

Kürbisdudeln mit Salbeibutter



Bild und Rezept von Katharina Karner

für die Nudeln:

Einen Hokkaido in Stücke geschnitten, in der HLF bei 160 Grad oder im Backofen bei 180 Grad ca. 30 Minuten weich backen.

Die Stücke dann im Multi mit ein paar EL Wasser erst fein püriert und diese Masse dann mit dem Knethaken mit Semola verknetet bis die Konsistenz passt wie beim Nudelteig für die Walze. Den Teig mindestens 1 Stunde ruhen lassen.

dann den Teig mit der Walze verarbeiten zu Bandnudeln.

(Wer hat kann wie im Bild auch die [Divina](#) nehmen und kleine Nudeln damit machen.)

Dann in Salzwasser ca 3 Minuten kochen und in der Salbeibutter schwenken und salzen.

Salbeibutter: 50 g Butter und eine Hand voll Salbeiblätter im Topf aufschäumen lassen und zu einer hellen Nussbutter bräunen lassen. Die knusprigen Salbeiblätter können mitgegessen werden.

passend dazu ein Tomatensalat mit frischen Kräuter.

Wer nicht weis was das ist, die Divina gibt es [hier](#)

Die beliebtesten Matrizen für den Philips Pasta Maker 7000 & Avance



Conchiglione Rigato

Die Kenwood Pastafresca ist ein wirklich sympathisches Zubehörteil – und viele Jahre lang war sie für zahlreiche Hobby-Pastamacher der Einstieg in die Welt der selbstgemachten Extruderpasta.

Trotzdem weiß ich aus den letzten Jahren, dass viele später zum Philips Pasta Maker gewechselt sind. Die Gründe dafür sind unterschiedlich: Manche möchten schneller arbeiten, andere größere Mengen herstellen oder einfach eine unkompliziertere Maschine im Alltag nutzen.

Das Schöne ist: Mit einem [Adapter](#) lassen sich im Philips Pasta

Fusilli

Fusilli gehören wahrscheinlich zu den beliebtesten Pastaformen überhaupt. Gleichzeitig haben sie unter Pastamaker-Nutzern oft den Ruf, ein wenig zickig zu sein.

Genau deshalb mag ich [diese Variante](#) so gern. Die Spiralen bekommen schöne Schwingungen, bleiben locker und lassen sich gleichzeitig erstaunlich unkompliziert trocknen.

Gerade bei Bronzeextrusion zeigt sich außerdem, warum Fusilli so beliebt sind: Durch die raue Oberfläche bleibt unglaublich viel Sauce an der Pasta haften. Besonders cremige Saucen funktionieren hier fantastisch.

Die Matrize stammt aus der [Pro-Linie](#). Das „Pro“ steht dabei tatsächlich für „Professional“, denn die Messingeinsätze orientieren sich an professionellen Matrizen aus dem Gastronomiebereich. Dadurch entsteht eine angenehm raue Oberfläche mit sehr authentischem Charakter.

Conchiglione rigato

Große Muscheln gehören für mich zu den schönsten Ofenpastaformen überhaupt.

[Conchiglioni](#) lassen sich wunderbar füllen – etwa mit Ricotta, Spinat, Ragù oder Gemüse – und sehen später im Ofen einfach beeindruckend aus.

Bei dieser Matrize handelt es sich ausnahmsweise um eine [Kunststoffmatrize](#). Wer mich und meinen Blog kennt, weiß, dass ich normalerweise große Messingliebhaberin bin. In diesem Fall macht Kunststoff allerdings tatsächlich Sinn.

Die Öffnung der Matrize nutzt fast die komplette Fläche des Philips-Formats aus. Nur dadurch werden die Muscheln später richtig groß und schön ausgeprägt. Eine vergleichbare Version aus massivem Messing wäre extrem schwer und vermutlich auch sehr teuer.

Deshalb ist diese Variante für mich einer der Fälle, in denen Kunststoff absolut seine Berechtigung hat.

Tagliatelle

Zwar liefert Philips bereits eine Bandnudelmatrize mit – so richtig glücklich sind viele Nutzer damit allerdings nicht.

Das liegt vor allem daran, dass die Öffnungen relativ dick ausgeführt sind. Dadurch wirken die Nudeln später oft etwas grob und das Mundgefühl ist nicht ganz so fein, wie man es sich von guten Tagliatelle wünscht.

Wer klassische Bandnudeln mit schöner Oberfläche und feinerem Biss möchte, wird mit einer guten Bronzematrize wie [dieser](#) meist deutlich glücklicher.

Vor allem zu:

- Ragù alla Bolognese (ja, Bolognese isst man klassisch zu Tagliatelle, nicht zu Spaghetti)
- Pilzsaucen
- Trüffel
- oder Sahnosaucen

funktionieren diese Tagliatelle einfach fantastisch.

Und ehrlich gesagt: Wer einmal selbstgemachte Bronze-Tagliatelle gegessen hat, versteht plötzlich sehr schnell, warum viele nie wieder zurück möchten.

Gnocco napoletano rigato

[Diese Form](#) gehört für mich zu den unterschätztesten Matrizen überhaupt.

Sie wirkt zunächst relativ schlicht, ist im Alltag aber unglaublich vielseitig:

- Nudelsalat
- kräftige Fleischgerichte
- Gemüsepfannen
- Ofengerichte
- schnelle Alltagsküche

... eigentlich funktioniert sie fast immer.

Die Pasta kommt angenehm formstabil aus der Matrize und trocknet vergleichsweise unkompliziert. Gleichzeitig sorgen die Rillen dafür, dass Sauce sehr gut haften bleibt.

Gerade für Menschen, die nicht ständig komplizierte Spezialformen herstellen möchten, ist das eine fantastische Alltagsmatrize.

Maccheroncini

Der Name klingt zunächst vielleicht etwas ungewohnt. Die meisten kennen diese Pastaform schlicht als „Makkaroni“.

Und genau deshalb löst sie bei vielen sofort Kindheitserinnerungen aus.

Was ich an [dieser Matrize](#) besonders mag: Die Pasta wird

angenehm dünnwandig. Das klingt erstmal nebensächlich, macht beim Essen aber einen riesigen Unterschied.

Zu dicke Makkaroni wirken schnell etwas schwer oder teigig. Diese Variante bleibt dagegen angenehm leicht und sorgt für ein deutlich besseres Mundgefühl.

Die Form funktioniert praktisch immer:

- Tomatensauce
- Käse
- Aufläufe
- Gemüse
- oder ganz klassisch mit Butter für Kinder.

Gerade weil die Form so unkompliziert ist, gehört sie für viele irgendwann zu den meistgenutzten Matrizen überhaupt.

Die Cookiematrize – Spritzegebäck aus dem Pastamaker

Ja, richtig gelesen:

Der Philips Pasta Maker kann nicht nur Pasta.

Mit der passenden [Cookiematrize](#) wird aus der Nudelmaschine plötzlich eine erstaunlich effektive Spritzegebäckmaschine.

Nicht nur in der Weihnachtszeit sorgt diese Matrize regelmäßig für Begeisterung – und ehrlich gesagt ging Spritzegebäck vermutlich selten schneller.

Am besten funktioniert die Produktion tatsächlich zu zweit:

Während eine Person die Kekse abschneidet, kann die andere

bereits das nächste Backblech vorbereiten.

Der Pastamaker produziert dabei fast im Akkord gleichmäßige Teigstränge.

Viele kaufen die Maschine ursprünglich nur für Pasta und entdecken später völlig überrascht, wie gut sich auch Keksteig damit verarbeiten lässt.

Kartoffelgnocchi

Nicht nur Keksteig funktioniert hervorragend – auch Kartoffelteig lässt sich erstaunlich gut mit dem Pastamaker verarbeiten.

Und frische [Kartoffelgnocchi](#) haben geschmacklich fast nichts mit den bekannten Supermarkt-Gnocchi gemeinsam.

Wichtig ist allerdings die richtige Kartoffelwahl.

Bitte verwendet möglichst:

- mehligkochende Kartoffeln
- idealerweise Lagerware
- und keine ganz frischen Kartoffeln.

Frische Kartoffeln enthalten oft zu viel Wasser. Dadurch wird der Teig später unnötig weich und klebrig.

Am besten kocht man die Kartoffeln mit Schale und lagert sie anschließend noch ein bis zwei Tage im Kühlschrank. Dadurch verlieren sie Feuchtigkeit und entwickeln später einen deutlich intensiveren Kartoffelgeschmack.

Mit der passenden Gnocchi-Matrize lassen sich dann erstaunlich schnell größere Mengen herstellen – ganz ohne langes Rollen und Formen per Hand.

Besonders gut passen:

- Salbeibutter
- Gorgonzolasauce
- geschmorte Tomaten
- oder einfach Butter und Parmesan.

Außerdem lassen sich die Gnocchi wunderbar einfrieren.

Radiatori – der König der Saucenfänger

[Radiatori](#) verdanken ihren Namen tatsächlich den Lamellen alter Heizkörper.

Und genau diese Struktur macht die Pasta so besonders.

Denn zwischen den kleinen Lamellen sammelt sich Sauce geradezu perfekt. Kaum eine Pasta hält cremige oder stückige Saucen so gut fest wie Radiatori.

Besonders beliebt sind sie mit:

- Ragù
- Käsesaucen
- Pilzsaucen
- oder kräftigen Gemüsesaucen.

Dazu kommt:

Die Form sieht einfach außergewöhnlich aus.

Radiatori gehören zu den Pastaformen, bei denen am Tisch fast immer irgendwann die Frage kommt:
„Was sind DAS denn für Nudeln?“

Rigatoni – der große Klassiker

[Rigatoni](#) gehören zu den bekanntesten italienischen Pastaformen überhaupt.

Im Vergleich zu klassischen Maccheroni haben sie einen größeren Durchmesser und wirken dadurch kräftiger, rustikaler und etwas herzhafter.

Durch die geriffelte Oberfläche haftet Sauce hervorragend – besonders:

- kräftige Tomatensaucen
- Fleischragù
- Ofengerichte
- oder langsam geschmorte Saucen.

Rigatoni sind außerdem unglaublich vielseitig.

Sie funktionieren:

- im Alltag,
- für schnelle Familiengerichte,
- aber genauso gut für aufwendigere Ofengerichte.

Wer eine Pastaform sucht, die praktisch immer funktioniert, landet früher oder später fast automatisch bei Rigatoni.

Fortsetzung folgt ...

Immer wenn neue Lieblingsmatrizen dazukommen, werde ich diesen Beitrag ergänzen und aktualisieren.

Schaut also gerne später nochmal vorbei – denn die Welt der Matrizen für den Philips Pastamaker bleibt spannend und es kommt ständig neues dazu

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 [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!

Pasta mit Spargel, Zuckerschoten und Zucchini

Es grünt so grün....

Dieses Gericht ist ganz einfach, aber dennoch sehr köstlich...



für 4 Personen

Zutaten:

Nudelteig:

500 gr. Semola

4 Eier Größe M

(bei Bedarf noch etwas Wasser)

Gemüse:

400 gr. grüner Spargel

400 gr. Zuckerschoten

1 Zucchini mittelgroß

4 Lauchzwiebeln

Etwas Öl

Pfeffer

50-100 ml Sahne

Salz

Finish:

Etwas geriebener Parmesan

Zubereitung:

Semola und Eier in Kessel geben, Zeit auf 10 Minuten stellen, K-Haken einsetzen und rühren lassen (anfangs ca. Stufe 1, dann etwas schneller, nach Gefühl).



Nudeln mit Pastafresca auspressen. Ich hatte es in der TR50 gemacht, aber mit Pastafresca, Philips Pastamaker etc. geht es genauso. Ggf. in anderen Nudelmaschinen etwas mehr Flüssigkeit zugeben. Im Philips Pastamaker oder der Pastafresca würde ich zu den 4 Eiern z.B. noch 10-15 gr. Wasser zugeben.



Hier hatte ich [Curvo rigato](#) d.h. das gestreifte Hörnchen als Matrize. Andere Nudelformen gehen mit diesem Gericht genauso, nehmt was ihr gerne mögt.

Bei zweiteiligen Matrizen bitte sofort nach dem auspressen die Matrize teilen. Dann ist die Reinigung ganz leicht. Lasst ihr die Matrize hingegen liegen und öffnet sie nicht sofort, dann wird der innen liegende Nudelteig fest wie Beton.



Nun das Gemüse putzen und zerkleinern und bereitstellen. Ihr müsst keine verschiedenen Schüsselchen nehmen, eine große Schüssel geht genauso.



Nudelwasser mit reichlich Salz aufsetzen und wenn es kocht die Curvo rigato (bzw. andere Nudeln eurer Wahl) al dente kochen.



Während ihr das Nudelwasser zum Kochen bringt in einer Pfanne etwas Öl erhitzen.

Das Gemüse zugeben, etwas Pfeffer und ca. 5 -10 Minuten anbraten.

Der Spargel sollte durch sein und die Zuckerschoten noch knackig.



Eine großzügigen Schluck Sahne zugeben und die Sahne kurz aufkochen lassen.

Die gekochten Nudeln zum Gemüse geben. Vermischen. Anrichten und noch etwas geriebenen Parmesan darüber streuen. Fertig.



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 weaternudeln.



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. Dann 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 weitererrühren lassen.



Nudeln:

Mit Pastafresca oder anderer Nudelmaschine (ich hatte die TR50) 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 seid 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. Nimmt 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.

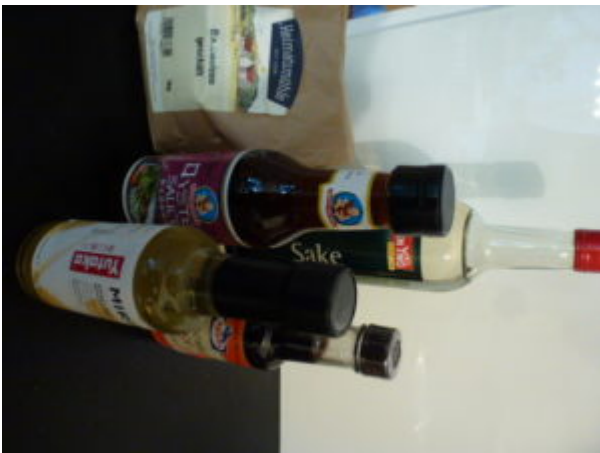
Dann den Teig mit einer Nudelpresse durchpressen. Ich habe die Fattorina von Pastidea verwendet, aber es geht genauso mit der Kenwood-Pastafresca oder dem Philips Pastamaker.

Sobanudeln gibt es in dickeren und dünneren Ausführungen, es gibt sie als runde oder eckige Spaghetti. Nehmt einfach eine Spaghettimatrizie 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](#) 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-Röhrelement:

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. Reispasta oder Sternchenpasta 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 Nudelteilig 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 [Fimar MPF 1.5](#) mit dem automatischen Abschneider war es einfach bequemer).



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

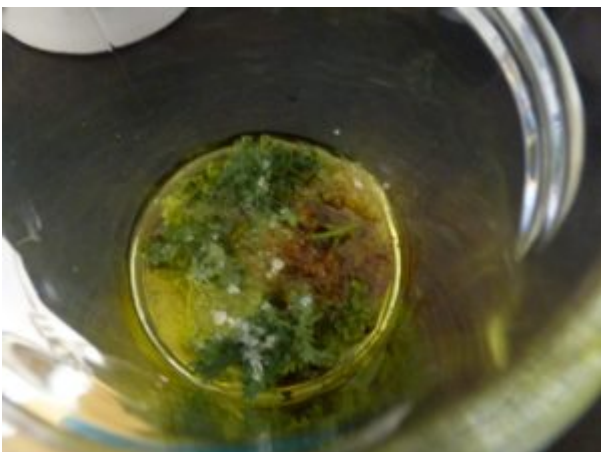


Die Äpfel und Mandeln zusammen durch den Würfelaufsatz jagen (manche Mandeln wurden halbiert, manche sind heil durchgekommen und es gab auch am Rand kleinere Mandelstückchen, die Mischung passte ganz gut).

Saft einer Zitrone über die gewürfelten Zutaten geben. Auch Rosinen zugeben.

Wasser zum Kochen 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 ☐