

Mamma Mia!

Pasta mit





Mamma Mia -

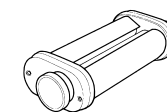
Pasta ist einfach Liebe!

Pasta ist weltweit eines der beliebtesten Gerichte. Besonders geschätzt wird sie, wenn man sie selbst herstellt. Egal, ob du sie klassisch machst, mit den verschiedensten Gewürzen verfeinerst und auf die Gerichte abstimmt, die du deinen Gästen servierst, oder sie einfach nur in deiner Lieblingsfarbe einfärbst.

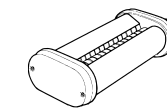
Auch wenn viele immer noch denken, Pasta selbst zu machen sei aufwendig und kompliziert, ist es mit dem richtigen Werkzeug kinderleicht. Bei unserem Pasta-Set „Mamma Mia“ haben wir viel Wert darauf gelegt, dass du deine eigene Pasta so einfach wie möglich herstellen kannst.

Natürlich ist unser Pasta-Set in der hohen Qualität verarbeitet, die du von uns gewohnt bist. Das gebürstete Gehäuse aus Edelstahl ist ein wahrer Handschmeichler. Bei anderen Pastawalzen hat man oft das Problem, dass sich trockener Teig im Gehäuse sammelt. Daher haben wir bewusst auf der Unterseite größere Öffnungen gelassen, damit loser Teig herausfallen kann.

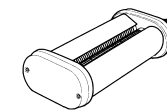
Im Set sind die 3 wichtigsten Walzen enthalten:



Die Lasagne-Walze als Basis: Egal, ob du Lasagne-Platten machen möchtest oder diese Platten dann zu weiteren Nudel-Sorten weiterverarbeiten möchtest wie Tortellini, Ravioli, Farfalle oder alle Arten von Bandnudeln.



Die Tagliatelle/Fettuccine-Walze: Mache deine liebsten Bandnudeln einfach und schnell selbst.



Die Spaghetti-Walze: Stelle Spaghettoni für deine Carbonara, Spaghetti als Allrounder oder Tagliatellini als Suppennudeln einfach selbst her – alles mit einer Walze.

Passt auf alle KitchenAid-Küchenmaschinen

Natürlich hat Kitty Professional auch hier darauf geachtet, den Anschluss so auszurbeiten, dass er universell mit allen KitchenAid-Küchenmaschinen kompatibel ist.

Spitzenköchin Su Vössing hat für euch eine kleine Auswahl an leckeren Pastarezepten speziell für die Kitty-Nudelwalzen entwickelt. Einfach ausprobieren und genießen.



Teige mit Semola

GRUNDEIG NEUTRAL

300 g Hartweizengrieß Semola di grano duro rimacinata
160 g Wasser
5 g feines Kristallsalz

MIT ROTER BETE

300 g Hartweizengrieß Semola di grano duro rimacinata
160 g Rote-Bete-Saft (Tetra Pak)
5 g feines Kristallsalz

MIT SEPIA

300 g Hartweizengrieß Semola di grano duro rimacinata
155 g Wasser
10–15 g Sepia-Tinte
5 g feines Kristallsalz

MIT STEINPILZEN

290 g Hartweizengrieß Semola di grano duro rimacinata
10 g fein gemahlene, getrocknete Steinpilze
160 g Wasser
5 g feines Kristallsalz

Die jeweiligen Zutaten in die Rührschüssel der Kitchen-Aid geben und mit dem Flachrührer auf den Stufen 2–4 zu einem grobkrümeligen Teig verarbeiten. Den Teig aus der Schüssel nehmen und mit den Händen 2–3 Minuten durchkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und mit einem Messer ein Kreuz hineinschneiden. In eine Glasschüssel geben, mit Klarsichtfolie abdecken und 1 Stunde in der Küche ruhen lassen.

TIPP: Diese Teige kann man auch gut am Tag zuvor vorbereiten und im Kühlschrank ruhen lassen. Vor dem Weiterverarbeiten 30 Minuten vorher aus dem Kühlschrank nehmen.

Teige mit Weizen und Ei

GRUNDTEIG NEUTRAL

300 g Weizenmehl T 405 Extra

5 g feines Kristallsalz

3 Eier Größe M (insgesamt ca. 150 g) verquirlen/mixen

MIT KURKUMA

295 g Weizenmehl T 405 Extra

5 g Kurkuma

5 g feines Kristallsalz

3 Eier Größe M verquirlen/mixen

1 TL Olivenöl

MIT PAPRIKA

300 g Weizenmehl T 405 Extra

50 g geröstete Paprika aus dem Glas, abgetropft

2 Eier Größe M

5 g feines Kristallsalz

Die Paprika mit den Eiern und dem Salz gut durchmischen.

MIT SPINAT

300 g Weizenmehl T 405 Extra

50 g TK Spinat, auftauen und gut ausdrücken

2 Eier Größe M

5 g feines Kristallsalz

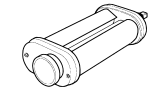
Den Spinat mit den Eiern und Salz gut durchmischen.

Die jeweiligen Zutaten in die Rührschüssel der Kitchen-Aid geben und mit dem Flachrührer auf den Stufen 2–4 zu einem grobkrümeligen Teig verarbeiten. Den Teig aus der Schüssel nehmen und mit den Händen 2–3 Minuten durchkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und mit einem Messer ein Kreuz hineinschneiden. In eine Glasschüssel geben, mit Klarsichtfolie abdecken und 1 Stunde ruhen lassen.

TIPP: Diese Teige kann man auch gut am Tag zuvor vorbereiten und im Kühlschrank ruhen lassen. Vor dem Weiterverarbeiten 30 Minuten vorher aus dem Kühlschrank nehmen.



Bonbon-Pasta



Lasagne-Walze

4 PORTIONEN

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Kochzeit 4–5 Minuten

PASTA

Semola-Pasteteig Neutral
etwas Semola zum Arbeiten

1 Eiweiß für die Ränder verquirlen
Teigrädchen und Pinsel

FÜLLUNG

500 g Ricotta
50 g Paniermehl
Saft und Abrieb von ½ Bio-Zitrone
60–70 g geriebener Parmesan
1 Eigelb
Salz und Pfeffer

SAUCE

60 g Pienienkerne ohne Fett rösten
100 g Butter
2–3 Zweige Estragon,
Blätter abzupfen

Den Semolateig vorbereiten und ruhen lassen.

Für die Füllung alle Zutaten in eine Schüssel geben, vermengen und kräftig abschmecken.

Den Nudelteig in 4 Stücke teilen, leicht in Semola wälzen und nacheinander durch die Nudelwalze lassen. Dabei auf der Stufe 0 beginnen und bis zur Stufe 5 hocharbeiten.

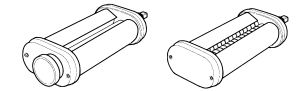
Jede Teigbahn in 4 gleich große Rechtecke schneiden/radeln, auf jedes Rechteck eine Portion der Füllung in die Mitte geben, die Ränder mit Eiweiß einpinseln und übereinanderklappen. Die Seiten wie bei einem Bonbon zusammendrücken und die Pasta auf ein Blech mit etwas Semola geben.

Die Bonbon-Pasta 15 Minuten ruhen lassen und anschließend in einem großen Topf in Salzwasser aufkochen und 3–5 Minuten köcheln lassen.

In eine große, tiefe Pfanne, in zwei Pfannen oder in einen Wok die Butter und die Pienienkerne geben, erhitzen, den Estragon zugeben und mit einer Schaumkelle die Bonbon-Pasta aus dem Kochwasser nehmen, in die Butter geben, durchschwenken und am besten auf warmen Tellern anrichten.

Tagliatelle

mit Speck und Walnüssen



Lasagne- & Tagliatelle-Walze

4 PORTIONEN

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Kochzeit: 10 Minuten

PASTA

Semola-Pastateig Neutral
etwas Semola zum Arbeiten

GARNITUR

125 g Frühstücksbacon

70 g Olivenöl

250 g rote Zwiebeln schälen,
in Spalten schneiden

Salz und Pfeffer

20 g Walnüsse grob zerkleinern

DAZU

Basilikumblätter für die Deko

Den Semolateig vorbereiten und ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Bacon in einer großen Pfanne oder Wok ohne Öl von beiden Seiten knusprig braten, auf einen Teller geben und zur Seite stellen. Das Olivenöl in die Pfanne geben, erhitzen und die Zwiebelspalten auf mittlerer Temperatur 4–5 Minuten anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Walnüsse zugeben. Ohne weitere Hitze mit Deckel ruhen lassen.

Den Nudelteig in 4 Stücke teilen, leicht in Semola wälzen und nacheinander durch die Nudelwalze lassen. Dabei auf der Stufe 0 beginnen und bis zur Stufe 5 hocharbeiten. Die Teigstränge leicht bemehlen und durch den Tagliatelle-Vorsatz lassen.

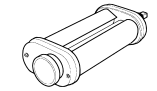
Die Tagliatelle in einem großen Topf ins kochende Salzwasser geben, vorsichtig durchrühren und auf höchster Stufe aufkochen und 1 Minute kochen lassen. Die Pasta in ein Sieb abschütten und dabei eine kleine Kelle Kochflüssigkeit auffangen.

Die Kochflüssigkeit zu den Zwiebeln geben und auf höchster Stufe aufkochen, die Nudeln zugeben, vermengen und auf warmen Tellern mit dem Bacon und den Basilikumblättern anrichten.



Berlingots

mit Frischkäsefüllung und Ratatouille



Lasagne-Walze

4 PORTIONEN

Zubereitungszeit: 30-35 Minuten

Kochzeit: 20 Minuten

PASTA

Weizen-Eier-Pastateig mit Kurkuma
etwas Semola zum Arbeiten

1 Eiweiß verquirlen

2 EL Olivenöl

RATATOUILLE

50-60 g Olivenöl

2 Knoblauchzehen schälen und hacken

125 g Zwiebeln schälen, klein würfeln

200 g Paprika, Kerngehäuse entfernen,
klein würfeln

1 TL getrocknete Kräuter der Provence

200 g Zucchini klein würfeln

200 g Auberginen klein würfeln

100 g Tomaten, Kerngehäuse entfernen
und klein würfeln

Salz und Pfeffer

FÜLLUNG

350-400 g Frischkäse Doppelrahmstufe

Pastateig vorbereiten und ruhen lassen.

In der Zwischenzeit das Ratatouille vorbereiten. Das Olivenöl in einen großen Topf oder Wok geben und den Knoblauch und die Zwiebeln 3-4 Minuten anschwitzen. Die Paprika und die Kräuter der Provence zugeben und alles gut vermengen und kurz angehen lassen. Die Zucchini, Auberginen und Tomaten zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, durchmengen und 4-5 Minuten mit Deckel köcheln lassen. Dann ohne weitere Hitze ruhen lassen.

Den Frischkäse cremig rühren und in einen Spritzbeutel füllen, die Spitze vom Beutel abschneiden.

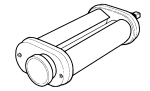
Den Nudelteig in 4 Stücke teilen, leicht in Semola wälzen und nacheinander durch die Nudelwalze lassen. Dabei auf der Stufe 0 beginnen und bis zur Stufe 7 hocharbeiten. Den Frischkäse als haselnussgroße Punkte mit Abstand auf die Längskante des Teigschals aufbringen. Die andere Längskante und die Zwischenräume leicht mit Eiweiß einstreichen und der Länge nach aufrollen, die Naht leicht andrücken. Mit dem Messer das Teigende gerade abschneiden, die Rolle um 90 Grad drehen/wenden und hinter der ersten Füllung abschneiden. Wieder um 90 Grad zurückdrehen und hinter der Füllung abschneiden, sodass kleine Pyramiden entstehen.

Die Berlingots in kochendem Salzwasser 8-9 Minuten kochen, vorsichtig in ein Sieb abgießen und in eine Schüssel mit 1-2 EL Olivenöl geben, vermengen und mit dem Ratatouille anrichten.

Gefüllte Pasta-Ravioli

in Tomatencreme

Hinweis: Beide Spielarten werden gesondert mit Rezepttexten beschrieben, deshalb die doppelte Bildfolge.



Lasagne-Walze

Pastateig vorbereiten und ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Zutaten für die Füllung in einem Foodprozessor oder mit einem Stabmixer cremig durchmixen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einen Einmalspritzbeutel füllen und zur Seite stellen.

Für die Sauce alle Zutaten in einen Topf geben, aufkochen und gut 2–3 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und ohne weitere Hitze stehen lassen.

Den Nudelteig in 4 Stücke teilen, leicht in Semola wälzen und nacheinander durch die Nudelwalze lassen. Dabei auf der Stufe 0 beginnen und bis zur Stufe 4 hocharbeiten.

Zum Einarbeiten von Blütenblättern und Kräutern 2 Teigbahnen mit Blütenblättern und Kräutern belegen. Mit den anderen 2 Teigbahnen abdecken, andrücken und quer halbieren. Die 4 Teigstränge erneut durch die Walze auf der Stufe 1 beginnend bis zur Stufe 5 durchlassen.

Auf 2 der Teigbahnen jeweils 6–7 kreisförmige Tupfer Füllung mit Abstand aufspritzen, die Zwischenräume vom Pastateig mit Eiweiß einstreichen. Die anderen Pastastränge darüberlegen, gut andrücken, sodass Luft einschüsse entweichen können. Die Ravioli mit einem Ausstecher großzügig ausstechen. Auf ein Blech mit Semola setzen. 10–15 Minuten ruhen lassen. Die Ravioli in einem großen Topf in kochendem Salzwasser aufkochen und 5–6 Minuten garen.

Die Sauce erhitzen und auf vorgewärmten Tellern mit den Ravioli anrichten. Mit Kräutern ausdekorieren.

4 PORTIONEN, 12–14 Stück
Zubereitungszeit: 45 Minuten
Zusätzliche Ruhezeit: 15 Minuten
Kochzeit: 10–12 Minuten

PASTA

Semola-Pastateig Neutral
etwas Semola zum Arbeiten
Blüten und Co., z.B. Nelken, Borretsch,
Geranien oder Kräuter wie Estragon, Dill,
Kerbel, Koriander oder Petersilie
runde Ausstechform (9–10 cm Ø)
1 Eiweiß verquirlen

FÜLLUNG

250 g Ricotta
400 g Mozzarella in Stücke schneiden
50 g getrocknete Tomaten fein würfeln
50 g Paniermehl
1 Eigelb
1 TL getrocknete italienische Kräuter
Salz und Pfeffer

SAUCE

40 g Olivenöl
50 g Tomatenmark
½ TL getrocknete italienische Kräuter
300–400 g Sahne

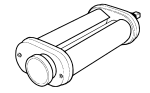
DAZU

Kräuter für die Deko

Gefüllte Pasta-Schnecken

in Tomatencreme

Hinweis: Die vorangehenden Schritte für dieses Doppelrezept werden in den Absätzen 1–4 auf Seite 15 beschrieben.



Lasagne-Walze

4 PORTIONEN, 8 STÜCK
Zubereitungszeit: 45 Minuten
Zusätzliche Ruhezeit: 15 Minuten
Kochzeit: 10–12 Minuten

PASTA

Semola-Pastateig Neutral
etwas Semola zum Arbeiten
Teigrädchen und Pinsel
Blüten und Co., z.B. Nelken, Borretsch,
Geranien oder Kräuter wie Estragon, Dill,
Kerbel, Koriander oder Petersilie
runde Ausstechform (9–10 cm Ø)
1 Eiweiß verquirlen

FÜLLUNG

250 g Ricotta oder Frischkäse
400 g Mozzarella in Stücke schneiden
50 g getrocknete Tomaten fein würfeln
50 g Paniermehl
1 Eigelb
1 TL getrocknete italienische Kräuter
Salz und Pfeffer

SAUCE

40 g Olivenöl
50 g Tomatenmark
½ TL getrocknete italienische Kräuter
300–400 g Sahne

DAZU

Kräuter für die Deko

... Die 4 Teigstränge erneut durch die Walze auf der Stufe 1 beginnend bis zur Stufe 5 durchlassen und erneut gleichmäßig quer halbieren, sodass man 8 gleichmäßige Teigstränge erhält.

Die Füllung mittig auf die Teigstränge spritzen. Die obere Längskante jeweils mit Eiweiß einstreichen und die Teigbahn zusammenklappen. Den Teig andrücken und am besten mit einem Teigrad den oberen Rand abradeln oder mit einem Messer abschneiden. Die Teigstränge zur Schnecke aufrollen und den Verschluss leicht mit Eiweiß einstreichen und leicht andrücken. Auf ein Blech mit Semola setzen. 10–15 Minuten ruhen lassen.

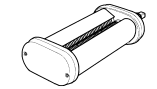
Die Pastaschnecken in einem großen Topf in kochendem Salzwasser aufkochen und 8–9 Minuten garen. Am besten mit einer Schaumkelle vorsichtig herausnehmen, abtropfen lassen und auf Küchenpapier setzen.

Die Sauce erhitzen, auf vorgewärmten Tellern verteilen, die Pastaschnecken anrichten und mit Kräutern ausdekorieren.





Spaghetti aglio e olio



Spaghetti-Walze

4 PORTIONEN

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Kochzeit: 10 Minuten

PASTA

Weizen-Eier-Pastateig Neutral
etwas Semola zum Arbeiten

MARINADE

60 g Olivenöl

3-4 Knoblauchzehen schälen,
in dünne Scheiben schneiden

1-2 rote Chilischoten,
Kerngehäuse entfernen,
in Scheiben schneiden

Salz und Pfeffer

30 g Petersilie fein hacken

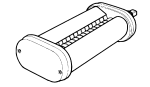
Den Pastateig vorbereiten und ruhen lassen.

Den Nudelteig in 4 Stücke teilen, leicht in Semola wälzen und nacheinander durch die Nudelwalze lassen. Dabei auf der Stufe 0 beginnen und bis zur Stufe 6 hocharbeiten. Die Teigstränge leicht bemehlen und durch den Spaghetti-Vorsatz lassen.

Die Spaghetti in einem großen Topf ins kochende Salzwasser geben, vorsichtig durchrühren und auf höchster Stufe aufkochen und 1 Minute kochen lassen. Die Pasta in ein Sieb abschütten und ca. 200 g Kochflüssigkeit auffangen.

In einer großen Pfanne oder Wok das Olivenöl mit Knoblauch und Chili auf höchster Stufe anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Nudeln mit etwas Nudelwasser zugeben, gut durchschwenken, die Petersilie zugeben und auf warmen Tellern anrichten.

Bloody Mary Pasta



Tagliatelle-Walze

4 PORTIONEN

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Kochzeit: 25 Minuten

PASTA

Weizen-Eier-Pastateig mit Paprika
etwas Semola zum Arbeiten

SAUCE

50 g Olivenöl
2 Knoblauchzehen schälen und hacken
1 rote Chilischote, Kerngehäuse entfernen,
fein würfeln
150 g Zwiebeln schälen und würfeln
200 g Staudensellerie putzen,
in Stücke schneiden
850 g Tomatensaft
50–70 g Wodka
40 g Worcestersauce
1–2 TL Tabasco
Salz und Pfeffer

DAZU

100 g gemischte Oliven ohne Kern
100 g Kirschtomaten halbiert

Den Pastateig vorbereiten und ruhen lassen.

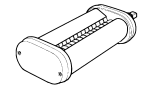
In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten. Das Olivenöl mit Knoblauch und Chili in einen großen Topf oder Wok geben und auf mittlerer Temperatur anschwitzen, die Zwiebeln und den Staudensellerie zugeben und auf mittlerer bis hoher Temperatur gut 5 Minuten anbraten. Den Tomatensaft, Wodka, Worcestersauce und Tabasco zugeben, aufkochen und 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit einem Stabmixer oder im Blender durchmischen und warm halten.

Den Nudelteig in 4 Stücke teilen, leicht in Semola wälzen und nacheinander durch die Nudelwalze lassen. Dabei auf der Stufe 0 beginnen und bis zur Stufe 5 hocharbeiten. Die Teigstränge leicht bemehlen und durch den Tagliatelle-Vorsatz lassen.

Die Tagliatelle in einem großen Topf ins kochende Salzwasser geben, vorsichtig durchrühren und auf höchster Stufe aufkochen und 1 Minute kochen lassen. Die Pasta in ein Sieb abschütten und gleich in die heiße Sauce geben, vermengen und auf warmen Tellern anrichten. Mit Oliven, Kirschtomaten und etwas Pfeffer dekorieren.

Steinpilz-Pasta

in Salbeibutter



Tagliatelle-Walze

4 PORTIONEN

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Kochzeit: 3-4 Minuten

PASTA

Semola-Pastateig mit Steinpilzen
etwas Semola zum Arbeiten

MARINADE

100-120 g Butter in Würfel schneiden

20 schöne Salbeiblätter

Salz und Pfeffer

DAZU

50 g geriebener Parmesankäse

Den Pastateig vorbereiten und ruhen lassen.

Den Nudelteig in 4 Stücke teilen, leicht in Semola wälzen und nacheinander durch die Nudelwalze lassen. Dabei auf der Stufe 0 beginnen und bis zur Stufe 5 hocharbeiten. Die Teigstränge leicht bemehlen und durch den Tagliatelle-Vorsatz lassen.

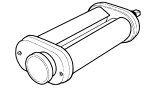
Die Tagliatelle in einem großen Topf ins kochende Salzwasser geben, vorsichtig durchrühren und auf höchster Stufe aufkochen und 1 Minute kochen lassen. Die Pasta in ein Sieb abschütten und dabei eine kleine Kelle Kochflüssigkeit auffangen.

Die Butter in einer großen Pfanne oder Wok erhitzen, die Salbeiblätter zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tagliatelle mit etwas Kochflüssigkeit zugeben, gut durchschwenken und auf warmen Tellern anrichten. Zum Schluss mit etwas Parmesankäse bestreuen.

Dazu passt ein luftgetrockneter Schinken, knuspriger Bacon oder ein kleines Schnitzel.

Farfalle

mit Fetakäse und Gurke



Lasagne-Walze

4 PORTIONEN

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Trockenzeit: 30 Minuten

Kochzeit: 8–10 Minuten

PASTA

Semola-Pastateig mit Roter Bete

etwas Semola zum Arbeiten

runde Ausstechform mit Zacken (7–9 cm Ø)

MARINADE

20 g Olivenöl

1 Knoblauchzehe schälen und fein hacken
1 Chilischote, Kerngehäuse entfernen und
fein hacken

100 g Rote-Bete-Saft (Tetra Pak)

20–25 g dunkler Basamicoessig

Salz und Pfeffer

3 Stangen Frühlingslauch putzen und
in Ringe schneiden

DAZU

200 g Fetakäse fein zerbröseln

½ Salatgurke in kleine Würfel schneiden

Den Pastateig vorbereiten und ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Marinade zubereiten. Das Öl in einer großen Pfanne oder Wok mit Knoblauch und Chili 3–4 Minuten auf mittlerer Temperatur erhitzen. Den Rote-Bete-Saft mit dem Essig zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz aufkochen lassen und dann den Frühlingslauch zugeben und zur Seite stellen.

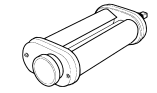
4 Teller mit Fetakäse und den Gurkenwürfeln vorbereiten.

Den Nudelteig in 4 Stücke teilen, leicht in Semola wälzen und nacheinander durch die Nudelwalze lassen. Dabei auf der Stufe 0 beginnen und bis zur Stufe 7 hocharbeiten. Aus den Teigbahnen mit dem Ausstecher Kreise ausstechen, diese mittig zusammendrücken und auf einem Backblech mit Semola 30 Minuten in der Küche ruhen lassen.

Danach ins kochende Salzwasser geben, aufkochen und 4–5 Minuten kochen lassen. Die Farfalle abgießen, in die Marinade geben, gut vermengen und auf den vorbereiteten Tellern anrichten.

Pasta-Nachos

mit Tomaten-Salsa



Lasagne-Walze

4 PORTIONEN

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Backzeit: 10–13 Minuten

PASTA

Weizen-Eier-Pastateig Neutral
etwas Semola zum Arbeiten
quadratische Ausstechform (10 x 10 cm)
4 g getrocknete Kräuter der Provence
3 g Chiliflocken
6 g Fleur de Sel
1 Ei Größe M verquirlen
100–120 g geriebener Cheddarkäse

SALSA

600 g Tomaten blanchieren
und Haut abziehen
200 g Zwiebeln schälen, fein würfeln
2–3 Knoblauchzehen schälen, fein hacken
1 rote Chilischote, Kerngehäuse entfernen
und fein würfeln
15–20 g Olivenöl
Salz und Pfeffer
10–15 g frischen Koriander
oder Basilikum hacken

Den Pastateig vorbereiten und ruhen lassen.

Für die Salsa die Tomaten würfeln und mit den Zwiebeln, Knoblauch, Chili und Olivenöl vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss den Koriander zugeben, vermengen und bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

Wenn man die Salsa kurz dünstet, bekommt sie noch mehr Aroma.

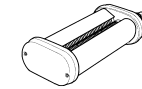
Den Nudelteig in 4 Stücke teilen, leicht in Semola wälzen und nacheinander durch die Nudelwalze lassen. Dabei auf der Stufe 0 beginnen und bis zur Stufe 6 hocharbeiten. Aus den Teigbahnen mit dem Ausstecher Quadrate ausstechen und quer halbieren, sodass Dreiecke entstehen.

Die Dreiecke auf Backbleche mit Backpapier legen. Die Kräuter der Provence mit Chiliflocken und Salz vermischen, die Pastastücke mit Ei einstreichen, mit der Kräutermischung bestreuen und zum Schluss den Käse darauf verteilen.

Die Nachos im vorgeheizten Backofen auf 180° C Umluft 10–13 Minuten knusprig backen.

Sepia-Spaghetti

auf Lachs



Spaghetti-Walze

Den Pastateig vorbereiten und ruhen lassen.

In der Zwischenzeit das Olivenöl mit Rosmarin, Lorbeerblättern und Salbei in eine große Pfanne oder Wok geben und auf mittlerer Temperatur 1–2 Minuten anschwitzen. Die Zwiebeln zugeben und 3–4 Minuten garen, die Tomatenwürfel, Kapern und Oliven zugeben und 2 Minuten durchkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und ohne Hitze mit Deckel ziehen lassen.

Den Lachs in dünne Scheiben schneiden und auf 4 Teller verteilen. Mit dem Bunsenbrenner die Oberfläche leicht erwärmen, dann mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn kein Bunsenbrenner zur Verfügung steht, kann man den Lachs roh lassen oder ihn kurz auf dem Teller im Ofen mit Grillfunktion angaren.

Den Nudelteil in 4 Stücke teilen, leicht in Semola wälzen und nacheinander durch die Nudelwalze lassen. Dabei auf der Stufe 0 beginnen und bis zur Stufe 6 hocharbeiten. Die Teigstränge leicht bemehlen und durch den Spaghetti-Vorsatz lassen.

Die Spaghetti in einem großen Topf ins kochende Salzwasser geben, vorsichtig durchrühren und auf höchster Stufe aufkochen und 1 Minute kochen lassen. Die Pasta in ein Sieb abschütten und dabei ca. 100 g Kochflüssigkeit auffangen.

Die Kochflüssigkeit zu der Marinade geben und auf voller Hitze aufkochen. Die Spaghetti zugeben, vermengen und kurz anziehen lassen. Die Spaghetti in einer gewünschten Menge auf den vorbereiteten Tellern anrichten, den Rest in eine warme Schüssel geben und mit servieren.

4 PORTIONEN

Zubereitungszeit: 20–25 Minuten

Kochzeit: 10–12 Minuten

PASTA

Semola-Pastateig mit Sepia
etwas Semola zum Arbeiten

MARINADE

30 g Olivenöl

1 Zweig Rosmarin, Nadeln abzupfen
und hacken

2 Lorbeerblätter

2–3 Salbeiblätter

50 g Zwiebeln schälen und würfeln

200 g Tomaten vierteln,

Kerngehäuse entfernen und würfeln

30 g Kapern

50 g Oliven ohne Kern grob hacken

Salz und Pfeffer

DAZU

400 g Lachs, am besten ein Mittelstück
ohne Haut und Gräten

Falls vorhanden:

Crème-brûlée-Brenner oder

Bunsenbrenner

Olivenöl

Spinat-Spaghetti

mit Burrata



Spaghetti-Walze

4 PORTIONEN

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Kochzeit: 2 Minuten

PASTA

Weizen-Eier-Pastateig mit Spinat
etwas Semola zum Arbeiten

SAUCE

50 g Butter in Stücke schneiden
Salz und Pfeffer
20 Basilikumblätter

DAZU

4 Stück/Kugeln Burrata abtropfen lassen
4 EL Olivenöl

Den Pastateig vorbereiten und ruhen lassen.

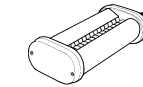
Den Nudelteig in 4 Stücke teilen, leicht in Semola wälzen und nacheinander durch die Nudelwalze lassen. Dabei auf der Stufe 0 beginnen und bis zur Stufe 5 hocharbeiten. Die Teigstränge leicht bemehlen und durch den Spaghetti-Vorsatz lassen.

Die Spaghetti in einem großen Topf ins kochende Salzwasser geben, vorsichtig durchrühren und auf höchster Stufe aufkochen und 1-2 Minuten kochen lassen. Die Pasta in ein Sieb abschütten und dabei ca. 80 g Kochflüssigkeit auffangen.

Die Butter in einer großen Pfanne oder Wok schmelzen, mit Salz und Pfeffer würzen, die Spaghetti, das Kochwasser und den Basilikum zugeben und auf höchster Stufe gut durchschwenken. Auf warmen Tellern mit Burrata und etwas Olivenöl anrichten.

Tagliatelle

in Trüffelsauce mit Paillard



Tagliatelle-Walze

4 PORTIONEN

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Kochzeit: 10 Minuten

PASTA

Semola-Pasteteig Neutral
etwas Semola zum Arbeiten

SAUCE

300 g Sahne
25 g Trüffelbutter
Salz und Pfeffer

PAILLARD

4 Stück Rinderfilet à 80-100 g
Olivenöl
gutes Meersalz

DAZU

Majoranblättchen für die Deko

Den Semolateig vorbereiten und ruhen lassen.

Für die Sauce die Sahne mit der Trüffelbutter am besten in einem Wok oder großen, flachen Topf aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zur Seite stellen.

Die Rinderfiletstücke zwischen einem großen Frischhaltebeutel flachklopfen, mit Olivenöl einreiben und bei Zimmertemperatur zur Seite stellen.

Den Nudelteig in 4 Stücke teilen, leicht in Semola wälzen und nacheinander durch die Nudelwalze lassen. Dabei auf der Stufe 0 beginnen und bis zur Stufe 5 hocharbeiten. Die Teigstränge leicht bemehlen und durch den Tagliatelle-Vorsatz lassen.

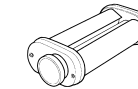
Die Tagliatelle in einem großen Topf ins kochende Salzwasser geben, vorsichtig durchrühren und auf höchster Stufe aufkochen und 1 Minute kochen lassen. Die Pasta in ein Sieb abschütten und dabei eine kleine Kelle Kochflüssigkeit auffangen. Die Pasta mit der Kochflüssigkeit in die Trüffelsauce geben. Vorsichtig vermengen und erhitzen.

Für das Fleisch zwei große Pfannen erhitzen, die Paillards einlegen und auf höchster Stufe nur 1 Minute auf einer Seite braten. Dann auf vorgewärmte Teller geben, leicht salzen und mit der Tagliatelle anrichten.



Tortellini

mit Gambas im Fischfond



Lasagne-Walze

Den Pastateig vorbereiten und ruhen lassen.

Für die Füllung von den Gambas 8 Stück fein hacken und mit Salz und Pfeffer würzen. Die restlichen für die Einlage quer halbieren und kalt stellen.

Den Nudelteig in 2 Stücke teilen, leicht in Semola wälzen und nacheinander durch die Nudelwalze lassen. Dabei auf der Stufe 0 beginnen und bis zur Stufe 7 hocharbeiten.

Mit dem Ausstecher Teigkreise aus dem Teigschal ausstechen. Einen TL Füllung mittig auf den Teig setzen, die Ränder mit Eiweiß leicht einstreichen, zusammenklappen, die Enden mit ein bisschen Eiweiß einstreichen und zusammendrücken. Ein Blech mit etwas Semola oder Mehl ausstäuben und die Tortellini 10–15 Minuten darauf ruhen lassen, dann halten sie später besser zusammen.

In der Zwischenzeit den Fischfond mit dem Weißwein aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Frühlingslauch und das Passepierre zugeben. Zur Seite stellen.

Die Tortellini in kochendem Salzwasser 8–9 Minuten kochen und danach in die heiße Suppe geben. Die Gambas leicht würzen und in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten und zur Suppe geben.

TIPP: Wenn die Teigkreise zu trocken geworden sind, einfach ganz mit Eiweiß einstreichen. Dann werden sie wieder flexibel.

4 PORTIONEN

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Kochzeit: 10 Minuten

PASTA

½ Weizen-Eier-Pastateig Neutral

etwas Semola zum Arbeiten

runde Ausstechform (8–9 cm Ø)

1 Eiweiß verquirlen

FÜLLUNG UND EINLAGE

14 Gambas (8–12) ohne Schale,

Darm entfernen

Salz und Pfeffer

Sonnenblumenöl zum Braten

SUPPE

1–1,2 l Fischfond

Salz und Pfeffer

50 g trockener Weißwein

50 g Salzkraut/Passpierre

1–2 Stangen Frühlingslauch in Ringe schneiden

