

# Pizzabrötchen Partybrötchen



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Ari Dahms

## **Zutaten:**

200 Gramm Wasser,  
200 Gramm Milch  
1/2 Würfel Hefe  
600 Gramm Mehl  
200 Gramm Hartweizengries  
4 EL Zucker  
2 gestrichene TL Salz  
4EL Olivenöl dazu

## **Zubereitung:**

Wasser, Milch und Hefe in der CC bei 37 Grad so fünf Minuten ruhen lassen.

Dann Mehl, Hartweizengrieß, Zucker, Salz, Olivenöl ca. 10 Minuten mit Knethaken auf Stufe 1 kneten lassen.

Ich lasse den Teig gerne den Tag über bei Zimmertemperatur gehen, in einer recht großen Schüssel mit Deckel.

Dann rolle ich ihn aus, ca. 1 cm dick und schneide alles kleine Dreiecke.

Nochmal so 30 Minuten gehen lassen.

Brötchen dann in den heißen Ofen bei 270 Grad Umluft ( Brot oder Pizzastufe) kurz auf Sicht anbacken.

Ich backe sie nur leicht vor und friere sie dann ein.

*Tipp: Besonders gut schmecken sie, wenn man sie aufschneidet, unterm Grill schön bräunt und dann gutes Olivenöl und Rosmarin drauf gibt.*

---

## Teig für Griessnocken



Rezept und Foto von Karin Lerch

### **Zutaten:**

1/4 l Milch

1 Essl. Butter

1 Teel. Salz

100g Hartweizengrieß

2 Eier

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten mit dem Flexi auf Kochstufe 1 zum kochen bringen. Den Hartweizengriess zufügen dabei rühren lassen bis es sich zum Kloss formt .

Temperatur ausmachen.

1 Ei in den heißen Teig rühren. Auskühlen lassen dann nochmals 1 Ei ein rühren und laufen lassen bis es eine schöne cremige Masse ist. Nockeln formen und in kochende Brühe geben. Guten Appetit

---

## 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

---

# Spinat-Basilikum-Gnocchi



## **Zutaten:**

150 gr frischer Spinat (gerne Mengen erhöhen, je mehr Spinat, desto intensiver der Geschmack)

400 gr. Ricotta

40 gr. Parmesan gerieben

2 Eigelb

etwas Piment. Salz und frischer Pfeffer

5 EL Mehl (ggf. mehr, erst mal mit 3 EL beginnen)

7 EL Hartweizengrieß oder Semola (ggf. mehr, erst mal mit 4 EL beginnen)

Bund Basilikum (wir hatten Zimt-Basilikum, passte sehr gut)

gutes Olivenöl

Parmesan zum Dekorieren (gehobelt oder gerieben)

## **Zubereitung:**

Spinat waschen, in kochendem Salzwasser 2 Min. blanchieren, sehr gut ausdrücken (je trockener der Spinat, desto weniger Mehl/Griess braucht man später, d.h. desto intensiver der Geschmack später) und fein hacken

In Cooking-Chef-Schüssel Ricotta, Eigelb, Piment, Parmesan, Spinat, etwas Mehl/Grieß sowie Salz und Pfeffer mit K-Haken zu Teig verarbeiten.



Etwas Mehl oder Griess auf Hände geben und Teig zu Rolle formen und ca. 2 cm lange Stücke abschneiden.



Basilikum in Stücke schneiden und mit etwas Öl vermischen

Gnocchi in Salzwasser ca. 2-4 min kochen (sobald sie an die Oberfläche kommen, sind sie fertig)

Gnocchi auf vorgewärmte Teller setzen, mit dem vorbereiteten Öl beträufeln, wer mag etwas Pfeffer drüberreiben sowie Parmesan drüber hobeln.

Buon Appetito!

(Achtung: sieht nach wenig aus, ist aber sehr sättigend. Menge ist für 4 Personen als Hauptgericht ausreichend. Reicht man die Gnocchi als Vorspeise ist die Hälfte auch ausreichend)



---

## 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!

---

## Schokoladen-Cheesecake-Muffins mit Lime-Curd Füllung



Rezept und Foto von Dagmar Möller

Rezept von Dagmar Möller, <https://toepfle-und-decke.de/blogspot.com>

### **Zutaten:**

*Schokoladenteig*

100 g Zartbitterkuvertüre

30 g Butter

200 g Mehl

100 g Zucker

2 EL Kakao

1/2 Vanilleschote

1 TL Backpulver

1/4 TL Natron

2 Eier

200 ml Milch

abgeriebene Orangenschalen

weiße Kakaobutter-Pellets (ca. 2 TL, damit es geschmeidig wird, alternativ ggf. etwas Kokosöl)

#### *Cheesecake-Creme:*

150 g Ricotta

50 g griechischer Joghurt

1 Ei

30 g Zucker

20 g Speisestärke

abgeriebene Limettenschale

1/2 Vanilleschote

#### *Füllung:*

Lime-Curd/Lemon-Curd

#### **Zubereitung:**

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Schokolade im Multi kurz hacken und mit 30 g Butter unter Rühren im Kessel mit den K-Haken bei 40 °C schmelzen.

Währenddessen Mehl, Zucker, Kakao, Vanille, Backpulver, Natron und Pellets vermischen, zur Schokolade geben und verrühren.



Foto: Dagmar Möller

Eier und Milch im Blender mixen und kurz unter den Teig einarbeiten.

12 Muffin-Förmchen auf ein Backblech mit Backpapier stellen und jeweils 2 EL Schokolade einfüllen. Dann auf 1 Espresso-Löffel Lime-Curd darauf setzen und wieder mit 1 EL Schokomasse bedecken.



Foto: Dagmar Möller

Für die Cheesecake-Creme Frischkäse, Ei, Zucker und Stärke mit der abgeriebenen Limettenschale und der Vanille glattrühren. Dann die Schokomasse je 2 EL Cheesecake-Creme bedecken.



Foto: Dagmar Möller

In der mittleren Schiene 20 min. backen – Stäbchenprobe mit Holzspieß machen.



Foto: Dagmar Möller

Dieses Rezept und viele weitere mehr findet ihr unter <http://www.bonsai-insel.de/wordpress/>

---

## 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](#)



---

## Erläuterung

## Hartweizengrieß/Semola

# Semola – was bedeutet das eigentlich?

Bei der Nudelproduktion ist oft von „**Semola**“ die Rede. Korrekt müsste jedoch eigentlich von „**Semola di grano duro**“ gesprochen werden – im besten Fall noch mit dem Zusatz „**rimacinata**“.

Im Folgenden eine kurze Erklärung der italienischen Begriffe, damit es verständlicher wird:

---

## □ Grundbegriffe

- **Semola** = Grieß
  - **Farina** = Mehl
  - **Grano duro** = Hartweizen
  - **Grano tenero** = Weichweizen
- 

## □ Was bedeutet „rimacinata“?

Das Wort „**rimacinata**“ begegnet einem oft.

Ich würde es als „**wieder gemahlen**“ übersetzen – und zwar wirklich **zweifach gemahlen**:

- zuerst wird das Korn zu Grieß vermahlen (kleine Kügelchen)
  - anschließend ein zweites Mal, damit es deutlich feiner wird
-

## □ Warum ist Hartweizen so wichtig?

Um Nudeln „al dente“ zu bekommen, benötigt man **Hartweizengrieß** (kein Weichweizen).

Das bedeutet:

- Für Pasta braucht man **Semola di grano duro**
  - oder alternativ Produkte mit „**Farina**“ + „**Grano duro**“
- 

## □ Unterschied: gemahlen oder nicht gemahlen

Wenn auf der Packung nur steht:

- „**Semola di grano duro**“ → dann ist es nur Hartweizengrieß (nicht weiter gemahlen)

Für die Nudelproduktion kann man sowohl Grieß als auch gemahlene Grieß verwenden.

## Unterschiede in der Praxis:

- **Ungemahlener Grieß** funktioniert gut für viele Standardnudeln
  - **Gemahlener Grieß** sorgt oft für eine feinere Struktur und gleichmäßigere Optik
- 

## □ Einfluss bei gefärbten Nudeln

Werden Nudeln gefärbt, kann es passieren, dass sich die Farbe bei ungemahlenem Grieß nicht ganz gleichmäßig verteilt.

Mit gemahlenem Grieß ist die Optik meist etwas feiner und homogener.

---

## □ Einfluss bei Pasta-Maschinen & Matrizen

Bei gepressten Nudeln (z. B. mit **Pastafresca** oder **Pastamaker**) spielt die Matrize eine wichtige Rolle:

- Bei **großen Auslässen** ist ungemahlener Grieß meist unproblematisch
- Je **filigraner die Matrize**, desto wichtiger ist der Mahlgrad

Ich habe selbst schon erlebt, dass bei ungemahlenem Grieß bei sehr feinen „Funghi“-Matrizen teilweise nur Fetzen entstanden sind.

Mit **zweifach gemahlenem Grieß aus der Getreidemühle** kamen dagegen wunderschöne, saubere Formen heraus.

---

## □□ Meine Empfehlung

Ich verwende für die Nudelproduktion am liebsten [dieses Semola](#) aus einer kleineren Mühle in Italien.

Er ist:

- sehr zuverlässig in der Verarbeitung
  - und preislich absolut attraktiv
-

# ☐☐ Hartweizengrieß vs. Semola – warum der Unterschied?

Oft stellt sich die Frage, warum manchmal von **Hartweizengrieß** und manchmal von **Semola** gesprochen wird.

- Wird von **Hartweizengrieß** gesprochen, stammt dieser meist aus Deutschland
- Wird von **Semola** gesprochen, ist es in der Regel italienischer Hartweizengrieß

Der deutsche Hartweizengrieß ist eine andere Züchtung, da er mit weniger Sonne auskommen muss.

Er funktioniert ebenfalls gut für Pasta.

Wenn ich die Wahl habe, greife ich persönlich zum italienischen Produkt – dieser wirkt für mich etwas hochwertiger.

Aber grundsätzlich funktionieren beide.

---

## ⚙️☐ Selbst mahlen möglich

Natürlich kann man den nicht 2 x gemahlten Grieß auch selbst mit einer **Getreidemühle** mahlen.

---

## ☐ Fragen?

Bei weiteren Fragen erreicht ihr mich gerne bei [Backen und Kochen mit Kenwood](#) ☐

---

# 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 heißen Pfanne mit Deckel zusammenfallen lassen. Abtropfen und mit etwas Olivenöl in der 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 zerpfücken 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 Pürrierstab (oder mit der cc) kräftig aufschäumen. Mit schwarzem Pfeffer und Salz abschmecken.

---

# Grissini – Variationen mit Tagliatelleschneider, Spritzegebäckaufsatz bzw. Wurstaufsatz



Rezept 1 – Foto Gisela Martin

*1. Rezept von Sigrid H. im Sauerteigforum der Sauerteig.de gefunden und abgewandelt von Gisela Martin ausprobiert und auf CC umgeschrieben:*

## **Zutaten:**

200 g gut entwickelter Weizen-Sauerteig  
500 g Weizenmehl Type 550  
200 ml Wasser  
30 g Butter  
50 g geriebener Käse, z.B. Gruyère oder Parmesan  
1-2 EL Gewürze, z.B. Kümmel oder Kreuzkümmel  
80 g Olivenöl  
10 g Salz

## **Zubereitung:**

Mit dem Knethaken 4-5 min auf Stufe min kneten, bis der Teig sich vom Rand löst.

1 Stunde gehen lassen.

Teig durch Pastawalze auf gewünschte Stärke laufen lassen.

Danach vorsichtig mehlen und durch Tagliatelleschneider laufen lassen.

Auf Backpapier legen und bei 200 C Ober/Unterhitze 15-20 Min goldbraun backen.

In der Nähe bleiben, damit sie nicht zu dunkel werden. Genaue Backzeit liegt an Teigstärke.

Abkühlen lassen, erst dann werden sie knusprig.

Varianten: 1 zerdrückte Knoblauchzehe hinzufügen; 2-3 getrocknete Tomaten in der Gewürzmühle zerkleinern und hinzufügen, Thymian, Meersalz, Schwarzkümmel, Sesam, Parmesan, Paprika oder andere Gewürze, Schwarzkümmel, Sesam etc.



Foto Gisela Martin, Rezept Nr. 2 mit Spritzgebäckvorsatz/Pasta Fresca

**2. Rezept Grissini mit Spritzgebäckvorsatz die unkomplizierte Variante ohne Sauerteig und lange Gehzeiten**

**Zutaten:**

400 gr. Mehl Typ 405

150 gr. Hartweizengrieß

1 TL Backmalz (Anmerkung: ohne geht es ebenso)  
1 Packung Trockenhefe oder 21 gr. frische Hefe  
280 ml Wasser  
2 gestrichene TL Salz  
3 EL Olivenöl

Wasser bzw. Eiweiss zum Bestreichen und dann Schwarzkümmel, Parmesan, Sesam, Kräuter, Paprikapulver...

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten für den Teig zusammen in Schüssel mit Knethaken geben und ca.10 Minuten verkneten/Temperatur 38 Grad.

Ca. 20 Minuten bei 38 Grad gehen lassen, nochmals mitKnethaken kurz kneten, dann nochmals 20 Min gehen lassen.

Pasta Fresca mit Spritzgebäckvorsatz montieren und Teig nachund nach zu dünnen Grissinis verarbeiten und auf ein leicht bemehltes Backblechlegen. Die Grissinis jeweils mit einem Küchentuch abdecken, damit der Teig nicht austrocknet.

Falls gewünscht mit Wasser (oder Eiweiß) bestreichen und mit Parmesan, Sesam, Schwarzkümmel , Kräutern etc. bestreuen.

Backofen Ober-/Unterhitze, 200 Grad, vorheizen und ca. 15 Minuten pro Blech backen.

Auskühlen lassen und hemmungslos geniessen



Foto Hülya Braun, Rezept Nr. 3 mit Wurstaufsatz

### **3. Rezept Grissini mit Wurst Aufsatz von Hülya Braun**

#### **Zutaten:**

500 gr Mehl

275 ml Wasser

3 Esslöffel Öl

Zucker

Salz

2 Esslöffel Sesam

#### **Zubereitung:**

Alles miteinander verkneten (Knethaken).

Die mit Sesam außen sind mit verdünntem Traubensirup ( 2 TL Traubensirup 150 ml Wasser) bestrichen oder kurz eingetaucht und Sesam drauf

Verwendet wurde der dünne Aufsatz beim Fleischwolf.

### **4. Rezept Gisela M mit Lievito madre/Pasta Fresca/Mafaldematrize**



Fotos Rezept Nr. 4 Gisela M.

**Zutaten:**

200 g Lievito madre

500 g Weizenmehl Type 550

200 ml Wasser

30 g Butter

50 g geriebener Käse, z.B. Gruyère oder Parmesan

1-2 EL Gewürze, z.B. Kreuzkümmel, Rosmarin etc. (aber nichts zu dickes, sonst kann der Teig in den Pastafresca-Matritzen-Schlitzten hängen bleiben)

80 g Olivenöl

10 g Salz

**Zubereitung:**

Mit dem Knethaken 5 min auf Stufe min kneten, der Teig soll sich vom Rand lösen.

1 Stunde gehen lassen.

In Pasta Fresca Mafaldematrix einsetzen (Reginette würden z.B. auch gehen, wenn zu viele Nudeln gleichzeitig rauskommen, wird es schwierig, da Teig zu feucht ist und beim Herauskommen zusammenkleben würde). Kleine Teigstückchen in PF füllen und Grissini herauslassen.

Auf Backpapier legen und bei 200 C Ober/Unterhitze 5-6 Min goldbraun backen.

In der Nähe bleiben, damit sie nicht zu dunkel werden. Genaue Backzeit liegt an Teigstärke. Mit Mafaldematritze werden sie hauchdünn!

Alternativ geht es natürlich auch mit Pastawalze etc.

Abkühlen lassen, erst dann werden sie knusprig.

GUTEN APPETIT!

### 5. Rezept mit Lauge aus Genussmagazin 10/2017



Foto Gisela M

Schmeckten frisch sehr gut, am nächsten Tag waren sie aber eher zäh.

#### **Zutaten:**

10 gr. Hefe frisch

300 gr. Mehl Type 405 (ich hatte 550er)

1 TL Salz

1 Päckchen Natron (ich hatte Lauge)

2-3 EL grobe Salzkörner

#### **Zubereitung:**

Hefe in 200 ml lauwarmen Wasser in Rührschüssel bröckeln. Mehl/Salz zufügen und mit Knethaken und Geschwindigkeitsstufe 3 5 Minuten kneten lassen.

Knethaken entfernen, Spritzschutz anbringen, Temperatur 40 Grad/30 Minuten gehen lassen.

Ofen auf 225 Grad vorheizen. Wasser mit Natron zum Kochen bringen und wieder abkühlen lassen.

Teig in ca. 1 cm breite Streifen schneiden und durch Lauge ziehen (bei echter Lauge Sicherheitsmaßnahmen ergreifen) und auf Backblech legen.

Grissini mit groben Salz bestreuen und 10-12 Minuten backen.



Rezept Nr. 1 – mit Tagliatelleschneider Foto Gisela Martin