

Nudelsauce mit Zucchini, Südtiroler Schinken und Parmesan.



Foto und Rezept von Elvira Preiß
(Nudeln wurden mit der PastaFresca gemacht und gekocht,
[Matrize Trecce](#)).

Zutaten für die Nudelsauce:

Schinken (Südtiroler Speck)

Zucchini

Parmesan

Olivienöl

Zubereitung:

Schinken (Südtiroler Speck) in ca 1 cm dicke Scheiben schneiden und dann im Multizerkleinerer mit der Scheibe Nr. 4 in feine Streifen schneiden.

Zucchini mit der groben Raspelscheibe.

Parmesan mit Scheibe 1 oder 2 (alternativ, wenn der Parmesan nicht zu hart ist, geht es auch mit dem Messer vom Multi).

Schinken in Olivenöl andünsten, Zucchini dazugeben.

Dann die gekochten Nudeln untermischen und zum Schluss den Parmesan. Mit Salz/Pfeffer abschmecken.

Dazu passt Salat vom Garten.

Nudelsalat mit Erdbeeren, Avocado, Mozzarella und Babyspinat



Rezept von springlane.de und in Teilen von mir abgewandelt

Zutaten:

Frische Nudeln aus 250 gr. Semola/110 gr Flüssigkeit (2 Eigelb, Rest Wasser)/5 gr. Olivenöl, hier mit Matrizie [Fusilli A2 6,5 mm von Pastidea](#)

250 gr. Mozzarellakugeln

300 gr. Erdbeeren

1 Avocado

1 Hand voll Babyspinat

1 Hand voll Basilikum

Salz/Pfeffer

Für Dressing

150 ml weißer Balsamessig

3 EL Honig

1 Prise Salz

Zubereitung:

Nudeln mit der PastaFresca zubereiten. Danach in Salzwasser kochen und abkühlen lassen.

Die Zutaten für das Dressing in den Kessel der CC geben. Flexiröhrelement einsetzen. 100 Grad einstellen und 20 Minuten auf Rührintervall 3 laufen lassen. Abkühlen lassen.



Erdbeeren gewürfelt in Schüssel geben. Avocado schälen und würfeln.

Mozzarellakugeln ebenso zugeben. Babyspinat waschen und zugeben.

Abgekühltes Dressing darübergergeben (sparsam sein, ggf braucht man nicht das ganze Dressing), vorsichtig mischen und mit Salz/Pfeffer abschmecken. Basilikum darüber streuen.

Nudelauflauf mit Erbsen,

Schinken, Tomaten alla Giselle



Zutaten:

Mafalde Pastidea aus 250 gr. Semola, frisch gemacht

Salzwasser

1 Packung Mozzarella

1 Becher Sahne (kann auch Kochsahne sein)

1 TL gehäuft Gemüsebrühe

2 Hand voll Kirschtomaten

2-3 Hand voll TK-Erbsen

2 Scheiben gekochter Schinken

Salz und Pfeffer frisch gemahlen

Etwas Hartkäse

Zubereitung:

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



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

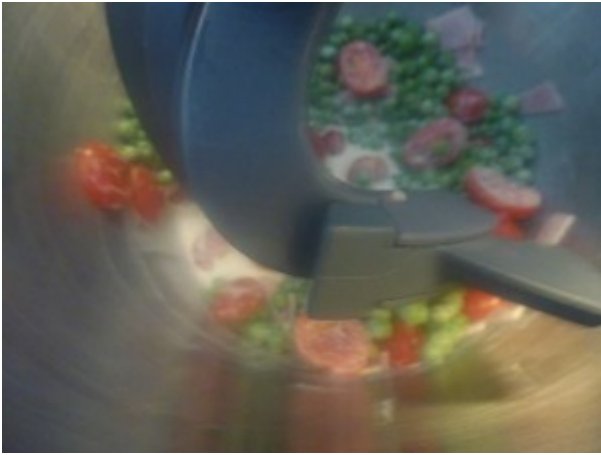
Gemüsebrühe zugeben und weiter rühren lassen.



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



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



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

Gekochte Mafalde in Soße geben und vorsichtig umrühren. Temperatur CC jetzt abschalten.



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



Mafalde mit Ente und Datteljoghurt



Foto Dagmar Möller/Töpfle + Deckele

Mehr Rezepte von Dagmar findet ihr auch hier: [Töpfle und Deckele](#)

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

Für 2 Personen

Datteljoghurt

Zutaten:

4 Datteln

2 EL Mandelkerne mit Cranberry+Sesam, grob gehackt

100 g griechischer Joghurt

2 EL Geflügelbrühe

etwas Zitronensaft

etwas Orangenabrieb

Chiliflocken, Meersalz, Pfeffer

Zubereitung:

Alle Zutaten in Gewürzmühle vermischen, ggf. nochmal

abschmecken und ab in den Kühlschrank

Ente

Zutaten:

400 gr. Entenbrust

Puderzucker

150 ml Rotwein

1 Schuss Portwein

Stärkemehlbutter

Ingwer/Knoblauch/Kräutermischung

Zubereitung:

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

Pasta/Pastasauce

Zutaten:

frische Pasta, [Matrize Mafalde](#)

150 ml Geflügelfond

ital. Kräutermischung

Butter

Schnittlauch

Zubereitung:

Eiermafalde wie gewohnt herstellen... al dente kochen, abtropfen 150 ml Geflügelfond aufkochen, ital. Kräutermischung zufügen, Nudeln darin nochmal erhitzen und Flüssigkeit fast verdampfen lassen. Mit Butter und Schnittlauch durchschwenken.

– fertig. Nudeln anrichten, Ente + Hautwürfel darüber geben, dekorieren. Datteljoghurt dazu reichen.

Cannelloni mit Hackfüllung und Tomatenbechamel



4 Personen

Zutaten:

Nudelteig:

250 gr Semola (Erläuterung [Semola](#))

90 ml Wasser

Hackfleischfüllung:

1 EL Öl

1 Zwiebel, kleingeschnitten

2 Knoblauchzehen, kleingehackt

500 gr. Rinderhackfleisch

75 ml. Sahne (Kochsahne geht auch)

75 ml. Milch

100 gr. Parmesan gerieben, z.B. mit Multi
Salz/Pfeffer/Basilikum

Tomatenbechamelsauce:

50g Butter

50g Mehl

400ml Milch

1 Dose gehackte Tomaten

Salz/Pfeffer/Rosmarin/frisch gemahlener Muskat

Zum Bestreuen:

100 gr. geriebener Mozzarella

Zubereitung:

Nudelteig:

Teig für Cannelloni mit Multizerkleinerer (bei größeren Mengen K-Haken) herstellen. Ich verwendete die [Cannellonimatrizze von Pastidea](#).



Die Cannelloni in eine Form aufstellen und leicht antrocknen lassen.



Hackfleischfüllung:

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

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



Tomatenbechamel:

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

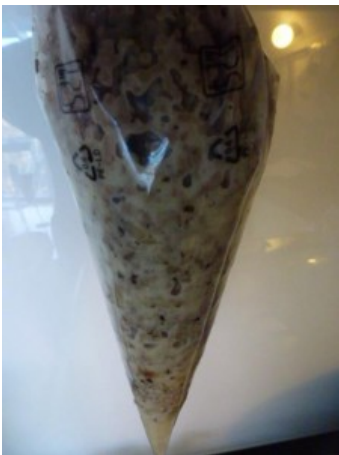
Mehl, Butter, MILch in Kessel mit Flexielement geben. Es muss nichts gesiebt werden und die Butter darf auch kalt sein.. Temperatur 120 Grad einstellen/Röhrelement 2 und Zeit auf ca. 7 Minuten stellen.



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



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



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



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

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



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

Fertig ☐

Kärtner Kasnudel



Fotos Claudia Reichmann

Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Reichmann

Zutaten:

800 g mehliges Kartoffel gekocht

1000 g Bröseltopfen (ich denke es ist in DE grober Quark oder so)

2 mittlere Zwiebeln mit

1 Knoblauchzehe beides fein gehackt und gedünstet

Salz und ganz wichtig

2 Pkg Nudelminze (grüne Minze)

evtl. Kerbel (den lass ich weg, da wir den Geschmack nicht mögen)

Zubereitung:

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

Kleine Bällchen formen.

Nudelteig vorbereiten und rasten lassen.

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

Gutes Gelingen!

[Pasta Fresca – Übersicht der Matrizen](#)

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

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

Matrizenbilder wurden uns von Pastidea zur Verfügung gestellt.

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

[Reginette](#)



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

=====

[Mafalde](#)



Foto Dagmar Möller

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

=====

[Brezeln](#)



Foto rechts Margit Fabian



Fotos Elvira Preiß

=====

[Ruota / Rad](#)



Fotos Elvira Preiß

=====,

[Herz – Cuore](#)



=====
Matrize Kleeblatt – Quadrifoglio



Fotos Pia Bachfischer-Straub

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

=====
Matrize Auto



[Engel](#)



[Riccioli - Locken](#)



Riccioli bedeutet soviel wie "Haarlocken". Sie nehmen die Soße besonders gut auf.

=====

[Calla](#)



=====

Fiore di Loto – Lotusblume



=====

Cappello da Chef – Kochmütze Kochhaube



Foto Margit Fabian

Mit etwas Phantasie könnte man in dieser Nudel auch kleine Krönchen erkennen ☐

=====

[Gnocco Sardo](#)





Foto links Frank Klee/rechts Dagmar Möller

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

=====

[Cavatelli](#)





Foto Margit Fabian

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

=====

[Gnocchi napoletani piccoli](#)





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

=====

[Gnocchi napoletani grande](#)





Foto Katrin Russek/Pia Bachfischer-Straub

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

=====

[Radiator/Heizkörper](#)





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

=====

Funghi/Pilze



Fotos Dagmar Möller

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

=====

Conchiglia



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

=====

Conchigliette



Foto Dagmar Möller

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

=====

[Orecchiette](#)



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

=====

Spaccatelli



Treccie





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

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

=====

[Casarecce](#)





[R](#)

Foto Dagmar Möller

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

=====

[Torchietti](#)





Foto Betty/Dagmar Möller

Sehr dünnwandige Nudeln mit feinen Rillen.

=====

Fusili Calabresi



Fotos Dagmar Möller in Varianten lang und kurz

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

=====

[Fusili A3 8,5 mm](#)



Foto rechts Dagmar Möller

=====

[Fusili A2 8,5 mm](#)



Foto Pia Bachfischer-Straub

Fusili sind vor allem bei Kindern sehr beliebt.

=====

Fusilli A2 6,5 mm – Fusillini



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

=====

Stelle – Sterne



Foto Pia Bachfischer-Straub

Wie Macheroni, nur nicht rund, sondern in Sternform

=====

Stelline – kleine Sterne



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

=====

Riso (kleine Variante)

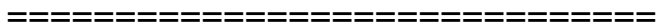


=====

Risone (größere Variante)



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



[Paccheri lisci](#)



Foto Dorothee Saunders

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

=====

[Pacchero rigato](#)



Fotos Dagmar Möller

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

=====

[Canestro rigato](#)



Foto Margit Fabian

Ein Canestro bedeutet so viel wie ein Korb.

=====

[Canestrino rigato](#)



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



Rigatone





Foto Manfred Cuntz

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

=====

[Silatelli](#)





[Maccheroni Lisci](#)



Foto rechts Regina Brand



Fotos Mareike Bollmann



[Maccheroni quadri](#)





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

Bucatini 4 mm (dickere Variante)



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

[Bucatini 3,2 mm](#)



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

=====

[Gabelspaghetti/Hörnli/Curvetti](#)



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

=====

Maccheroni Rigati (mitgelieferte Standardmatritze bei der Pasta Fresca)



Foto Elvira Preiß und Stine Helm

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

=====

[Maccheroni rigati Pastidea](#)





=====

[Sedanino rigati](#)



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

Lasagne



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

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

Cannelloni



Creste di gallo/Hahnenkamm



[Spaghetti 2 mm](#)





Foto Dorothee Saunders

Spaghetti in Normalgröße, entsprechen ca. Barilla Nr. 5

=====

[Spaghetti 2,5 mm](#)



Foto rechts Elvira Preiß

Etwas dickere Spaghetti, entsprechen in etwa Barilla Nr. 7

=====

Spaghetti quadri



Fotos

MarieNa/Saskia Renker

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

=====

Spaghetti chitarra-2x2



Fotos Margit Fabian

Das "alla chitarra" bezeichnet die traditionelle Herstellungsweise. Mit einer Gitarre (chitarra), einem Holzrahmen mit Drähten, werden die Spaghetti durchgepresst. Daher auch die eckige Form.

=====
[Tagliatelle da 6 mm](#)



Fotos

Susi

Stro

Doris Seelbach

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

=====

[Tagliatelle da 8 mm](#)



Diese Tagliatelle sind 8 mm breit.

=====

[Tagliatelle girate](#)



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

=====

[Tagliolini 3 mm](#)



Fotos Margit Fabian (kurze Variante als Suppenudel)

=====

[Angelhair/Engelshaar/Capelli d'Angelo](#)



Fotos Elvira Preiß

Perfekt als Suppenudel



[Scialatiello](#)



Fotos Monika Klein

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

=====

Bigoli



Fotos Dagmar Möller

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

=====

Linguine



Fotos Dagmar Möller

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

=====

[Pappardelle](#)



Foto Pia Bachfischer-Straub

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

=====

[Spritzgebäck](#)



Foto Carmen Müller

=====

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

Seit Oktober 2021 Erwerb der Matrizen auch über www.gaumen-freun.de möglich. Versandkostenfrei ab 60 EUR, d.h. ab ca. 2 Matrizen portofrei. Unter 60 EUR 3 EUR versandkosten mit DHL (auch Paketstationen möglich).

Versand ausserhalb Deutschland EUR 7,50 bzw. in Nicht-EU-Länder wie Schweiz/Großbritannien EUR 8,50.

Und ganz viele Rezepte mit Tipps und Tricks zum Nudeln mit der Fresca gibt es hier: [Teigrezepte Pasta fresca](#)

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

Spaghetti Carbonara



Fotos Linda Peter

Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

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

Zutaten:

250 gr. Spaghetti, z. B. mit Pastafresca oder Pastawalze/Schneideaufsatz

100 gr. Guanciale – das ist der echte Schinken für Carbonara, oder Pancetta geht auch

50 gr. Pecorino frisch gerieben, mit Multizerkleinerer

50 gr. Parmesan frisch gerieben, mit Multizerkleinerer

2 Eigelb

Pfeffer aus der Mühle

1 Esslöffel
Olivenöl kalt gepresst
Nudelwasser

Zubereitung:

Nudelwasser aufsetzen und zum Kochen bringen.

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

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

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

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

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

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

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



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



[Rigatoni al forno](#)



Fotos Kristina Hanscomb

Rezept aus Zeitschrift "Rezepte mit Herz" und von Kristina Hanscomb auf CC abgewandelt.

Zubereitungszeit: 80 min

für 4-6 Portionen

Zutaten:

- 400 g Rigatoni
- 250 g Rinderhack
- 2 Schalotten
- 2 Knochblauchzehen
- 20 ml Olivenöl
- 500 g gehackte Dosentomaten
- 250 ml Sahne
- $\frac{1}{2}$ TL getrockneten Basilikum
- $\frac{1}{2}$ TL getrockneten Oregano
- $\frac{1}{2}$ TL getrockneten Thymian
- $\frac{1}{2}$ TL Cayennepfeffer
- 1 $\frac{1}{2}$ TL Salz
- 150 g Champignons, in Scheiben (am besten die braunen)
- 150 g TK-Erbesen
- 20 g kalte Butter
- 1 EL Parmesan
- 200 g geriebenen Mozzarella

Zubereitung:

1. Die Zwiebeln und Knoblauchzehen im Multi kurz zerkleinern und dann mit dem Öl für **3 Minuten 120 °C Rührintervall 1** in der Schüssel entweder mit dem Flexi oder Koch-Rührelement andünsten. (Ich hatte die ganze Zeit den Flexi drin.)
2. Tomaten, Sahne, Kräuter, Cayennepfeffer und Salz hinzugeben, **30 min bei 100 ° C Intervallstufe 2**
3. In der Zwischenzeit Rigatoni in Salzwasser bissfest kochen, ca. 6 min, abtropfen lassen und in eine gefettete Auflaufform geben. Das Hackfleisch in einer Pfanne mit Öl anbraten.
4. Den Backofen auf **180 ° C Ober- und Unterhitze**
5. Hackfleisch, Champignons und Erbsen hinzufügen, noch mal **3 min 100 ° C Intervall 1**
6. Butter und Parmesan hinzufügen, 1 min lang unterrühren (Unterrührknopf mehrmals gedrückt halten).
7. Die Sauce über die Rigatoni geben, alles gut vermengen und mit Mozzarella bestreuen.
8. Im Ofen, mittlerer Einschub, ca. **30 min** goldgelb überbacken.

Fertig! Guten Appetit!

Kasnockerl **nach**

oberösterreichischer Art



Fotos Linda Peter

Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

Zutaten:

400 gr Mehl

2 Eier

Salz, Muskat

$\frac{1}{4}$ l Wasser

1 EL Öl

5 Zwiebel in Ringe geschnitten

200 g Käse gerieben

100 g Schinkenspeck gewürfelt

Schnittlauch frisch

Salz Pfeffer

Zubereitung:

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



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

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



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



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



Dazu passt ein Salat (hier Chinakohl mit Himbeerdressing):

