

Low carb Linguine mit der Pasta Fresca



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Christine Gollbrecht

Für 3-4 Personen

Zutaten:

150 gr Haferkleie (idealerweise fein gemahlen)

50 gr Eiweißpulver (meines heißt super hi pro)

50 gr Gluten

Etwas Bindemittel nach Wahl (1 TL Johannisbrotkernmehl ODER 1 TL Guarkernmehl oder 1/2 TL Xanthan)

1 TL Salz

2 Eier abwiegen und mit Wasser auffüllen, so dass es insgesamt 135 gr. sind (Anmerkung Gisela M.: Ich habe zwei Eier zugegeben und das Wasser bei dem Teig für die PF nicht gebraucht, hat perfekt so gepasst, Nachtrag: zwischenzeitlich verwende ich bei der Pastafresca zwischen 100 und 105 gr Flüssigkeit) – *Tipp: Alternativ kann man die Eier auch durch Wasser ersetzen, funktioniert auch.*

Zubereitung:

Trockene Zutaten in Multi mit Messer geben, kurz laufen lassen, dann Wasser und Ei einfüllen und krümelig rühren. Alternativ Zubereitung in Kessel mit K-Haken.

In der Pasta fresca nach und verarbeiten.

Tipp:

Das Low-Carb-Nudelrezept kann auch mit den Pastawalzen gemacht werden, siehe hier:



Fotos von Christine Gollbrecht

Schokoladennudeln für die Walze



Fotos und Rezept von Nancy Carbo

Zutaten:

75gr Kakaopulver

4 Eier

400gr Hartweizengriess

Salz

Etwas Wasser

Zubereitung:

Zuerst Mehl und Schokolade im Multi mixen, dann den Rest dazugeben.

Durch Pastawalze bis Stufe 8.

Schneiden oder für Lasagne benutzen.

Meine Kinder haben sie so geschnitten wie sie wollten. So hat es denen noch besser geschmeckt.

Lustig ist, dass man die Schokolade intensiv riecht, aber geschmacklich nur eine kleine Note im Mund wiederfindet.

Ps: das nächste Mal werde ich es mit 50gr Kakao probieren. Ich glaube das reicht auch



Fotos Nancy Carbo

Käseravioli – 4 Cheese Ravioli a la Olivegarden



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Nicole Mayerhofer

Zutaten:

Pasta Teig

500g Nudelmehl

250ml Wasser

1Tl Öl

1 Tl Salz zu einem schönen Teig kneten, etwas ruhen lassen

Füllung

250g Ricotta

200g Exquisa mit Kräuter

$\frac{1}{2}$ Cup Mozzarella gerieben

$\frac{1}{2}$ Cup Provolone gerieben

1 Ei

Etwas gehackter Schnittlauch oder Petersilie

Zubereitung:

Pastateig zubereiten und mind. halbe Stunde in Klarsichtfolie

gewickelt in Kühlschrank stellen.

Zutaten der Füllung gut vermischen (Flexi) und in einen Spritzbeutel füllen.

Den Teig mit der Pastawalze ausrollen, (ich habe bis zur Stufe 7 ausgerollt) mit Ei oder Wasser bestreichen, Füllung auf einen Streifen geben mit einem 2. Streifen belegen und dann mit einem Ravioliasstecher ausstechen.

Für 3-4 min in kochendem Wasser ziehen lassen.

Alfredo Sauce

2 El Olivenöl im Topf auf mittlerer Hitze warm werden lassen

2 Knoblauchzehen, gerieben zusammen mit

3El Basilikum Pesto ca. 1min dünsten lassen

$\frac{1}{2}$ Liter Sahne dazugeben und aufkochen lassen

$\frac{1}{4}$ Cup Parmesan kurz vor dem Servieren einrühren und über die fertigen Ravioli geben.

Ich hab bei der Füllung das Ei weggelassen, geht auch ohne. Pesto für die Sauce hatte ich auch keines da, also ebenfalls weggelassen „smile“-Emoticon

Da ich noch Nudelteig übrig hatte, habe ich frische Salbei Blätter zwischen zwei Teigplatten gelegt und dann so ausgerollt und dann in Streifen geschnitten. Hab die dann einfach so noch dazu gegeben...

Tagliatelle Puttanesca

Rezept Stefan Homberg (Teig Aziz Can)

Zutaten:

Teig

300 gr. Semola

2 Eier

4 Eigelb

1 EL Esslig

1 Prise Salz

Sauce

2 EL Olivenöl

3 Knoblauchzehen

2 EL frische Petersilie

2 Schalotten

1 Prise Chili

800 gr. Dosentomaten

1 EL Kapern

3 Anchovifilets

50 gr. schwarze Olien

Salz/Pfeffer zum Abschmecken

Frisch geriebener Parmesan

Zubereitung:

Zutaten für Pastateig in Kessel geben und auf Stufe 3 mit K-Haken durchkneten. Dann Knethaken einsetzen und weitere 5 Min. kneten. In Frischhaltefolie verpacken und mind. 30 Min. in Kühlschrank.

Pastawalze einsetzen und Teigplatten bis Stufe 8 ausrollen, auf bemehlte Arbeitsfläche legen, 5 Minuten ruhen lassen.

Tagliatelle-Schneidaufsatz einsetzen und Teigplatten schneiden. In Nester legen und trocknen lassen.

Multizerkleinerer mit Messer einsetzen. Petersilie, Knoblauch,

Schalotten und Chili hineingeben und bei Stufe 4 zerkleinern.

Flexi einsetzen, Rührintervall 1 und 140 Grad. Olivenöl einfüllen (am Rand, dann quietscht es nicht) und Mischung aus Multi für ca. 1 Min erhitzen.

Tomaten zugeben und ca. 5 Minuten/110 Grad

Anchovis fein hacken, mit Oliven/Kapern vermengen und in Sauce geben. Weitere 5 Min köcheln lassen.

Pasta in Salzwasser al dente kochen.

Mit Salz/Pfeffer abschmecken und mit Parmesan bestreut sofort geniessen.

Penne Napolitana



Foto von Gisela Martin/mit [Tagliatelle girate](#)

Rezept: Stefan Homberg, Pastateig von Aziz Can

Zutaten:

Teig

125 gr. Semola

125 gr. Mehl

80 ml Wasser
1 EL Essig
5 ml Olivenöl
Prise Salz

Sauce

2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
1 Möhre
1 Selleriestange
500 gr. Dosentomaten
120 ml Wasser
2 EL frische Petersilie
2 EL Zucker
Salz/Pfeffer
Frisch geriebener Parmesan

Zubereitung:

Multi mit Messer aufsetzen und Zutaten für Teig auf Stufe 4 vermengen.

Pasta fresca mit [Rigatoni-Matritze](#) oder anderer Wunschmatritze einsetzen und Teig bei Stufe 4 in Öffnung füllen, bei gewünschter Länge jeweils abschneiden.

Bitte Hinweise hier im Blog bzgl. Pasta-Fresca beachten ☐

Multizerkleinerer mit Messer, Zwiebel, Sellerie und Möhre einfüllen und auf Stufe 4 zerkleinern.

Flexi einsetzen, Rührintervall 2, Temperatur 120 Grad. Olivenöl (am Rand vom Kessel, dann quietscht es nicht) einfüllen und Mischung aus Multi ca. 10 Minuten weich dünsten.

Tomaten hinzugeben, 5 Minuten bei 110 Grad köcheln lassen.

Petersilie, Wasser, Zucker zugeben und bei 110 Grad 45 Minuten köcheln lassen.

Pasta in Salzwasser al dente kochen. Je trockener die Nudeln, desto länger dauert es. Bei frischen Nudeln ca. 2-3 Minuten.

Mit Salz und Pfeffer die Sauce abschmecken und mit Parmesan bestreut sofort ungehemmt geniessen ☐

Ravioli mit Meeresfrüchten in Sahnesauce

Rezept von Stefan Homberg (Teig Aziz Can)

Zutaten:

Teig:

125 gr Semola

125 gr. Mehl

2 Eier

1 Eigelb

10 ml Wasser

1 EL Essig

1 Prise Salz

Füllung:

50 gr. weiche Butter

3 Knoblauchzehen

2 EL frische glatte Petersilie

100 gr. Jakobsmuschel

100 gr. Scampi, entdarnt

Salz/Pfeffer

Sauce:

75 gr. Butter

3 EL Mehl

380 ml Milch

300 ml Sahne
120 ml Weißwein
50 gr. Parmesan
2 EL frische Petersilie
Salz/Pfeffer

Zubereitung:

Zutaten für Teig in Kessel geben, auf Stufe 3 mit K-Haken rühren. Wenn sich ein Teigklumpen gebildet hat Knethaken einsetzen und Teig weitere 5 Min kneten lassen. In Frischhaltefolie verpackt mind. 30 Min in Kühlschrank legen..

Multi mit Messer und sämtliche Zutaten für die Füllung zugeben. Auf Stufe 4 fein hacken, umfüllen und ruhen lassen.

Pastawalze einsetzen und Teig portionsweise bis Stufe 8 oder 9 ausrollen. Dabei bei Stufe 1 anfangen und Stufe 1 ggf. doppelt oder dreifach durchlaufen lassen.

Ravioli ausstechen. Je 1 TL Füllung auf Nudel setzen und verschließen (ggf. mit etwas Eigelb oder Wasser Rand bestreichen).

Sahne, Weißwein und Milch verquirlen.

Flexi einsetzen, Rührintervall 1 und Butter bei 120 Grad zerlassen und langsam das Mehl einrühren. Das Sahne/Weißwein/Milch-Gemisch langsam eingießen.

Kurz aufkochen und 5 Min. köcheln lassen.

Parmesan und Petersilie zugeben.

Ravioli kochen und servieren □

Pesto alla Carmela



Foto: Gisela Martin

Zutaten:

120 gr. Ricotta

60 gr. Parmesan

50 gr. Walnüsse

40 gr. Pinienkerne

1 EL Tomatenmark

2 Knoblauchzehen

1 Bund Basilikum

2 EL Olivenöl

etwas Aceto Balsamico, Salz, Pfeffer und ggf. auch eine halbe getrocknete Chilischote

Zubereitung:

Parmesan mit Multizerkleinerer und Messer zerkleinern

Knoblauch mit Stößel zerdrücken (oder mit Knoblauchpresse)

Dann alle Zutaten mit Ausnahme der Pinienkerne im Multizerkleinerer zerkleinern und mixen

Pinienkerne in Pfanne ohne Fett kurz rösten

Falls Sosse zu dick ist etwas Nudelwasser beimischen.

Zum Schluss noch Pinienkerne und ggf. noch frischen Basilikum zugeben.

Das Pesto mit den al dente gekochten Nudeln vermischen und heiß servieren.

Es lohnt sich ein bisschen mehr von dem Pesto zu machen, man kann das Pesto auch kalt als Brotaufstrich essen.

Pasta Liguria



Foto Gisela Martin

Dieses Gericht habe ich erstmals in einer kleinen Trattoria in Ligurien gegessen. Die Kombination von Kartoffeln mit Pasta fand ich auf den ersten Blick mehr als seltsam. Hätte ich gewusst, was mich erwartet, hätte ich mir sicher etwas anderes bestellt. Geschmacklich ist dieses Gericht aber sensationell. Im Sommer, wenn das Basilikum wie Unkraut wuchert, bereite ich diese Pasta gerne mit frischem Pesto zu. Heute kam das Pesto aus dem Glas, dafür habe ich es mir aber nicht nehmen lassen, nochmals den neuen Spaghettiaufsatz auszuprobieren...

Zutaten:

120 gr. Mehl Type 00 oder Hartweizengrieß

120 gr. Spätzlemehl

Salz

etwas Öl

3 EL Pesto grün

200 gr. festkochende Kartoffeln
1 Schale frische Bohnen
Salz, Pfeffer
Parmesankäse
ggf. Pinienkerne (falls im Pesto keine am Stück enthalten sind)

Zubereitung:

Aus Mehl, Öl und Salz mithilfe des Profiknethakens Pastateig herstellen. Teig in Klarsichthülle im Kühlschrank etwas ruhen lassen.

Zuerst mit Walze Teigbänder ausrollen – bis Stufe 7 – und zur Seite legen.

Danach Spaghetti mit Spaghettiaufsatz schneiden, die Nudeln zum Trocknen hinlegen bzw. aufhängen.

Kartoffeln schälen und in dickere (ca. 1,5 cm breit) Scheiben schneiden, Bohnen waschen und putzen.

Wasser mit Salz in Schüssel zum Kochen bringen (Temperatur etwas über 100 Grad),

Kartoffeln in Summe ca. 18 Minuten kochen

nach ca. 3 Minuten die Bohnen zugeben (die in Summe ca. 15 Minuten brauchen).

Nach weiteren 12 Minuten (also ca. 2-3 Minuten vor Ende) die frische Pasta zugeben, so dass alles zeitgleich fertig wird.

Kartoffeln-Nudel-Bohnen-Gemisch abseihen, etwas Nudelwasser aufheben und mit dem Pesto vermischen.

Koch-Röhrelement einsetzen, Temperatur 50 Grad, Pesto, Salz und Pfeffer zugeben und rühren lassen, bis sich alles gut vermischt hat.

Falls im Pesto keine ganzen Pinienkerne enthalten sind, noch separat ein paar (ohne Öl geröstete) beimischen.

Mit Parmesan oder Pecorino bestreuen.

Buon appetito!

Selbstgemachte Cannelloni mit Champignonfüllung und Sugo



Rezept und Foto Gisela Martin

Zutaten

Nudelteig aus 2 Eiern, 120 gr. Mehl Type 00 oder Hartweizengrieß, 120 gr. Spätzlemehl, etwas Öl, etwas Salz
1 große Dose Tomaten
1 TL Salz
1 TL Rosmarin
250 ml Sahne
Butter
2 Zwiebeln
500 gr. Champignon
1 kg Fleischtomaten
Salz/Pfeffer/Oregano

Zubereitung

Nudelteig mit Knethaken herstellen, in Klarsichtfolie wickeln und mindestens 30 Min in Kühlschrank legen

Zwiebeln/Knoblauch würfeln (von Hand oder wer mag im Multizerkleinerer mit Messer , da man diesen gleich nochmal braucht), zur Seite stellen.

Champignons (in zwei Etappen, sonst ist es zuviel) im Multizerkleinerer mit Messer zerkleinern.

Dosentomaten durch Beerenpresse jagen, alles in Topf geben, Sahne zugeben, Rosmarin und durchgepresster Knoblauch zugeben, einkochen lassen (dauert mind. 45 Min.)

Nudelteig mit Pastawalze bis Stufe 8 walzen, Rechtecke ca. 7×15 cm schneiden, auf Geschirrtuch zum Trocknen legen.

Butter zerlassen, Zwiebeln andünsten, Champignon zugeben und dünsten (Kochrührelement), bis alles verkocht ist.

Frische Tomaten durch Beerenpresse jagen und Fruchtfleisch verwenden (Flüssigkeit ggf. für Tomatensuppe) und zu Champignon geben. Mit Salz/Pfeffer/Oregano würzen. Einkochen lassen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.

Wasser zum Kochen bringen und Teigscheiben ca. 1,5 Minuten im kochenden Wasser ziehen lassen. Herausnehmen und auf Geschirrtuch legen. Die Nudelplatten abdecken, damit sie nicht austrocknen.

Füllung auf Teigplatten legen und wickeln, Naht nach unten.

Jede Cannelloni mit zerlassener Butter bestreichen, damit sie nicht zusammenkleben.

Zum Schluss Tomaten-Rosmarin-Sugo darübergerben.

Backofen, ca. 200 Grad/Umluft, zuerst 15 Minuten mit Alufolie, dann nochmals 10 Minuten ohne Alufolie garen.

Dazu passt Salat.

Pastinaken-Schinken- Tagliatelle mit Parmesan und Majoran

Rezept von Stefan Dardaski

Zutaten:

12 Scheiben Holsteiner Schinken oder durchwachsener
Räucherspeck in Scheiben
1 Handvoll Majoran- oder Bohnenkrautblättchen
1 Schuss Rapsöl
50 gr. Butter
2 Knoblauchzehen, geschält und fein geschnitten
2 Pastinaken, geschält, längs halbiert und feingeschnitten
450 gr. Tagliatelle
100 gr. geriebener Parmesan – beste Qualität
Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Rapsöl in die Rührschüssel geben, Flexiröhrelement einsetzen
und das Öl erhitzen auf 120 Grad.

Schinken in feine Streifen schneiden und zusammen mit den
Kräutern in der Rührschüssel bei Intervallrührstufe 2 ca.
3min. anbraten.

Knoblauch und Pastinaken dazu geben und weitere 2-3 min.
braten lassen bis der Schinken goldgelb und die Pastinaken
weich sind.

Die Tagliatelle nach Packungsanweisung bissfest kochen,
abgießen und etwas Nudelwasser zurückhalten.

Rührvorgang stoppen und das Flexiröhrelement herausnehmen.

Die Pasta in den Kessel geben und mit den Pastinaken und dem Speck verrühren. Die restliche Butter und den Parmesan einrühren und etwas Nudelwasser zugießen, um der Mischung eine leicht cremige Konsistenz zu verleihen.

Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.