Spagetti an Kürbissauce dazu Hähnchen

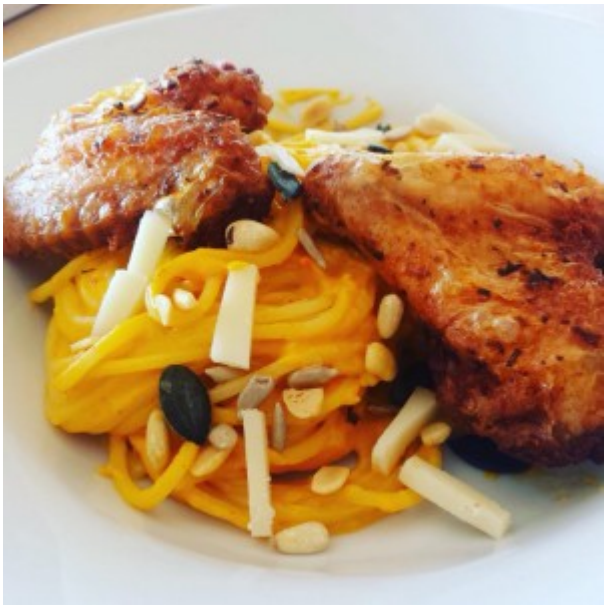

Foto und Rezept von Franziska Fischer

Zutaten Sauce:
200 g Kürbispüree
200 ml Sahne
Salz
Pfeffer
Curry
Zimt
Parmesan

Zubereitung:
Spagetti kochen.
Sahne mit dem Kürbispüree aufkochen, würzen.
Geriebenen Parmesan beigeben und unter die Spagetti mischen.

Nudeln können mit dem Pastaaufsatz gemacht werden.

Kürbispüree (auf Vorrat zubereitet, eingefroren und bei Bedarf aufgetaut):
Kürbis mit dem Würfler würfeln
In der CC mit etwas Wasser weichkochen.

Im Blender pürieren.

Gemüselasagne mit Spinat und Ricotta

Foto und Rezept von Gisela M.

Zutaten
220 gr. Mehl Type 00
220 gr. Hartweizengrieß oder Semola
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 (Knethaken), mind. 30 Minuten 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 (bei mir bis Teig Stufe 8, ich vermute aber dass die Pastawalzen unterschiedlich sind. Habe oft schon gehört, dass es bei Stufe 5 schon sehr dünn ist), 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. (Anmerkung: wenn man länger Zeit hat, länger köcheln lassen. Dann kann man sich auch den Löffel Zucker sparen). 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.

500 ml Milch, 2 EL Mehl, Salz, Pfeffer und Muskat in einer zweiten Schüssel mit Ballonschneebesen mixen, dann zu Flexi wechseln, Temperatur auf etwas über 100 Grad und eine Bechamelsosse herstellen.

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.

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….

Zimtnudeln

Rezept und Foto von Manuela Neumann

Die Nudeln habe ich auf 300g ausgerechnet. Das waren gut 4 Portionen…

Zutaten:
207g Hartweizengrieß
69g Ei (waren 1 Vollei und 1Eigelb)
24g Zimt

Zubereitung:
Alles in den Multi mit dem Messer geben und gut durchmischen.
Sollte der Teig noch zu fest sein, etwas Wasser hinzugeben.

Den Teig in die Pasta fresca geben oder mit der Walze ausrollen.
Wenn die Walze verwendet wird, Teig im Kühlschrank ruhen lassen.
Ich habe den Teig für die Pasta Fresca verwendet und musste etwas nachstopfen.

Dazu passt scharfes Kürbisgemüse

Nudelauflauf

Rezept und Foto von Sandra Bell

Zutaten:

1 kg Bandnudeln (wahlweise natürlich mit der CC selbst gemacht)
3 Becher Sahne (oder H-Sahne)
4 kleine Dosen geschälte Tomaten (oder 2 große)
2 Eier
4 Zwiebeln
1 Doppelpackung Schinkenwürfel (ich nehm die vom Lidl)
Salz, Pfeffer, Paprika,
Salatkräuter (hier nehm ich die aus den großen Schraubgläsern vom Lidl)

Zubereitung:

Den Ofen mit Ober/Unterhitze auf höchster Stufe vorheizen (mein Backofen kann 280°).
Nudeln ca. 5 Minuten bissfest kochen.
In der Zwischenzeit die Tomaten in ein Sieb schütten (Sud wegschütten), Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.
Eine große, ofenfeste Schüssel einfetten und dann fangen wir an zu schichten:

1. Nudeln
2. Schinkenwürfel
3. Tomaten (den Strunk entferne ich immer über den Nudeln, so dass etwas Saft auf die Nudeln läuft, dabei ziehe ich die Tomaten etwas auseinander und „breite“ sie aus
4. Zwiebelwürfel

Dann fangen wir wieder von vorne an
die letzte Schicht müssen Nudeln sein.

Jetzt die Schüssel auf der zweiten Schiene von unten in den Backofen schieben. Den Ofen auf 200° runter drehen und das ganze etwa 20-25 Minuten backen – die Nudeln müssen oben drauf „knusprig“ aussehen.

Zubereitung Soße:
In einen hohen Rührtopf geben wir Sahne, Eier und die Gewürze.

Das ganze nun gut verquirlen, gerne auch mit einem Pürierstab.
Das Ganze funktioniert natürlich auch im Blender.
Ich probiere immer, bevor ich das ganze über die Nudeln gieße. Es kann ruhig ordentlich gewürzt sein, die Nudeln nehmen viel Geschmack auf.
Nun die Schüssel (natürlich mit Topfhandschuhen!!!) aus dem Ofen holen und mit dem Sahne/Eier/Gewürze-Gemisch gleichmäßig übergießen.
Den Ofen wiederum runter drehen, jetzt auf 180° und den Auflauf etwa 45 Minuten backen.
Ab und zu mal schauen, ob die „Kruste“ zu braun wird – dann die Hitze noch etwas reduzieren (ist ja jeder Ofen anders).

Spinatravioli gefüllt mit Räucherforelle-Bärlauch-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 Salz abschmecken.

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 .

Nudelteigrezepte für die Pastawalze – Variationen

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 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 (Erläuterung Semola)
2 Eier
4 Eigelb
eine Prise Salz

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

Kühlschrank

Danach ca. 2 x auf Stufe 1 durchlassen und dann jeweils 2x 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 (Erläuterung Semola)
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.

Nudelteige für die Pasta Fresca – Variationen

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 x 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 (Erläuterung Semola)
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 Facebookgruppe 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 Eier

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.

Teig Nr. 11 – Dagmar Möller

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.

Tagliatelle mit Walnuss-Sahne-Soße

Rezept und Foto von Alexandra Müller-Ihrig (sinnreichleben – Ernährungsberatung)

Zutaten für 4 Personen:

400-500 g Tagiatelle

Walnuss-Rahm-Soße:
2 Zwiebeln
100 g Walnüsse
4 EL Olivenöl
200 g Sahne
50-70 g kalte Butter
100 ml Weißwein
400 ml Gemüsefond
Kartoffelstärke aufgelöst in etwas Wasser

Zubereitung:
Tagiatelle in Salzwasser kochen.

Zwiebeln schälen und kleinschneiden. Die Walnüsse grob hacken. Öl in die Schüssel der CC mit Flexirührer geben und bei 140° erwärmen. Temperautr auf 110° heruntersetzen. Zwiebeln und Walnüsse dazugeben und andünsten lassen. Mit dem Gemüsefond ablöschen und einköcheln lassen. Die aufgelöste Kartoffelstärke hinzufügen und nochmals kurz aufkochen lassen bei 140°. Temperatur danach wieder absenken. Nun die Sahne und den Weißwein hinzufügen und ca 3 Min weiter köcheln lassen. Anschließend alles in den Blender umfüllen und ca 2 Min mixen. Anschließend die kalte Butter stückchenweise hinzufügen und immer wieder kurz vermixen.

Ravioli mit Lachs-Rucola-Pistazien-Fülle

Rezept und Foto von Claudia Kraft

Zutaten:
Fülle
1 El Pistazien
1 Handvoll Rucola
100 g Ricotta
100 g Räucherlachs
1El Öl (hatte ich vergessen)
Salz, Pfeffer

Zubereitung:
Nudelteig herstellen z.B. Nudelteige für die Pasta Fresca

Habe bis auf Lachs alles in den Mulit mit Messer gegeben. Räucherlachs in kleine Stücke schneiden und unterrühren. Dann auf Nudelteig legen und Ravioli formen.

Per Hand Kreise ausstechen, Fülle auf eine Seite geben, zusammen falten, mit Finger andrücken bzw mit Gabel entlang der Kante zusammen drücken.