

Käsekuchen – Variationen



Foto von Nadine Detzel/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1 von Nadine Detzel

Zutaten:

Boden:

70 g Butter

70 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Ei

1/2 Pck. Backpulver

200 g Mehl

Füllung:

500 g Quark

1 Pck. Vanillepudding

1 Ei

150 g Zucker

2 Becher Sahne

Zubereitung:

Weiche Butter mit Zucker verrühren, Ei unterrühren. Mit Mehl und Backpulver verkneten. (ich habe einfach alles in den Multi gegeben und kurz auf Stufe 3 zu Teigbröseln verarbeitet und dann noch einmal kurz mit der Hand verknetet)

Eine Springform mit Semmelbrösel ausstreuen. Den Boden und Rand der Springform mit Teig auskleiden. (der Rand war bei mir

ca. 3-4 cm hoch)

Für die Füllung 2 Becher Sahne steif schlagen und beiseite stellen (Ballonschneebeisen). Den Quark, Puddingpulver, Ei und Zucker mischen. (z.B. mit Flexi oder K-Haken). Die geschlagene Sahne unter die Quarkmischung heben und die Füllung in die Springform füllen.

Bei 190° ca. 45 min auf der mittleren Schiene backen. Nach den 45 min den Ofen ausschalten und Achtung wichtig!! nicht den Ofen öffnen. Den Käsekuchen im Ofen auskühlen lassen.

Dazu passt: eine Kirschsoße. Dazu ein Glas Sauerkirschen (oder ein halbes, je nach Bedarf) mit etwas Puddingpulver (das war leider nach Gefühl. Schätze so ca. 2-3 EL die ich vorab mit etwas kaltem Kirschsaft verquirlt habe) aufkochen. Ich habe noch etwas selbst gemachten Vanillezucker bzw. ein kleines Stück Vanille mitgekocht. Kurz aufkochen und abkühlen lassen. Dabei immer mal wieder rühren.

Fertig

Rezept Nr. 2 von Paula Paulchen



Rezept und Fotos von Paula Paulchen/Rezept Nr. 2

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

300g Mehl

60g Zucker
200g weiche Butter
1 Ei
1 Tl. Backpulver
1 Tl. Vanille-Extrakt oder
1 P. Vanillezucker
1 x Limettenabrieb

Für die Füllung:

80 g Zucker
5 Eiern
1 Tl. Vanille-Extrakt oder
1 P. Vanillezucker
500 g Quark
200 g Sauerrahm
200 g süsse Sahne
1 Limetten Schale
Saft von 2 Limetten
40 g Stärke

Zubereitung:

Backofen 180° Umluft vorheizen.

Für den Mürbeteig:

Alle Zutaten mit dem Knethaken vermengen, gibt eine ziemlich weiche Masse. Den Boden und den Rand mit den Händen in die Form drücken.

Für die Füllung:

Den Zucker mit den Eiern und dem Ballonschneebeisen auf höchster Stufe schaumig schlagen.

Dann die anderen Zutaten hinzugeben und auf Stufe 4 unterrühren.

Auf Wunsch Rosinen oder Rumrosinen oder Cranberrys unterheben

Ca. 35 Min. auf der 2. Schiene von unten backen, dann die Oberfläche ungefähr 3 cm vom Rand einmal im Kreis einschneiden und nochmals ca. 30 bis 45 Min. backen. Eventuell mit Folie

abdecken.

Die Oberfläche ist noch etwas schwabbelig , wird dann nach dem abkühlen fest. Den Kuchenrand lösen, Kuchen aber noch in der Form lassen. Nach ca. 1 Std. kann die Form abgenommen werden.

Meinem Mann schmeckt er zu sehr nach Limette, ihm zulieb mache ich ihn manchmal nur mit Zesten



Rezept Nummer 3 von Margit Fabian



Rezept und Bilder von Margit Fabian

Zutaten

150 g Butter

75 g Zucker
1 Prise Salz
300 g Mehl
50 ml Wasser
5 Eier
300 g Zucker
500 g Schichtkäse (10% Fett) (in Österreich ist das
Bröseltopfen)
500 g Mascarpone
250 g Ricotta
Saft 1 Zitrone
2EL Amaretto oder Vanillesirup
100 g Speisestärke

Zubereitung

Butter, Salz und Zucker zu einer geschmeidigen Masse schlagen (K-Haken, ggf. mit etwas Temperatur), Mehl und Wasser unterrühren.

Den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen. 2/3 des Teiges auf dem Boden ausrollen, mit dem Rest den Rand formen (bis fast an die Kante der Form).

Den Schneebesen einsetzen. Eigelb und Zucker zu einer weißlichen Creme aufschlagen. Nacheinander Schichtkäse, Mascarpone und Ricotta unterrühren. Solange auf höchster Stufe rühren, bis eine glatte Masse entstanden ist.

Zitronensaft und ggf. den Amaretto (alternativ etwas Vanillesirup) unterrühren, die Speisestärke zugeben und ebenfalls unterrühren.

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und auf niedriger Stufe unterheben. In die Form gießen, glatt streichen.

Die Backform auf die unterste Schiene in den kalten Ofen stellen. Bei 180°C Ober/Unterhitze etwa 40 Minuten backen.

Jetzt müsste der Kuchen deutlich in die Höhe gegangen sein. Den Kuchen vorsichtig aus dem Ofen herausholen. Rundherum mit einem Messer ca. 2 cm waagrecht einschneiden (ich lege das Messer dabei auf den Rand der Backform auf). 10 Minuten stehen

lassen, dann wieder in den Backofen schieben und weitere 25 – 30 Minuten backen.

Herausnehmen und in der Form auskühlen lassen. Der Kuchen sinkt dabei wieder etwas zusammen. Wenn er die Kante der Form erreicht, darauf achten, dass die Decke des Kuchens nicht auf dem Rand der Backform hängen bleibt; eventuell ganz vorsichtig die Außenkante zurück in die Form drücken. Erst wenn der Kuchen ganz erkaltet ist, aus der Form lösen.





Bunte Tomaten-Quiche mit Basilikum



Fotos Ines Glück

Rezept aus Genussmagazin Juni 2018

Zutaten :

250 gr. Mehl
100 gr. Butter
200 gr. Ricotta (insgesamt)
1 Eigelb
500 gr. Tomaten
1 Bund Basilikum
3 Eier
75 gr. Parmesan
100 ml Milch
Salz/Pfeffer/Muskat
Basilikum/Meersalz/Pfeffer zum Bestreuen

Zubereitung:

250 gr Mehl mit 100 gr Butter und 100 gr Ricotta sowie 1 Eigelb und etwas Salz in der Schüssel mit dem KHaken auf Stufe 3 zu einem Teig kneten, der dann in Frischhaltefolie für 1 h im Kühlschrank ruhen darf.

In der Zeit 500 gr Tomaten halbieren, 75 gr Parmesan reiben.
(Multi oder Trommelraffel)

in den Blender 100 ml Milch, 100gr Ricotta, Parmesan, 3 Eier sowie etwa 8 Stängel Basilikum geben und mit Pfeffer, Salz sowie Muskat würzen und anschliessend mixen.

Den Backofen auf 200 Grad O/U vorheizen, den Teig ausrollen und eine gefettete Quicheform geben, die Tomaten drauf und mit der Masse aus dem Blender übergiessen.

das Ganze für 45 min (Anmerkung Gisela: Bei mir nur 35 Minuten) Ober/Unterhitze backen.

Tipp Gisela:

Ich habe den Teig im Multi mit Messer gemacht. Den Parmesan im Multi mit Scheibe gerieben und die Füllung auch im Multi gemixt. So kam ich mit einem Zubehörteil durch und musste nicht viel saubermachen ☐

Ulrikes Proseccowaffeln



Rezept und Foto von Ulrike Hurschler-Luschas

Zutaten:

200g Butter (das nächste Mal etwas weniger)

165g Zucker

15g Vanillinzucker

5 Eier

250g Magerquark

250g Ricotta

450g Mehl

18g Backpulver

Prise Salz

ca 150ml Prosecco

(das nächste Mal etwas Zitronenschale)

Zubereitung:

200g Butter

165g Zucker

15g Vanillinzucker, mit Flexielement (oder dem alten Flexi-K-Haken) schaumig rühren.

5 Eier, 250g Magerquark, 250g Ricotta abwechselnd dazugeben.

450g Mehl, 18g Backpulver, Prise Salz mischen und langsam in die Masse rühren.

Immer wenn der Teig schwer wird etwas Prosecco, in Summe ca 150ml Prosecco, dazugeben.

Einen glatten Teig rühren, auf das Waffeleisen geben, backen, geniessen....

Kürbisravioli mit Kürbisgemüse und Kräutersaitling



Rezept und Bilder von Claudia Kraft

Zutaten Ravioli:

Ravioli mit [Teig Rezept](#) aus dem Blog mit Walze gemacht (Teig Aziz Can)

125 gr Semola

125 gr. Mehl

2 Eier

1 Eigelb

10 ml Wasser

1 EL Essig

1 Prise Salz

Zubereitung Ravioli:

Ich habe den Teig gleich mit dem Knethaken vorbereitet und über Nacht gekühlt.

Am Zubereitungstag den Teig mit Walze von Stufe 1-8 ausgewalkt.

Zutaten Kürbisfüllung:

ca 300 gr Kürbis

2-3 El Ricotta

Thymian

Salz

Pfeffer

Zutaten Kürbissauce:

[Kürbisragout aus dem Kochevent](#) gemacht mit folgender Menge:

350 gr Kürbis

1/2 Charlotte

1/2 Knoblauchzehe

1/8l Gemüsebrühe

1/8l Schlagobers

Salz, Pfeffer

Öl zum Anbraten

1 Schuss Essig

Zubereitung Kürbisfüllung:

Für Fülle habe die tiefgefrorenen, gewürfelten Kürbisstücke im Dampfeinsatz gegart bzw. den Sichtschutz dann weggegeben, sodaß die Würfelstücke nicht so viel Feuchtigkeit haben.

Den gegarten Kürbis mit den anderen Zutaten im Multi mit dem Messer gemixt.



Zubereitung Ravioli:

Danach die Teigplatten gefüllt und mit dem Ausstecher (einmal bei Tchibo gekauft) zu Ravioli ausgestochen.



Zubereitung Kürbissauce:

Kürbis schälen, Kerne entfernen und mit dem Würfelschneider würfeln.

Im Multi mit dem laufenden Messer die Zwiebel und den Knoblauch klein schneiden.

In die Schüssel geben und mit dem Öl und Koch-/Rührelement andünsten.

Mit Gemüsebrühe und Sahne aufgießen und einkochen.

Die Kürbiswürfel in die Flüssigkeit geben und solange dünsten, bis sie bissfest sind.

Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken und evtl. mit etwas Mehl abstäuben und binden.

Wobei wenn man zwischendurch in FB in dieser Gruppe liest entsteht eher ein Püree als ein gewürfeltes Gemüse ;-), deswegen beim Anrichten vorwiegend unterhalb platziert und obenauf nur etwas verteilt.

Die Saitlinge in Butter angeschwitzt und über die Ravioli gegeben. Dekoriert mit Kresse und Granatapfelkernen. Es hat allen vorzüglich geschmeckt.

Zucchini-Pancakes



Rezept und Foto von Dagmar Möller/[Töpfele und Deckele](#)

Zutaten:

1 kleines Ei
50 g Ricotta
30 g Dinkelmehl
2 kleine, junge und feste Zucchini
ggf. Blüten
Salz
etwas Parmesan

Olivenöl

Zubereitung:

Zucchini grob raspeln (Multi oder Trommelraffel) und mit einem Tuch trocken tupfen.

Ei, Salz und Ricotta verquirlen. Parmesan reiben und mit dem Mehl unter die Ricotta-Masse mischen (K-Haken)

Geraspelte und getrocknete Zucchini untermischen bis eine homogene Masse entstanden ist.

Nun in der Pfanne bei mittlerer Hitze ausbacken. Dazu mit einem Eßlöffel kleine Häufchen in die Pfanne setzen und etwas flach drücken.

Sie sind fertig wenn sie sich etwas aufgebläht haben.

Pur oder mit einer Limetten-Joghurt-Sauce genießen.

Heidelbeer-Ricotta-Lime-Striezel



Rezept und Fotos von Dagmar Möller/Töpfle und Deckele zur Verfügung gestellt.

Dieses Rezept und mehr gibt es hier [Töpfle und Deckele](#)

Zutaten:

ZUERST DER TEIG:

200 ml Milch

80 g Butter

19 g Hefe

80 g Zucker

1 Ei

1 TL Salz

5 cm von echter Vanille (ausgekratzt)

500 g Mehl

45 g Lievito Madre

FÜLLUNG:

4 EL Lime-Curd

250 g Ricotta

300 g Heidelbeer-Kompott natürlich gehen auch frische – aber um die Jahreszeit

GLASUR:

50 g Puderzucker

2 EL Milch

Zubereitung:

- Milch erwärmen – Butter darin auflösen (33 °C)
- restliche Zutaten zufügen und im Kessel 10 Min. zu einem glatten Teig kneten. (Knethaken)
- Teig zu einer Kugel formen
- mit Mehl bestäuben und in der Schüssel abgedeckt 2 Stunden (28°C Intervall 3) ruhen lassen
- auf einer bemehlten Fläche mit dem Wellholz ca. 40 x 50 cm ausrollen
- Ricotta mit Lime-Curd verrühren
- zuerst mit der Ricotta-Creme, dann mit Heidelbeer-Kompott bestreichen
- aufrollen – und weitere 30 min. abgedeckt ruhen lassen
- Blech mit Backpapier belegen – Backofen auf 190 °C O/U vorheizen
- Teigrolle der Länge nach mittig durchschneiden und durch mehrfaches überkreuzen einen Striezel formen
- auf das Backpapier legen
- 35 min mit Dampf backen
- heraus nehmen und auf ein Abkühlgitter stellen
- Milch und Puderzucker verquirlen und über den noch heißen Striezel gießen

Abkühlen lassen und zu Vanillesauce oder mit etwas Sahne genießen.



[Fotos von Dagmar Möller](#)

Gewickelte Safranlasagne mit verschiedenen Käsesorten und Kirschtomaten



Fotos: Gisela Martin

Rezept aus dem Italienischen übersetzt von Zeitschrift "Alta scuola di Cucina Kenwood 01/2016"

4 Personen

Zutaten:

300 gr. Nudelteig bestehend aus 200 gr. Mehl Type 00 (Anmerkung GM: Ich hatte 100 gr. 00, 110 gr. gemahlene Hartweizengrieß), 2 Eier Größe L, 1 Safranumschlag, 1 TL Öl, Salz

Bechamelsosse bestehend aus 300 ml Milch, 30 gr. Mehl Type 00, 30 gr. Butter, Muskatnuss, Salz

250 gr. Mozzarella

80 gr. Ricotta

60 gr. Parmesan

200 gr. Kirschtomaten

60 gr. geschälte Pistazien

2 EL Olivenöl extravergine
20 gr. Schalotten
Basilikum, Butter, Salz

Zubereitung:

Mit Knethaken Nudelteig bei mittlerer Geschwindigkeit für 5 Minuten kneten. In Klarsichtfolie wickeln und in Kühlschrank für ca. 1 Stunde legen.

Für Bechamelsosse die Butter bei 60 Grad schmelzen lassen, Flexielement einsetzen. Gesiebttes Mehl zugeben und rühren lassen, bis das Mehl komplett aufgenommen ist. Temperatur auf 120 Grad stellen und ca. eine Minuten kochen lassen, bis alles nussfarben ist.. Giesst die Milch dazu und kocht weiter, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Salz und frisch gemahlene Muskatnuss zugeben.

Nudelteig mit Pastawalze zu langen Streifen auswalzen, Teig für ca. 10 Minuten trocknen lassen.

Die Schalotten z.B. mit Gewürzmühle klein hacken.

In der Schüssel das Kochrührelement einsetzen. Öl und Schalotten zufügen. Andünsten bei 110 Grad für 5 Minuten, Rührintervall 3.

Fügt die in der Mitte durchgeschnittenen Tomaten zu, erhöht die Temperatur auf 120 Grad und kocht das ganze für weitere 3-4 Minuten. Leicht salzen.

Gibt die Pistazien in den Multizerkleinerer mit Messer und zerkleinert die Pistazien mit der Pulsetaste. Entnimmt die Pistazien und fügt den Mozzarella zu und zerkleinert den Mozzarella bei Geschwindigkeit 2. Dann legt ihn zum Abtropfen auf Küchenpapier.

Legt in den Multizerkleinerer die Scheibe zum Zerkleinern von Parmesan ein und reibt den Parmesan.

Gibt jetzt den Mozzarella, den Ricotta und die Hälfte vom

Parmesan in die lauwarme Bechamelsosse. Fügt auch kleingeschnittenes Basilikum, Teile der Pistazien und die Tomaten. Rührt langsam um, bis das ganze sich verbunden hat.

Kocht die langen Nudelstreifen in gesalzenem kochendem Wasser für 2 Minuten. Gießt kaltes Wasser über die Nudelbänder und lasst sie abtrocknen.

Jetzt eine runde Auflaufform mit ca. 12 cm Durchmesser (Anmerkung GM: hatte ich nicht, daher habe ich einfach eine Souffleform verwendet) einbuttern. Füllt die Lasagneblätter in Kreisform ein und fügt im Inneren zwischen den Teig die Tomaten-Käse-Masse.

Bestreut mit den restlichen Pistazien und dem restlichen Parmesan und gebt auch ein paar Butterflocken oben drauf.

Im Backofen bei 180 gr. Heissluft für 15 Minuten gratinieren (Anmerkung GM: falls der Backofen Dampfzugabe hat, würde ich mittlere Dampfstufe wählen).



Käsekuchen – Variationen



Foto von Nadine Detzel/Rezept Nr. 1

Rezept Nr. 1 von Nadine Detzel

Zutaten:

Boden:

70 g Butter

70 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Ei

1/2 Pck. Backpulver

200 g Mehl

Füllung:

500 g Quark

1 Pck. Vanillepudding

1 Ei

150 g Zucker

2 Becher Sahne

Zubereitung:

Weiche Butter mit Zucker verrühren, Ei unterrühren. Mit Mehl und Backpulver verkneten. (ich habe einfach alles in den Multi gegeben und kurz auf Stufe 3 zu Teigbröseln verarbeitet und dann noch einmal kurz mit der Hand verknetet)

Eine Springform mit Semmelbrösel ausstreuen. Den Boden und Rand der Springform mit Teig auskleiden. (der Rand war bei mir

ca. 3-4 cm hoch)

Für die Füllung 2 Becher Sahne steif schlagen und beiseite stellen (Ballonschneebeisen). Den Quark, Puddingpulver, Ei und Zucker mischen. (z.B. mit Flexi oder K-Haken). Die geschlagene Sahne unter die Quarkmischung heben und die Füllung in die Springform füllen.

Bei 190° ca. 45 min auf der mittleren Schiene backen. Nach den 45 min den Ofen ausschalten und Achtung wichtig!! nicht den Ofen öffnen. Den Käsekuchen im Ofen auskühlen lassen.

Dazu passt: eine Kirschsoße. Dazu ein Glas Sauerkirschen (oder ein halbes, je nach Bedarf) mit etwas Puddingpulver (das war leider nach Gefühl. Schätze so ca. 2-3 EL die ich vorab mit etwas kaltem Kirschsaft verquirlt habe) aufkochen. Ich habe noch etwas selbst gemachten Vanillezucker bzw. ein kleines Stück Vanille mitgekocht. Kurz aufkochen und abkühlen lassen. Dabei immer mal wieder rühren.

Fertig

Rezept Nr. 2 von Paula Paulchen



Rezept und Fotos von Paula Paulchen/Rezept Nr. 2

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

300g Mehl

60g Zucker
200g weiche Butter
1 Ei
1 Tl. Backpulver
1 Tl. Vanille-Extrakt oder
1 P. Vanillezucker
1 x Limettenabrieb

Für die Füllung:

80 g Zucker
5 Eiern
1 Tl. Vanille-Extrakt oder
1 P. Vanillezucker
500 g Quark
200 g Sauerrahm
200 g süsse Sahne
1 Limetten Schale
Saft von 2 Limetten
40 g Stärke

Zubereitung:

Backofen 180° Umluft vorheizen.

Für den Mürbeteig:

Alle Zutaten mit dem Knethaken vermengen, gibt eine ziemlich weiche Masse. Den Boden und den Rand mit den Händen in die Form drücken.

Für die Füllung:

Den Zucker mit den Eiern und dem Ballonschneebeisen auf höchster Stufe schaumig schlagen.

Dann die anderen Zutaten hinzugeben und auf Stufe 4 unterrühren.

Auf Wunsch Rosinen oder Rumrosinen oder Cranberrys unterheben

Ca. 35 Min. auf der 2. Schiene von unten backen, dann die Oberfläche ungefähr 3 cm vom Rand einmal im Kreis einschneiden und nochmals ca. 30 bis 45 Min. backen. Eventuell mit Folie

abdecken.

Die Oberfläche ist noch etwas schwabbelig , wird dann nach dem abkühlen fest. Den Kuchenrand lösen, Kuchen aber noch in der Form lassen. Nach ca. 1 Std. kann die Form abgenommen werden.

Meinem Mann schmeckt er zu sehr nach Limette, ihm zulieb mache ich ihn manchmal nur mit Zesten



Rezept Nummer 3 von Margit Fabian



Rezept und Bilder von Margit Fabian

Zutaten

150 g Butter

75 g Zucker
1 Prise Salz
300 g Mehl
50 ml Wasser
5 Eier
300 g Zucker
500 g Schichtkäse (10% Fett) (in Österreich ist das
Bröseltopfen)
500 g Mascarpone
250 g Ricotta
Saft 1 Zitrone
2EL Amaretto oder Vanillesirup
100 g Speisestärke

Zubereitung

Butter, Salz und Zucker zu einer geschmeidigen Masse schlagen (K-Haken, ggf. mit etwas Temperatur), Mehl und Wasser unterrühren.

Den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen. 2/3 des Teiges auf dem Boden ausrollen, mit dem Rest den Rand formen (bis fast an die Kante der Form).

Den Schneebesen einsetzen. Eigelb und Zucker zu einer weißlichen Creme aufschlagen. Nacheinander Schichtkäse, Mascarpone und Ricotta unterrühren. Solange auf höchster Stufe rühren, bis eine glatte Masse entstanden ist.

Zitronensaft und ggf. den Amaretto (alternativ etwas Vanillesirup) unterrühren, die Speisestärke zugeben und ebenfalls unterrühren.

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und auf niedriger Stufe unterheben. In die Form gießen, glatt streichen.

Die Backform auf die unterste Schiene in den kalten Ofen stellen. Bei 180°C Ober/Unterhitze etwa 40 Minuten backen.

Jetzt müsste der Kuchen deutlich in die Höhe gegangen sein. Den Kuchen vorsichtig aus dem Ofen herausholen. Rundherum mit einem Messer ca. 2 cm waagrecht einschneiden (ich lege das Messer dabei auf den Rand der Backform auf). 10 Minuten stehen

lassen, dann wieder in den Backofen schieben und weitere 25 – 30 Minuten backen.

Herausnehmen und in der Form auskühlen lassen. Der Kuchen sinkt dabei wieder etwas zusammen. Wenn er die Kante der Form erreicht, darauf achten, dass die Decke des Kuchens nicht auf dem Rand der Backform hängen bleibt; eventuell ganz vorsichtig die Außenkante zurück in die Form drücken. Erst wenn der Kuchen ganz erkaltet ist, aus der Form lösen.





Käseravioli – 4 Cheese Ravioli a la Olivegarden



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Nicole Mayerhofer

Zutaten:

Pasta Teig

500g Nudelmehl

250ml Wasser

1Tl Öl

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

Füllung

250g Ricotta

200g Exquisa mit Kräuter

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

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

1 Ei

Etwas gehackter Schnittlauch oder Petersilie

Zubereitung:

Pastateig zubereiten und mind. halbe Stunde in Klarsichtfolie gewickelt in Kühlschrank stellen.

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

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

Für 3-4 min in kochendem Wasser ziehen lassen.

Alfredo Sauce

2 El Olivenöl im Topf auf mittlerer Hitze warm werden lassen

2 Knoblauchzehen, gerieben zusammen mit

3El Basilikum Pesto ca. 1min dünsten lassen

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

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

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

Da ich noch Nudelteig übrig hatte, habe ich frische Salbei Blätter zwischen zwei Teigplatten gelegt und dann so

ausgerollt und dann in Streifen geschnitten. Hab die dann einfach so noch dazu gegeben...

Pesto alla Carmela



Foto: Gisela Martin

Zutaten:

120 gr. Ricotta

60 gr. Parmesan

50 gr. Walnüsse

40 gr. Pinienkerne

1 EL Tomatenmark

2 Knoblauchzehen

1 Bund Basilikum

2 EL Olivenöl

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

Zubereitung:

Parmesan mit Multizerkleinerer und Messer zerkleinern

Knoblauch mit Stößel zerdrücken (oder mit Knoblauchpresse)

Dann alle Zutaten mit Ausnahme der Pinienkerne im

Multizerkleinerer zerkleinern und mixen

Pinienkerne in Pfanne ohne Fett kurz rösten

Falls Sosse zu dick ist etwas Nudelwasser beimischen.

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

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

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