# 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 von Pastidea 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-Rührelement:
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.

---

# Sofficini alla Giselle

Das Rezept stammt  aus italienischen Quellen. Heute habe ich sie aber nicht ganz “original” gemacht.
Klassisch bereitet man sie mit folgenden Füllungen zu:
– Bechamel, Tomatensauce, ein Stück Mozzarella, Parmesan.
– Bechamel, Spinat/Ricotta/Muskat/Salz/Pfeffer-Gemisch, Mozzarella und Parmesan.
– Bechamel, gekochte kleingeschnitenen Pilze, gekochter Schinken, dann wieder Mozzarella und Parmesan.

Bei mir gab es heute eine Variante mit Bechamel, Bolognese und Parmesan (das Stück Mozzarella habe ich vergessen, wäre aber toll gewesen, dann läuft beim Öffnen noch etwas Käse heraus).

Original werden die Sofficini in größeren Teigtaschen zubereitet, nicht so kleine Teigtaschen, wie bei mir. Und sie werden traditionell in Öl frittiert, ich habe mich heute für die leichtere Backofenvariante entschieden.

Im Originalrezept nimmt man für den Teig 1 Teil Mehl und 1 Teil Milch + etwas Butter. Damit die Anwendung in Pastamaker/Pastafresca klappt, habe ich die Flüssigkeiten reduziert. Hier mein angepasstes Rezept:

Rezept für 22 Teigtäschchen:

**Zutaten:**
*Teig:*

250 gr. Mehl 405
120 gr. Milch
15 gr. Butter
halber TL Salz

*Füllung:*
1 Portion Bolognese (wenn ich Bolognese koche, mache ich meistens zu viel und fülle mir den übrig gebliebenen Rest portionsweise ab und friere ihn ein).

Bechamel:
30g  Butter
30g Mehl
250 ml Milch
etwas frisch gemahlener Muskat
weiße Pfeffer nach Belieben
Salz nach Belieben

1 Kugel Mozzarella kleingeschnitten (hatte ich vergessen)

Ca. 50 gr. Parmesan feingerieben (z.B. mit Multizerkleinerer)

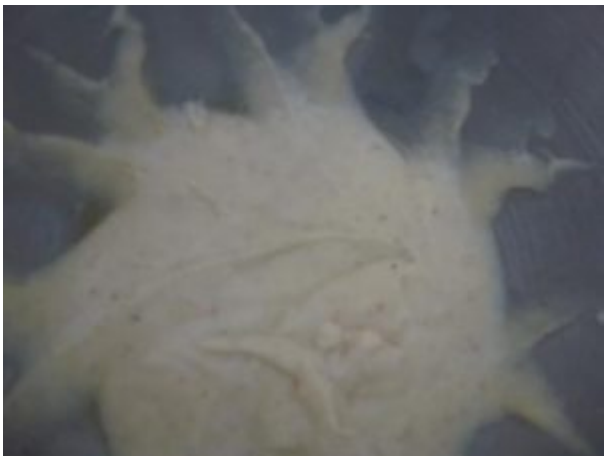
Optional:
1 Basilikumblatt zur Füllung von jedem Teigtäschlein

*Finish:*
1 Ei, leicht verquirlt
Etwas Semmelbrösel
Optional: Etwas Olivenöl

**Zubereitung:**

Bolognese frisch zubereiten oder eine Portion aus dem TK-Fach nehmen und auftauen lassen.

Alle Zutaten für die Bechamel in den Kessel der CC geben. 140 Grad einstellen. Flexielement einsetzen und mit Dauerrühren laufen lassen (so dass nichts am Boden anhängt.) Nach ein paar Minuten ist die Bechamel eingedickt und fertig. Zur Seite stellen.



Parmesan fein reiben, z.B. mit Multizerkleinerer und zur Seite stellen.

Milch + Butter in einem Topf aufkchen. 1-2 Minuten abkühlen lassen.

Variante in Kenwood mit Pastafresca: Alle  Zutaten für den Teig in dem Kessel mit K-Haken rühren.  Dann in Pastafresca mit verstellbarer Lasagnematrize von Pastidea verarbeiten.

Variante in Philips Pastamaker: Mehl und Salz in Behälter geben.
Die Milch direkt im Behälter darüber geben und 3 x 3 Minuten kneten.
Ich habe den Teig auch noch etwas ruhen lassen, da ich die Bechamel noch vorbereiten musste. Ohne Ruhezeiten geht es sicher aus.

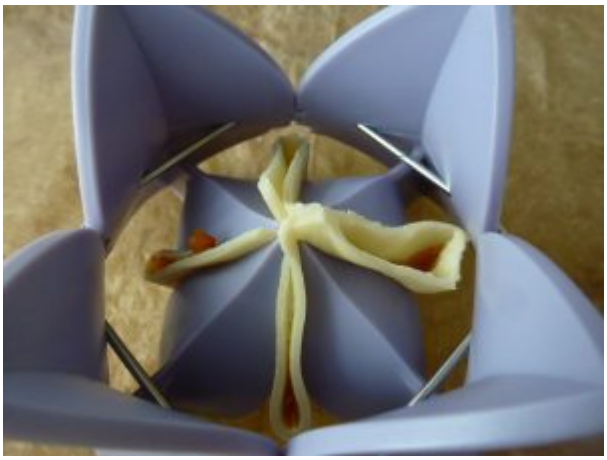
Im Pastamaker habe ich immer so viel Teig herausgelassen, wie ich gerade verarbeiten konnte, dann auf Pause drücken.

Nun formt man den Teig für Teigtaschen, ich habe Quadrate geschnitten:

Die Füllung: Immer ein kleiner Löffel Bechamel, dann ein Löffel Bolognese, ein Stück Mozzarella (die ich vergessen habe), dann etwas Parmesan.

Andere Füllungsmöglichkeiten gibt es viele, siehe oben.

Den Rand mit etwas verquierltem Ei bestreichen und zuklappen.



Die fertigen Teigtaschen habe ich auf ein  Backblech mit Backpapier gesetzt. Nach und nach habe ich mir immer wieder neue Lasagnestreifen herausgelassen und weiter verarbeitet.

Den Backofen auf 200 Grad/Heissluft vorheizen.

Die Teigtaschen nun mit Ei bestreichen und mit etwas Semmelbrösel bestreuen.

Wer möchte besprüht die Teigtaschen vor dem Einschieben in den Backofen noch mit Olivenöl, das habe ich aber nicht gemacht.

Nun 12 Minuten bei 200 Grad Heissluft backen.

Guten Appetit!

# Exkurs Philips Pastamaker /Philips Viva Collection – Tipps zu Rezepten und zur Anwendung

Bei den Rezepten handelt es sich um eine Gemeinschaftsproduktion der Mitglieder von "Pastidea – Aus Liebe zum Nudeln" und "✯ Pastamaker, Nudeln & Co ✯ – Rezepte & Matrizen".

Nachdem immer mehr mit dem Philips Pastamaker ihre Nudeln produzieren, möchten wir mit diesem File eine Rezeptesammlung zur Verfügung stellen und die häufigsten Fragen beantworten. Die Matrizen (auch ohne benötigten Adapter) findet man hier.

**Rezeptempfehlung für die Pastideamatrizen (in Kombination mit Philips Pastamaker/Viva Collection)**

a.) mit Ei:
250 gr. Semola rimaccinata
100 – 110 gr. Flüssigkeit, je nach Semola (davon 1 Ei oder 2 Eigelb, Rest Wasser, leicht mit einer Gabel verquirlt)

wer mag: ein kleiner Schluck Olivenöl

b.) ohne Ei:
250 gr. Semola rimaccinata
95 – 105 gr. Wasser (je nach Semola)
wer mag: ein kleiner Schluck  Olivenöl

Anmerkung: Bei den Matrizen Fusilli A3 und Funghi wird empfohlen die Flüssigkeitsmenge etwas zu reduzieren, damit sie sich schön drehen.

Um eine bessere Teigkonsistenz zu erreichen (nicht unbedingt erforderlich!) wird empfohlen den Teig nicht nur drei Minuten sondern neun Minuten kneten zu lassen und den Teig auch ca. 1-1,5 Stunden (z.B. zwischen den Knetvorgängen oder nach dem 1. Knetvorgang) ruhen zu lassen).

Jedes Semola hat einen unterschiedlichen Feuchtigkeitsbedarf. Die Flüssigkeit kann auch ja nach Luftfeuchtigkeit und Umgebungstemperatur variieren. In den Standardrezepten wurde jeweils das Biosemola aus der Meraner Mühle verwendet. Es wird empfohlen die Flüssigkeit langsam zuzugeben und ggf. anfangs einen Teil Flüssigkeit zurückzuhalten und situativ den Rest zuzugeben oder zurückzuhalten.

**Gesammelte erprobte Rezepte aus den beiden oben genannten Facebookgruppen:**

==========
Standardrezept für alle Matrizen – Gabi Pemöller – Pastamaker

Erstmal vorab: ich arbeite nur mit dem Semola di Grano Duro rimacinata von Divella.
Mit diesem Semola funktioniert das folgende Rezept immer mit allen Matrizen, die ich habe.
Letzte Woche habe ich in meinem Vorratsraum noch ein anderes Semola gefunden. Dieses Produkt hat wesentlich mehr

Flüssigkeit benötigt.
Es ist also erwähnenswert, dass jedes Semola anders ist, minimal weniger oder mehr Flüssigkeit benötigt und die Raumtemperatur sowie Luftfeuchtigkeit auch eine Rolle spielt.

Rezept:
500 g Semola
2 Eier mit Wasser aufgefüllt auf 195-200 ml
2 Esslöffel Olivenöl

3 Min kneten, ca. 30 Min. ruhen, 3 Min. kneten, ca. 30 Min. ruhen,  3 Min. kneten und dann ausgeben lassen.

Wenn der Teig zu trocken ist, kann man mit einem Blumensprüher “nachjustieren”.
==========

Simone Berthold – Gleiches Rezept für alle Matrizen auf dem Bild – Pastamaker

Rezept:
300 gr. Semola rimacinata De Cecco
1 Ei, 1 Eigelb, 5 ml Öl auf insgesamt 135 gr. mit Wasser auffüllen

3 Min kneten, 30 Minuten Pause, 3 Min kneten und ausgeben:

Alternativ
100 gr. Semola
50 gr. Ei (d.h. 1 Ei mittelgroß)

3 Min kneten und sofort ausgeben

Conchiglia Rigata

12mm

==========

[Abete di Natale/Tannenbaum](#) – Maria Anna Astorino – Viva Collection

Rezept:

Ricetta:
400 gr. Semola
100 ml Spinatsaft (z.B. mit einem Slowjuicer oder Entsafter hergestellt)
50 gr. Wasser
10 ml Öl

3 Minuten kneten lassen und ausgeben.

Dieses Rezept und mehr Rezepte für den Pastamaker von Maria Anna findet ihr auch hier: https://www.facebook.com/groups/1338575199622308/

Auf Italienisch/In Italiano
Ricetta:
400 grammi di semola del tipo che preferite, rimacinata e non (io continuo ad usare una non blasonata perchè la devo terminare)
160 ml di succo di spinaci freschi comprensivo di acqua e 10 ml di olio

Preparazione:
Inserite la trafila Albero di pastidea ela semola nel cestello.
Estraete il succo di 100 grammi di spinaci (io ho usato una centrifuga) e unite acqua comprensiva di 10 ml di olio, fino a 160 ml. Tenetevi bassi di liquidi per avere una forma sostenuta.
Avviate la macchina ed estrudete.
Come sempre dico, con la Viva non c'è bisogno di doppio impasto e più estrusioni ma se usate l'Avance, togliete la corrente al beep di estrusione, rimettetela e tenete premuto il tasto di avvio per qualche secondo in modo che faccia un secondo impasto ed estrudete di conseguenza.

Questa ricetta e altre ricette di  Maria Anna con la Pastamaker trovate anche qui: https://www.facebook.com/groups/1338575199622308/

==========

Angelhair /Capelli Angeli/Engelshaar – Stine Helm – Viva Collection

Rezept:
100 gr Semola rimacinata
45 gr Ei (d.h. ein Teil Ei und  2,2 Teile Semola rimacinata)

1 x Kneten, vor Ausgabe etwas Öl zufügen, Ausgeben.

==========

Biscotti – Jessica Eyer – Pastafresca (Rezept funktioniert auch im Pastamaker. Dann Teig in der Küchenmaschine vorbereiten und im Pastamaker nur noch auf Ausgabe gehen).

Zutaten:
200 Gramm Mehl
60 Gramm Puderzucker
ein paar Drehungen der Bourbon Vanille Mühle
60 Gramm geschmolzene Butter
ein Ei

Mehl, Puderzucker und Vanille gut mischen
Geschmolzene Butter mit mit Ei langsam in die Küchenmaschine zugeben
3 Minuten kneten
Wer Möglichkeiten hat shreddern damit es in die Pasta fresca einrieseln kann , ich hab’s von Hand zerbröselt und etwas gestopft. (Im Pastamaker in den Behälter geben und auf Ausgabe gehen).

Formen nach Lust und Laune

Aufs Backblech mit Umluft 160 C während 14 min backen

Anschließend auskühlen lassen oder in meinem Fall zuerst noch manche in geschmolzene Schokolade tunken.

==========

Biscotti – Mirjam Schönrath – Pastamaker

Rezept:
1kg Mehl
500g Zucker

500g Butter
2 Eier
2 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Backpulver

Bei 175-200 grad backen, bis zu 20 Min

Butter, Eier, Zucker zusammen verquirlen, Mehl und Backpulver dazu, alles gut vermengen, dann nochmal mit den Fingern gut kneten, damit es einen schönen Teig ergibt. Ab in den Kühlschrank zum Kühlen (meiner kühlte über Nacht) und später in den Pastamaker, dann kann es losgehen

==========

Biscotti – Stefanie Cichowski – Pastamaker

Rezept:

400g Mehl und 120g Puderzucker verrühren und in den Pastamaker geben (um Waage zu umgehen:  Mehl und Puderzucker vorher mischen. In den PM und dann erst einstecken und 3 Sekunden die Start Taste drücken. So wiegt er nicht sondern knetet sofort los).
120g Butter schmelzen, 2 Eier und Aroma (ich nehm Buttervanille) verquirlen und in den laufenden Pastamaker oben eingiessen. Nach 3 Minuten ausgeben.
Bei 160 Grad Umluft ca. 14 Minuten backen

==========

Canestro Liscio  – Pia Bachfischer-Straub – Viva Collection

Rezept:
250g Semola di Grano Duro Rimacinata
10g Steinpilzpulver gesiebt
1 EL Öl
80g heisses Wasser

Kneten lassen, keine Ruhezeiten, direkt ausgeben. Alles was rauskommt bis die Matrize richtig heiss ist einfach wieder zurück in die Maschine geben (dauert ein paar Minuten, ab da beginnt die eigentliche Ausgabe).

==========

Calla – Breban Mustache – Pastamaker

Rezept:
500 gr Semola
160 ml pasteurisiertes Eiweiß und 40 ml Wasser (160 ml albume pastorizzato e acqua A RAGGIUNGERE i 200 ml)

Zwei Mal kneten, 10 Min. Ruhezeit, Ausgabe – Due impasti, 10 min riposo, estrusione.

Wichtig ist es auch Wasser im Teig zu verarbeiten. Eiweiß ist zäh, sonst wird der Teig zu fest. – Importante di usare acqua, perché albume e' tenace e sennò l'impasto diventa troppo duro.

Trocknen mit Dörrgerät Biosec Programm P5 – Essiccazione con Biosec programma P5

==========

Calla Erdbeernudeln – Nudelevent Pastidea mit Pastamaker

500 gr. Semola

2 TL Puderzucker
40 gr. Erdbeersirup
1 Ei (ca. 50 gr.)
Flüssigkeit auf gesamt 200 gr. auffüllen
Rote-Beete-Pulver (mehrere Teelöffel, je nachdem wie intensiv die Farbe sein soll. Die rote Beete schmeckt man nicht raus. Ich würde während dem Kneten wenn die Farbe nicht ausreicht, nochmals etwas Pulver zugeben).

3 Minuten kneten, ausgeben.

==========

Corniglio/Hase mit Tipps zum Trocknen – Sandra Hinterweller – Viva

200 Gramm Semola Divella
80 Gramm Wasser
1 Prise Kurkuma

Semola und Kurkuma in den Pastamaker geben, Deckel drauf und nach und nach das Wasser zugeben. Nach den 3 Minuten nicht ausgeben lassen sondern 30-40 Minuten den Teig ruhen lassen. Wieder 3 Minuten kneten lassen und nochmal 30-40 Minuten ruhen lassen. Erneut kneten lassen und dann ausgeben.

Zum trocknen habe ich sie auf eine Art „Lochblech“ gegeben. Die ersten Tage mit einem sauberen Geschirrtuch darunter. Die ersten 2 Tage habe ich sie überhaupt nicht gewendet. Dafür aber 2-3 mal am Tag mit einer sprühflasche leicht befeuchtet.

An Tag 3 hab ich sie ohne Handtuch auf das Lochblech gegeben und weiterhin 1-2 mal am Tag mit wenig Wasser besprüht. Danach einfach komplett in Ruhe gelassen und sie jetzt nach exakt 11 Tagen in Vorratsgläser abgefüllt.

Getrocknet habe ich sie bei etwa 19-20 Grad Raumtemperatur, zwischendurch war bei schönem warmen Wetter das Fenster auch mal länger gekippt.

Beim Kochversuch sind bis auf einen die anderen schön in ihrer Form geblieben.

Und ja, ich habe weder Xanthan, noch Gluten oder Johannisbrotkernmehl zugefügt.

==========

Cuore/Herz – Andrea Arbeiter – Pastamaker

Rezept:
500 g Semola von Gustini
180 ml Wasser
2 Esslöffel Olivenöl.

Im Thermomix 6 Minuten Teigknetstufe, 30 Minuten Pause, im PM 3 Minuten kneten und auswerfen. Vorher die Matrize kurz mit dem Fön anwärmen.
Gefärbt mit 2 Kaffeelöffel Rote Beete Pulver von Häussler.

==========

Cuore (gleiches Rezept auch für Radiatore, Riccioli etc.) – Marianne Horvath – Pastamaker

Rezept:
500 g Semola
180 g Wasser
5 g Olivenöl und nach Gefühl Rote Beete PulverTeig 3 kneten, dann 30 Min. ruhen lassen, dann nochmals kneten und herauslassen.

==========

Creste di Gallo – Tina Lingg – Pastamaker

Das gleiche Rezept auch für andere Matrizen wie Fusilli A2 8,5 mm, Linguine, Tagliatelle 6 mm, Gnocco sardo, Rigatone….

Rezept

1 kg Dinkel Spätzlemehl (von Aldi Schweiz, da in dem Dinkelspätzlemehl auch Griess enthalten ist. Alternativ Dinkel hell von Migros und Dinkelgriess von Alnatura mischen)
ca. 350 ml Wasser inkl. etwas Olivenöl

3 Minuten in Küchenmaschine kneten lassen, portionsweise in Pastamaker füllen und ohne vorherige Ruhezeit sofort ausgeben.

Creste di Gallo – Tina Lingg – Pastamaker

Stessa ricetta anche per Fusilli A2 8,5 mm, Linguine, Tagliatelle 6 mm, Gnocco sardo, Rigatone….

Su 1 kg di farina
ca. 350 ml di acqua inkl. un po’ di olio d’oliva.

Ho preparato 2,5 Kg di farina in tre etappe, laborato nella planetaria poi lo frullata e senza riposo.

==========

Cuore/Herz – Angelika Südmeier – Pastamaker

Rezept:
200 g Reismehl
50 g Maismehl
5 g Xanthan
5 g Olivenöl
150 g  Flüssigkeit (2 Eier, aufgefüllt mit Wasser, verquirlt)

3 Minuten im Pastamaker kneten lassen, keine Ruhezeit, Ausgabe.

==========

Funghi – Maria Stadlbaur – Pastamaker

Rezept:
1000 Gramm Semola
350 Gramm Wasser

Teig in der Küchenmaschine vermischen, halbe Stunde Ruhen lassen, nochmals mischen und im Pastamaker ausgeben lassen.

==========

Funghi rigati – Monika Hofmann – Pastamaker

Rezept:
500 g Semola
175 ml Wasser
2 EL Olivenöl
1 EL Gluten
1 TL Johannisbrotkernmehl
1,5 EL Spinatpulver.

3 Minuten kneten, 30 Minuten ruhen, 3 Minuten kneten und ausgeben.

==========

Funghi und auch andere Formate – Ute Galla – Pastamaker

Rezept:
500 g Hartweizengrieß
3 mittelgroße Eier + Wasser aufgefüllt auf 200 gr.

3 Eier mit Digitalwaage wiegen und mit Wasser auf 200 g auffüllen.

Hartweizengrieß in Mikrowelle  2 Minuten auf 800 Watt erhitzen, in den Mixtopf vom Thermomix füllen und 30 Sekunden von Stufe 0 auf Stufe 6-8-10 hochschalten.

Nach 30 Sekunden, bei laufendem Motor auf Stufe 10 das Eierwasser durch die Deckelöffnung zufügen und ca. 30 Sekunden mixen und ausschalten.

Dann mit der Teigknetstufe ca. 30 Sekunden kneten, fertig.

Teig in 4 Portionen teilen und dann im Pasta Maker ohne vorherige Ruhezeiten ausgeben.

==========

Fusillini – Sibyle Frommer – Pastamaker

Rezept:
300 g Semola (gemahlener Hartweizengries)
200 g Hartweizengries
4 verquirlte ganze Eier = 190 ml Flüssigkeit

1 x kneten, keine Ruhepause, sofort herauslassen.

==========

Fusilli A2 8,5 mm/ Reginette – Ba Ba – Pastamaker

Gelblinsenpasta/Rotlinsenpasta/Grünerbsenpasta

Rezept:
Für jede Sorte
250 g Linsen bzw. Erbsen-Mehl

70ml Wasser
1Tl Gluten
1 Tl Johannisbrotkernmehl
1 Tl Flohsamenschalen

1 x kneten und sofort Teig ausgeben lassen.

==========

Fusilli A2 8,5 mm – Nicole Köhnk nach  Rezept von Gabi Pemöller – Pastamaker

Rezept:
500 g Semola
2 El Olivenöl
2 Eier bis 190 ml aufgefüllt

2 x kneten lassen, 30 Minuten Ruhepause, nochmals kneten und dann sofort Ausgabe

==========

Fusilli A3 8,5 mm – Alina Selina Junker – Pastamaker

Rezept:
500g Hartweizengrieß
fast 180ml Wasser
ein klein bisschen Öl

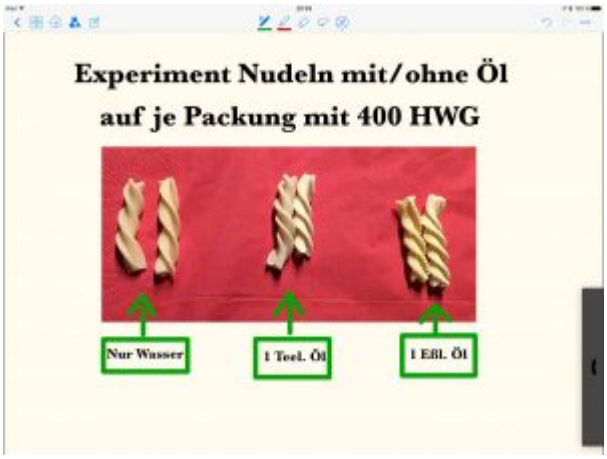
Zwei mal kneten, keine Ruhe. Matrize mit dem Fön bearbeitet, damit sie warm ist.

==========

Fusilli A3 8,5 mm – Jana Rühle – Pastamaker

Rezept:
400 gr. Hartweizengrieß ungemahlen vom Discounter
130 gr. warmes Wasser
Öl, siehe Test.

1 x kneten, keine Ruhezeiten, komplette Ausgabe mit dem Teig. Alles komplett nochmal in den Pastamaker und Ausgabe mit Abschneiden.




==========
Fusilli A3 8,5 – Gisela Martin – Pastamaker

Mit Dinkel Zutaten:
250 gr. Dinkelmehl 630
100 gr. Flüssigkeit (1 Ei, Rest Wasser)
5 gr. Öl
zum Justieren ca. 2 Hand Vollkorndinkelgrieß

Mit Weizensemola Zutaten:
250 gr. Semola
100 gr. Flüssigkeit (1 Ei, Rest Wasser)
5 gr. Öl
zum Justieren ggf. noch ein paar Spritzer Wasser
====> Mit Dinkel benötigt man weniger Flüssigkeit!

Kneten, 30 Min. ruhen, Kneten, 30 Min. ruhen, Kneten, Ausgeben

Bitte nicht von den ersten Nudeln erschrecken lassen. Die ersten drei oder vier Nudeln sehen nicht schön aus und werden wieder in die Knetkammer gegeben.
Etwas weiterlaufen lassen und schon werden sie hübsch

==========

Fusilli jeglicher Art, hier Fusilli A2 8,5 – Maria Stadlbaur

Rezept:
1000 Gramm Semola
360 Gramm Wasser
10 Gramm Olivenöl

Teig in der Küchenmaschine vermischen, halbe Stunde Ruhen lassen, nochmals mischen und im Pastamaker ausgeben lassen.

==========

Gnocchi Kartoffelgnocchi – Dette Wilmer

Rezept:
500 gr. mehlig kochende Kartoffeln vom Vortag
300 gr. Semola
1 Ei
ggf. Salz/geriebener Muskat
nach Gefühl Semola nachgegeben

==========

Gnocchi Kartoffelgnocchi – Gisela Martin

Das wichtigste ist,  keine frisch geernteten Kartoffeln zu

nehmen, sondern Lagerware. Am besten mehlig kochende, hilfsweise vorwiegend festkochende, aber keine festkochenden Kartoffeln. Die Kartoffeln mind. einen Tag vorher kochen oder dämpfen und mit Schale im Kühlschrank lagern (so verlieren sie Feuchtigkeit).

Rezept:
800 gr. Kartoffeln mehlig kochend, einen Tag vorher gekocht, zerkleinert (z.B. mit Fleischwolf)
250 Semola bzw. Mehl bzw. 125 gr. Semola/Mehl und 125 gr. Kartoffelstärke
100 gr. Parmesan sehr fein gerieben
4 Eigelb
Salz/Pfeffer/Muskat

Zutaten grob vermischen, portionsweise in den PM geben, nur ausgeben.

==========

Gnocchi mit Kartoffelgnocchimatrize mit Ricottateig – Martina de Boer

Rezept:
300g Hartweizengriess
65g Kartoffelmehl/Kartoffelstärke
225g Ricotta
1 Ei

Kurz kneten, 30 min ruhen, dann normal mit der Gnocchi di patate-Matrize ausgeben.

Ins siedende Salz-Wasser bis sie oben aufschwimmen

==========

Gnocchi Kartoffelgnocchi – Anja Stöber, Erfahrungsbericht mit Frühkartoffeln

Ich habe mich heute an die Gnocchi di patate getraut und freu mich gerade, wie ein Schneekönig 

Es hat auf Anhieb super funktioniert, trotz dass ich Frühkartoffeln verwenden musste. Diese habe ich gestern gekocht, heut früh um kurz vor 6 geprellt. Dann zunächst bei 50°C (etwas klein gemacht) im Backofen auf Gärstufe versucht, die Kartoffeln zu trocknen… Das schien ein größeres Unterfangen zu werden, sodass ich es dann bei 90°C bei Umluft versucht habe. Schlussendlich dauerte es um die 4 Stunden.
Dann ging’s in den Fleischwolf der Kenwood CCG.. Zubereitet hab ich den Teig nach Gisela’s Rezept .

Dazu gab’s eine Tomatensauce in Richtung Amatriciana und Arrabiata.. Konnt mich nicht entscheiden.. Wir lieben es scharf

==========

Gnocco napoletano grande – Tamara Nabial-Stuhl – Pastamaker

Rezept:
500 Gramm Hartweizengrieß fein gemahlen
1 TL Spinatpulver
2 Eier, aufgefüllt mit Wasser auf gesamt 190 ml Flüssigkeit
zwei Längen vom Pastamakerdeckel Olivenöl

2 mal 3 Minuten kneten lassen und sofort ausgeben
Eine Hälfte wurde sofort  gekocht, die andere getrocknet

==========

Gnocco napoletano grande – Silvia Nießl Vitek – Pastamaker

Rezept:
250g Linsenmehl
1 Ei mit Wasser auf 85 ml ergänzen ( Messbecher)
Evtl. etwas mehr Wasser
1 EL Olivenöl
Etwas Salz

3 Minuten kneten – 10 Minuten rasten – 3 Minuten kneten – Ausgabe

Wenn man es weiß, schmeckt man die Linsen raus.
Die Farbe ändert sich nach dem Kochen.
Unbedingt mit Ei zubereiten!
Ohne Ei zerfallen sie beim Kochen!

==========

Mafalde – Angela Parisi – Pastamaker

Rezept:
500g Semola La Molisana
180ml Wasser aus der Flasche, also kalkfrei
2 Esslöffel süsse Paprika
1 Prise Chilli
1 Esslöffel Olivenöl

Da gestern Abend ein Film lief und ich bei mir in der Küche kein Fernsehen habe, habe ich den Teig in einer Schüssel zubereitet. Erst die trockenen Zutaten und langsam Wasser und Öl und langsam gemischt. Als sich die Streusel gebildet haben noch eine Minute gemischt. Eine Stunde geruht. Circa drei Minuten gemischt. Folie drüber und ruhen lassen.
Am nächsten Morgen den Teig in die Maschine umgefüllt und ohne weiteres Kneten drei Minuten Programm gewählt. Sofort ausgeworfen.

IT: Mafalde di semola rimacinata La Molisana con paprika e peperoncino. Ho preparato l'impasto a mano ieri sera verso le nove. Mescolato due volte e riposato fino a stamattina. L'ho messo nella pm e avviato il programma normale ed estruso subito

Tipp: Wenn man beim Herauskommen die Hände unter die herauskommenden Nudeln hält, werden sie besonders hübsch.
==========
Pappardelle – Heike Wehres – Pastamaker

Rezept:
400g Semola
ein Schuß Olivenöl mit warmem Wasser auf 140g aufgefüllt.

Zweimal kneten, die ausgegebenen Nudeln so lange kurz abschneiden und wieder in die Kammer geben, bis die Matrize warm geworden ist. Nach ca. zwei Minuten wird die Form schöner (Franzen).
Dann den Rest ausgeben lassen.

==========
Pappardelle – Katja Sturm – Pastamaker

Rezept:

250g Semola di grano duro rimacinata
110g Wasser (kein Öl, kein Ei).

3 x kneten, keine Pause, sofort ausgeben

==========

Quadrifoglio Kleeblatt – Pastamaker

Rezept:
250 gr. Semola
100 gr. Wasser
5 gr. Öl

Alternativ:
250 gr. Semola
105 gr. Flüssigkeit (1 Ei, Rest Wasser)
5 gr. Öl

3 Minuten kneten, 30 Minuten ruhen lassen, 3 Minuten kneten, 30 Minuten ruhen lassen, 3 Minuten kneten, Ausgabe
Alternativ: 3 Minuten kneten lassen, 30 Minuten – 4 Stunden ruhen lassen (je nachdem wie es einem gerade in den Tagesablauf passt) – 3 Minuten kneten lassen, ausgeben.

Die ersten nicht hübschen Nudeln oben wieder reinwerfen.

Achtung: Bitte bei dieser Matrize nicht weniger Flüssigkeit

verwenden als in diesem Rezept angegeben. Der Druck ist dann zu hoch und die Matrize könnte beschädigt werden.

==========

Reginette – Linda Peter – Pastamaker

Rezept:
450 g Semola
Kurkuma für die Farbe nach Gefühl
2 Eier, auffüllen auf  gesamt 180 ml mit einem EL Olivenöl

1 x kneten, sofort ausgeben, keine Ruhezeiten

==========

Riccioli – Christa Klaus Schäfer – Pastamaker

Rezept:
3 Eier
1 kleiner Löffel Olivenöl
190 ml Wasser
250 gr. Dinkelmehl

250 gr. Hartweizengrieß

1 x kneten und Ausgabe

==========

[Tagliatelle 6 mm] – Katja Sturm – Pastamaker

Rezept:
250 g Semola di grano duro rimacinata, de Cecco
90 g Wasser
plus 3-4 Sprühstösse Wasser aus
lebensmittelechter Sprühflasche (Backbedarf)
(KEIN Öl, Ei, Salz o.ä.)
Pastamaker groß ohne Waage

1 x kneten, Ausgabe.
In den ersten 3 Minuten die Pasta cm-weise abgeschnitten und wieder oben in die Knetkammer gegeben, dann war die Matrize schön warm.
Die Ausgabe mehrmals verlängert.
==========
Tagliatelle 6 mm (gleiches Rezept auch für Curvetti, Fusilli A2 6,5) – Sibylle Frommer – Pastamaker

Rezept:
300 g Semola (gemahlener Hartweizengries)
200 g Hartweizengries
4 verquirlte ganze Eier = 190 ml Flüssigkeit

1 x kneten, keine Ruhepause. Die ersten 3-4 Nudeln gebe ich wieder in den Behälter, dann läuft es super . Ausgabezeit ( mit dem kneten am Anfang) 18 Minuten

==========
Tagliatelle 6 mm (gleiches Rezepte auch für Tagliatelle 6mm, Brezel, Radiatore, Curvetti, nur für Fusilli A2 funktioniert es nicht) – Jessica von Ahn – Viva Collection

Rezept:
300g Semola

35 gr Dinkelmehl Type 630
40 gr. Dinkelmehl Type 1050
1 Ei und  2 Eigelbe auf gesamt 155g mit Wasser auffüllen
6g Öl

2 x kneten, dazwischen Ruhezeit (keine feste, so wie es passt).

==========

Tagliatelle 8 mm (glutenfrei) – Regina Zebern – Pastamaker

Rezept:
100 g Buchweizenmehl
1 Ei und ein wenig (ca. ½ EL) Öl
Kein Xanthan o. ä.
(Vorsichtig mit den aufgeschlagenen Eiern dosieren, evtl. kleinen Rest übrigbehalten, damit Teig nicht zu feucht ist)
Keine Ruhezeit vor dem Ausgeben.

==========

Tagliolini 3 mm – Anabel Grimm – Pastamaker

Rezept:

125g Semola
125g Dinkelmehl
90ml heißes Wasser (ca. 60 Grad)

im Thermomix 10 Sekunden au Stufe 8 mixen, 30 min Pause, nochmal mixen und ausgeben.

==========

Torchiette und gleicher Teig für Röhrennudeln wie z.B. Canestrino rigato – Maria Stadlbaur – Pastamaker

Rezept:
1000 Gramm Semola
380 Gramm Wasser
10 Gramm Olivenöl

Teig in der Küchenmaschine vermischen, halbe Stunde Ruhen lassen, nochmals mischen und im Pastamaker ausgeben lassen.

==========

**Häufige Fragen:**

*Wie kann ich den Pastamaker häufiger kneten lassen?*
a.) Beim Pastamaker ohne Waage:
Nach dem Knetvorgang (vor der Extrusion) ausschalten. Dann wieder Einschalten, Programm neu einstellen und der Pastamaker beginnt erneut zu kneten.
b.) Beim Pastamaker mit Waage:
Nach dem Kneten (vor der Extrusion) vom Netz nehmen. Stecker wieder einstecken und so lange auf den Startknopf (rechts oben) drücken, bis der Pastamaker piepst. Dadurch wird das Programm noch einmal gestartet und der Knetvorgang beginnt erneut.

*Ich möchte auf eine andere Nudelmaschine umsteigen. Habe ich jetzt alle Bronzematrizen umsonst gekauft?*
Nein, die Pastideamatrizen können derzeit auf Kenwood Pastafresca, Philips Pastamaker, Philips Viva Collection, Fattorina und Fimar verwendet werden.
Man benötigt lediglich einen anderen Adapter, wenn man die Nudelmaschine wechselt und kann die Bronzematrizen “umziehen”.

*Wie kann ich es machen, wenn das Programm vom PM beendet ist, der Teig aber noch nicht ganz ausgegeben ist. Denn wenn ich*

*neu starte, wird neu geknetet und in der Zeit trocknet meine Matrize ein.*
Beim Pastamaker mit Waage kann man “Extrusion only” über die Taste mit dem Rundpfeil und dem “+” in der Mitte erzielen.
Beim Pastamaker ohne Waage geht das genauso, da sieht die Taste aber anders aus (3 Punkte und 3 Striche untereinander).

*Wie wird der Adapter im Pastamaker montiert?*
Die Schraube an der Seite einschrauben und die Matrize hinten mit einem Nupsie bestücken. In diesem Video sieht man es gut: https://www.youtube.com/watch?v=i7suV1-x1pc&t=87s
Der Metallnupsie ist ein kostenloses Ersatzteil, da der POM-Nupsie leicht kaputt geht, wenn der Teig sehr trocken ist. Am besten einfach etwas mehr Flüssigkeit verwenden oder bei trocknen Teigen den Metallnupsie.
Zum Einsetzen des Nupsies aus POM setzt man die etwas längere Seite in die Matrize.
Zum Einsetzen des Nupsies mit Gummi hilft dieses Foto:

*Ich habe einen Thermomix, wie kann ich große Teigmengen vorbereiten:*
Tipp Andrea Arbeiter:  Jeweils 500 g Semola + 190 ml Wasser + 2 EL Olivenöl. 5 Minuten auf Teigknetstufe, dann eventuell noch 10 Sekunden Stufe 5 durchmischen. Dann den Teig in einen Tupperbehälter und Deckel drauf. Dann bereitet man den nächsten Teig analog vor. Wenn alle Teige fertig sind, gebe

ich den erstenTeig (der so schon ausreichend Ruhezeit hatte) in den PM, auf Ausgabe ( Taste Extrusion only drücken bis 3:00 erscheint ) und der PM wirft für 3 Minuten die Nudeln aus. Das kann man so oft wiederholen, bis der ganze Teig verarbeitet ist. Nonstop! So gibt es kein Verkleben der Matritze, da kontinuierlich Teig durchgelassen wird.

Nudeln trocknen, Ausarbeitung von Andrea Arbeiter:
Nudeln trocknen braucht viel Geduld. Das Trocknen erfolgt in Nudelhorden ( damit sie da rundherum gut und reichlich belüftet werden), aber nicht zu viele Nudeln in einer Horde und sie sollen auch nicht übereinander liegen. Ich lege am Anfang ein trockenes Geschirrtuch hinein ( diese nehmen am Anfang Feuchtigkeit auf und geben sie dann langsam wieder ab, so trocknen die Nudeln nicht zu schnell ) und gebe das nach 1 – 2 Tagen raus. Nudeln müssen bei Raumtemperatur, ca. 5 – 7 Tage, trocknen, damit sie auch im Kern durchgetrocknet sind. Dabei mehrmals täglich wenden. Auch die Luftfeuchtigkeit spielt eine Rolle. Wenn es eher sehr trocken ist, dann reicht es schon, wenn man mal 1 – 2 feuchte Tücher im Raum aufhängt.
Auch wenn sie außen trocken und schon hart erscheinen, sind sie innen noch nicht genug getrocknet. Das braucht seine Zeit. Sonst beginnen sie leicht zu schimmeln, auch noch nach Tagen. Zu schnell trocknen ( z. B. in der Sonne, im Backrohr… ) dürfen die Nudeln auch nicht, denn dann brechen sie beim Trocknen oder zerfallen spätestens beim Kochen. Wenn sie gut durchgetrocknet sind, kann man sie ohne Probleme in Gefrierbeutel, Gläser, Tupperbehälter, Papiertüten,….wo immer man will, aufbewahren und sind sehr lange haltbar, wie gekaufte Nudeln auch.

Viel Spaß beim Nudeln!
Bei Fragen seid ihr jederzeit herzlich in den beiden oben genannten Facebookgruppen willkommen.