

2 x kneten, dazwischen Ruhezeit (keine feste, so wie es passt).

==========

Tagliatelle 8 mm (glutenfrei) – Regina Zebern – Pastamaker

Rezept:
100 g Buchweizenmehl
1 Ei und ein wenig (ca. ½ EL) Öl
Kein Xanthan o. ä.
(Vorsichtig mit den aufgeschlagenen Eiern dosieren, evtl. kleinen Rest übrigbehalten, damit Teig nicht zu feucht ist)
Keine Ruhezeit vor dem Ausgeben.

==========

Tagliolini 3 mm – Anabel Grimm – Pastamaker

Rezept:

125g Semola
125g Dinkelmehl
90ml heißes Wasser (ca. 60 Grad)

im Thermomix 10 Sekunden au Stufe 8 mixen, 30 min Pause, nochmal mixen und ausgeben.

==========

Torchiette und gleicher Teig für Röhrennudeln wie z.B. Canestrino rigato – Maria Stadlbaur – Pastamaker

Rezept:
1000 Gramm Semola
380 Gramm Wasser
10 Gramm Olivenöl

Teig in der Küchenmaschine vermischen, halbe Stunde Ruhen lassen, nochmals mischen und im Pastamaker ausgeben lassen.

==========

Häufige Fragen:

Wie kann ich den Pastamaker häufiger kneten lassen?
a.) Beim Pastamaker ohne Waage:
Nach dem Knetvorgang (vor der Extrusion) ausschalten. Dann wieder Einschalten, Programm neu einstellen und der Pastamaker beginnt erneut zu kneten.
b.) Beim Pastamaker mit Waage:
Nach dem Kneten (vor der Extrusion) vom Netz nehmen. Stecker wieder einstecken und so lange auf den Startknopf (rechts oben) drücken, bis der Pastamaker piepst. Dadurch wird das Programm noch einmal gestartet und der Knetvorgang beginnt erneut.

Ich möchte auf eine andere Nudelmaschine umsteigen. Habe ich jetzt alle Bronzematrizen umsonst gekauft?
Nein, die Pastideamatrizen können derzeit auf Kenwood Pastafresca, Philips Pastamaker, Philips Viva Collection, Fattorina und Fimar verwendet werden.
Man benötigt lediglich einen anderen Adapter, wenn man die Nudelmaschine wechselt und kann die Bronzematrizen “umziehen”.

Wie kann ich es machen, wenn das Programm vom PM beendet ist, der Teig aber noch nicht ganz ausgegeben ist. Denn wenn ich

neu starte, wird neu geknetet und in der Zeit trocknet meine Matrize ein.
Beim Pastamaker mit Waage kann man “Extrusion only” über die Taste mit dem Rundpfeil und dem “+” in der Mitte erzielen.
Beim Pastamaker ohne Waage geht das genauso, da sieht die Taste aber anders aus (3 Punkte und 3 Striche untereinander).

Wie wird der Adapter im Pastamaker montiert?
Die Schraube an der Seite einschrauben und die Matrize hinten mit einem Nupsie bestücken. In diesem Video sieht man es gut: https://www.youtube.com/watch?v=i7suV1-x1pc&t=87s
Der Metallnupsie ist ein kostenloses Ersatzteil, da der POM-Nupsie leicht kaputt geht, wenn der Teig sehr trocken ist. Am besten einfach etwas mehr Flüssigkeit verwenden oder bei trocknen Teigen den Metallnupsie.
Zum Einsetzen des Nupsies aus POM setzt man die etwas längere Seite in die Matrize.
Zum Einsetzen des Nupsies mit Gummi hilft dieses Foto:

Ich habe einen Thermomix, wie kann ich große Teigmengen vorbereiten:
Tipp Andrea Arbeiter: Jeweils 500 g Semola + 190 ml Wasser + 2 EL Olivenöl. 5 Minuten auf Teigknetstufe, dann eventuell noch 10 Sekunden Stufe 5 durchmischen. Dann den Teig in einen Tupperbehälter und Deckel drauf. Dann bereitet man den nächsten Teig analog vor. Wenn alle Teige fertig sind, gebe

ich den erstenTeig (der so schon ausreichend Ruhezeit hatte) in den PM, auf Ausgabe (Taste Extrusion only drücken bis 3:00 erscheint) und der PM wirft für 3 Minuten die Nudeln aus. Das kann man so oft wiederholen, bis der ganze Teig verarbeitet ist. Nonstop! So gibt es kein Verkleben der Matritze, da kontinuierlich Teig durchgelassen wird.

Nudeln trocknen, Ausarbeitung von Andrea Arbeiter:
Nudeln trocknen braucht viel Geduld. Das Trocknen erfolgt in Nudelhorden (damit sie da rundherum gut und reichlich belüftet werden), aber nicht zu viele Nudeln in einer Horde und sie sollen auch nicht übereinander liegen. Ich lege am Anfang ein trockenes Geschirrtuch hinein (diese nehmen am Anfang Feuchtigkeit auf und geben sie dann langsam wieder ab, so trocknen die Nudeln nicht zu schnell) und gebe das nach 1 – 2 Tagen raus. Nudeln müssen bei Raumtemperatur, ca. 5 – 7 Tage, trocknen, damit sie auch im Kern durchgetrocknet sind. Dabei mehrmals täglich wenden. Auch die Luftfeuchtigkeit spielt eine Rolle. Wenn es eher sehr trocken ist, dann reicht es schon, wenn man mal 1 – 2 feuchte Tücher im Raum aufhängt.
Auch wenn sie außen trocken und schon hart erscheinen, sind sie innen noch nicht genug getrocknet. Das braucht seine Zeit. Sonst beginnen sie leicht zu schimmeln, auch noch nach Tagen. Zu schnell trocknen (z. B. in der Sonne, im Backrohr…) dürfen die Nudeln auch nicht, denn dann brechen sie beim Trocknen oder zerfallen spätestens beim Kochen. Wenn sie gut durchgetrocknet sind, kann man sie ohne Probleme in Gefrierbeutel, Gläser, Tupperbehälter, Papiertüten,….wo immer man will, aufbewahren und sind sehr lange haltbar, wie gekaufte Nudeln auch.

Viel Spaß beim Nudeln!
Bei Fragen seid ihr jederzeit herzlich in den beiden oben genannten Facebookgruppen willkommen.