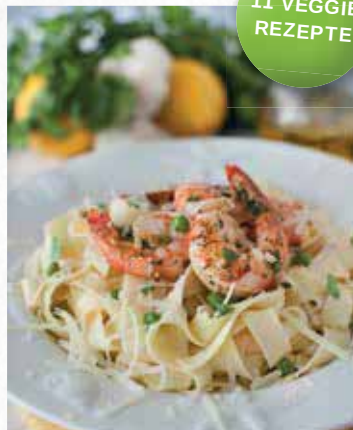


11 VEGGIE
REZEPTE



Raffinierte Nudelgerichte

für die Pastamaschine

SILVERCREST®

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
Hartweizengrießnudeln mit Ei	2
Hartweizengrießnudeln ohne Ei	3
Weizennudeln mit Ei	3
Weizennudeln ohne Ei	3
Spaghetti Carbonara	4
Spaghetti Bolognese	5
Spaghetti mit Zoodles und Lachs	6
Spaghettoni aglio olio	7
Spaghettoni Caprese mit gerösteten Tomaten	8
Fettuccine mit Parmesan-Zitronen-Sauce	9
Tagliatelle mit Gemüse und geriebenem Käse	10
Flambiertes Hähnchen mit Tagliatelle	11
Pappardelle mit Champignons und Speck	12
Sauerkraut-Bandnudel-Gratin	13
Pappardelle mit Garnelen und Erbsen	15
Spinat-Linguine mit Walnussauce	16
Ravioli mit Speck-Birnen-Füllung	17
Lasagne mit Tomatensauce, Hackfleisch und Mozzarella	18
Spinat-Lasagne mit Garnelen und Lachs	20
Lasagne mit Brokkoli und Romanesco	21
Klassische Lasagne mit Hackfleisch	22
Ravioli mit Ricotta-Tomaten-Füllung	23
Maceroni and Cheese	24
Makkaroni-Gyrosauflauf mit Metaxasauce	25
Zucker-Sahne-Nudeln	26
Süße Milch-Penne mit Äpfeln	26
Penne mit Grünkohl und Speck	27
Vollkornpenne mit Sonnenblumenpesto	28
Penne in pikanter Tomatensauce	29
Rezeptverzeichnis	30



Einleitung

Mit der Silvercrest Pastamaschine können Sie schnell und zuverlässig verschiedenste Formen von Pasta/Nudeln herstellen.

Am gängigsten sind Nudeln aus Weizenmehl, Hartweizengrieß, mit Ei oder ohne Ei und Wasser. Sie können die Flüssigkeit jedoch auch durch Säfte ersetzen oder dem Teig Kräuter hinzufügen, um der Pasta einen besonderen Geschmack zu geben.

Hierfür eignet sich zum Beispiel Tomatensaft, Spinatsaft, Möhrensaft oder Kräuter wie Estragon, kleingehackte Petersilie oder Basilikum. Auch Gewürze wie Pfeffer oder Salz können hinzugefügt werden.



Hinweis: Sie können alle Rezepte vielfältig variieren und nach Ihrem eigenen Geschmack verändern! Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf. Die Abbildungen in diesem Rezeptheft sind beispielhaft und können je nach Lebensmittelbeschaffenheit von Ihrem Ergebnis abweichen.

Hartweizengrießnudeln mit Ei

ZUTATEN

200g Hartweizengrieß
50g Weizenmehl
(Type 405)
ca. 40 ml Wasser
1 Ei (Gr. M)

200g Hartweizengrieß und 50g Weizenmehl in den Teigbehälter geben (ergeben zusammen einen gestrichenen Messbecher für Mehl).

Ein Ei in den Messbecher für Flüssigkeiten geben und ca. 40 ml Wasser hinzugießen. Beides zusammen sollte ca. 90 ml Flüssigkeit ergeben. Das Ei mit dem Wasser verquirlen.

Das Knetprogramm für 250g Mehl  **starten**.

Die Wasser-Ei-Mischung langsam durch die Öffnung im Deckel in den Teigbehälter geben.

Den Nudelteig nach Ende des Knetprogramms ausgeben lassen. Den Teigschaber verwenden, um die Nudeln während der Ausgabe auf die gewünschte Länge abzuschneiden.

Hartweizengrießnudeln ohne Ei

ZUTATEN

200g Hartweizengrieß
50g Weizenmehl
(Type 405)
ca. 80 ml Wasser

200g Hartweizengrieß und 50g Weizenmehl in den Teigbehälter geben (ergeben zusammen einen gestrichenen Messbecher).

Knetprogramm für 250g Mehl  **starten**.

Langsam ca. 80 ml Wasser durch die Öffnung im Deckel in den Teigbehälter geben.

Den Nudelteig nach Ende des Knetprogramms ausgeben lassen. Den Teigschaber verwenden, um die Nudeln während der Ausgabe auf die gewünschte Länge abzuschneiden.

Weizennudeln mit Ei

ZUTATEN

250g Weizenmehl
(Type 405)
ca. 40 ml Wasser
1 Ei (Gr. M)

250g Weizenmehl (= ein gestrichener Messbecher) in den Teigbehälter geben.

Ein Ei in den Messbecher für Flüssigkeiten geben und ca. 40 ml Wasser hinzugießen. Beides zusammen sollte ca. 90 ml Flüssigkeit ergeben. Das Ei mit dem Wasser verquirlen.

Knetprogramm für 250g Mehl  **starten**.

Die Wasser-Ei-Mischung langsam durch die Öffnung im Deckel in den Teigbehälter geben.

Den Nudelteig nach Ende des Knetprogramms ausgeben lassen. Den Teigschaber verwenden, um die Nudeln während der Ausgabe auf die gewünschte Länge abzuschneiden.

Weizennudeln ohne Ei

ZUTATEN

250g Weizenmehl
(Type 405)
ca. 80 ml Wasser

250g Weizenmehl (= ein gestrichener Messbecher) in den Teigbehälter geben.

Knetprogramm für 250g Mehl  **starten**.

Langsam ca. 80 ml Wasser durch die Öffnung im Deckel in den Teigbehälter fließen lassen.

Den Nudelteig nach Ende des Knetprogramms ausgeben lassen. Den Teigschaber verwenden, um die Nudeln während der Ausgabe auf die gewünschte Länge abzuschneiden.



Spaghetti Carbonara

Die selbstgemachten Spaghetti in kochendem Salzwasser **al dente** garen.

Die Eigelbe mit 60 g Parmesan in einer Schüssel verquirlen.

Den Speck in feine Streifen schneiden, die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, fein würfeln und alles in einer Pfanne im Olivenöl 3-4 Minuten anbräunen.

Von der Herdplatte ziehen, abkühlen lassen und zur Eigelbmischung mischen.

Die Spaghetti abgießen und noch heiß und tropfnass zur Eiemischung geben und alles gut vermengen. Die Eiemischung sollte durch die Hitze der Nudeln cremig andicken.

Die Pasta sofort in Tellern anrichten, mit frischem Pfeffer übermahlen, mit restlichem Parmesan bestreuen und mit Basilikum garniert servieren.



Formscheibe: A



Zeit: ca. 25 Min



Portionen: 2-3

ZUTATEN

ca. 320 g Spaghetti
Salz
4 Eigelbe, Größe M
100 g geriebener
Parmesan
100 g Bauchspeck
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
Pfeffer, aus der Mühle
Basilikumblätter,
zum Garnieren



Formscheibe: A



Zeit: 40 Min



Portionen: 2-3

ZUTATEN

ca. 320 g Spaghetti
1 Möhre
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Stängel
Staudensellerie
400 g gemischtes
Hackfleisch
2 EL Olivenöl
2 EL Tomatenmark
ca. 200 ml
Fleischbrühe
150 ml passierte
Tomaten
Salz
1 Prise Zucker
Pfeffer, aus der Mühle
400 g stückige
Tomaten, Dose
1 TL getrocknete
Kräuter
Basilikum,
zum Garnieren
40 g geriebener
Parmesan,
nach Belieben



Spaghetti Bolognese

Die Möhre, die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein würfeln.

Den Sellerie waschen, putzen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

In einer Pfanne das Öl erhitzen, das Hackfleisch darin **unter Rühren krümelig braten und leicht bräunen.**

Das vorbereitete Gemüse zufügen und 2-3 Minuten **mit anschwitzen.**

Das Tomatenmark unterrühren und noch kurz mitgaren, **dann mit der Brühe und den passierten Tomaten ablöschen.** Alles mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen, die stückigen Tomaten und die Kräuter einrühren.

Die Sauce 35-40 Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen, bei Bedarf noch etwas Brühe ergänzen.

Inzwischen die selbstgemachten Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest kochen, anschließend abgießen, gut abtropfen lassen und auf Teller verteilen.

Die Bolognese abschmecken, über die Spaghetti geben und mit Basilikum garniert servieren. Nach Belieben geriebenen Parmesan dazu reichen.



Spaghetti mit Zoodles und Lachs

Die selbst zubereiteten Spaghetti in kochendem Salzwasser bissfest garen, abgießen und gut abtropfen lassen.

In dieser Zeit die Zucchini waschen und mit einem Spiralschneider zu langen, dünnen Streifen, sogenannten „Zoodles“, verarbeiten.

! **Tipp:** Die Zucchini kann auch in kleine Würfel geschnitten werden, wenn kein Spiralschneider vorhanden ist.

Den Lachs waschen, mit Küchenpapier abtupfen, würfeln und in einer Pfanne im heißen Olivenöl von allen Seiten anbraten.

Währenddessen das Basilikum waschen, trocken schütteln, die Blätter von den Zweigen zupfen und in Streifen schneiden.

Den Lachs aus der Pfanne nehmen und warm halten.

Die Zoodles (Zucchini-Nudeln) in derselben Pfanne anbraten. Mit Sahne ablöschen und ca. 3 Minuten köcheln lassen. Dabei mit Salz und Pfeffer sowie dem Basilikum würzen.

Die Crème fraîche einrühren und die Nudeln in der Sauce kurz warm werden lassen.

Den Lachs dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Auf tiefen Tellern anrichten und sofort servieren.



Formscheibe: A



Zeit: 20 Min



Portionen: 2-3

ZUTATEN

ca. 320 g Spaghetti
Salz
3-4 Zucchini
500 g Lachsfilet,
ohne Haut
3 EL Olivenöl
3 Zweige Basilikum
200 ml Sahne
Pfeffer, aus der Mühle
100 g Crème fraîche
Zitronensaft



Formscheibe: B



Zeit: 15 Min



Portionen: 2-3

ZUTATEN

ca. 320 g Spaghettoni
Salz
4 Knoblauchzehen
2-3 kleine getrocknete
Chilischoten
6 EL Olivenöl
2-3 EL gehackte,
glatte Petersilie



VEGAN

Spaghettoni aglio olio

Die selbst zubereiteten Spaghettoni in Salzwasser al dente kochen.

Inzwischen den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

Die Chilischoten fein zerbröseln.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und den Knoblauch mit zwei Drittel der Chilibrösel darin kurz anschwitzen, anschließend die Petersilieiterrühren.

Die Spaghettoni abgießen, kurz abtropfen lassen, in das Chili-Knoblauch-Öl geben und alles gut vermengen.

Die Spaghetti mit Salz abschmecken, auf Tellern anrichten, mit den restlichen Chilibröseln bestreuen und servieren.



Spaghettini Caprese mit gerösteten Tomaten

Die Kirschtomaten waschen und zusammen mit dem Olivenöl, etwas grobem Meersalz und den gewaschenen Kräutern in eine Auflaufform geben.

Den Knoblauch schälen und dazu geben.

Den Backofen auf 160 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und die Tomaten darin ca. 30 - 35 Minuten backen. Herausnehmen, die Kräuter entfernen und abkühlen lassen.

Die selbst hergestellten Spaghettini in kochendem Salzwasser bissfest garen, abgießen und abtropfen lassen.

Die Tomaten zusammen mit der ausgetretenen Flüssigkeit und dem Öl, den Spaghettini, dem Mozzarella und dem Balsamico in eine Schüssel geben.

Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und gut durchmischen.

Die Basilikumblätter verlesen, waschen, trocken schütteln und darüber verteilen.

Nach Belieben nochmals mit etwas frischem Pfeffer übermahlen und servieren.



Formscheibe: B



Zeit: 40 Min



Portionen: 2-3

ZUTATEN

ca. 320 g Spaghettini
500 g Kirschtomaten
6 EL Olivenöl
grobes Meersalz
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
4 Knoblauchzehen
Salz
150 g Mini-Mozzarellakugeln
4 EL Balsamico Bianco
Pfeffer, aus der Mühle
1 Handvoll Basilikumblätter



Fettuccine mit Parmesan-Zitronen- Sauce



Formscheibe: C



Zeit: 15 Min



Portionen: 2-3

ZUTATEN

ca. 320 g Fettuccine
Salz
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
1 große Bio-Zitrone, Abrieb und Saft
100 g geriebener Parmesan
Pfeffer, aus der Mühle
Basilikum, zum Garnieren

Die selbst hergestellten Fettuccine in kochendem Salzwasser bissfest garen.

Schalotte und Knoblauch abziehen und sehr fein würfeln. Beides in einer Pfanne im Olivenöl glasig schwitzen.

Zitrone heiß abspülen und Schale abreiben. Abrieb und Saft der Zitrone sowie eine Kelle des Nudelwassers mit in die Pfanne geben und alles 1 - 2 Minuten aufkochen lassen.

Den Parmesan einstreuen und verrühren. Mit Pfeffer würzen.

Die Fettuccine abgießen und abtropfen lassen.

Auf Tellern anrichten und die Sauce darauf verteilen.

Mit Basilikum garnieren und servieren.



VEGGIE

Tagliatelle mit Gemüse und geriebenem Käse

Die Erbsen auftauen lassen und in kochendem Salzwasser für 2-3 Minuten blanchieren. Dann abgießen, mit eiskaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

Die Paprika und Zucchini waschen, putzen und in schmale Streifen schneiden.

Den Spargel waschen und gegebenenfalls am unteren Drittel schälen. Schräg in feine Streifen schneiden.

Den Knoblauch abziehen und fein hacken.

Thymianzweige waschen und trockenschütteln.

Die selbstgemachte Tagliatelle ca. 4 Minuten bissfest garen.

In der Zwischenzeit Öl in eine Pfanne geben, erhitzen und das Gemüse unter Schwenken anbraten.

Knoblauch, Thymian und etwas Nudelwasser hinzugeben und alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Nudeln abgießen und zu dem Gemüse geben.

Thymianzweige entfernen und 2 Löffel des Parmesans untermischen.

Alles auf Tellern anrichten und zum Servieren den restlichen Parmesan darüber streuen.



Formscheibe: C



Zeit: 15 Min



Portionen: 3-4

ZUTATEN

ca. 320 g Tagliatelle
100 g Erbsen, TK
Salz
1 Zucchini
1 gelbe Paprikaschote
1 rote Paprikaschote
150 g grüner Spargel
2 Knoblauchzehen
2 Zweige Thymian
3 EL Olivenöl
Pfeffer, aus der Mühle
80 g geriebener Parmesan



Formscheibe: C



Zeit: 30 Min



Portionen: 3-4

ZUTATEN

ca. 320 g Tagliatelle
400 g Hähnchenfilet
2 Schalotten
4 Stiele Petersilie
250 ml Sahne
4 EL Cognac
1 EL Currypulver
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer



Flambiertes Hähnchen mit Tagliatelle

Das Hähnchenfilet waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Hähnchenstücke mit dem Curry und einem EL Öl vermengen.

Die Schalotten abziehen und fein würfeln.

Die selbst hergestellte Tagliatelle bissfest in Salzwasser kochen, abgießen und abtropfen lassen.

1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die gewürzten Hähnchenstücke ca. 5 Minuten anbraten. Die Schalotten hinzugeben.

Cognac zugießen, ca. 30 Sekunden erwärmen lassen, dann flambieren.

Petersilie waschen, trockenschütteln und klein hacken.

Die Hälfte der Petersilie mit in die Pfanne geben, 200 ml der Sahne hinzugeben, verrühren und 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Tagliatelle auf einen Teller geben, mit dem Sahne-Hähnchen anrichten und mit Petersilie garnieren.



Pappardelle mit Champignons und Speck

Die frisch hergestellten Pappardelle in Salzwasser al dente kochen.

Den Speck würfeln und die Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

Den Knoblauch schälen und hacken.

Den Knoblauch und den Räucherspeck in heißem Öl kurz anschwitzen.

Die Champignons dazugeben und 3-4 Minuten braten, bis diese goldbraun sind.

Die abgetropften Pappardelle mit einem EL der Petersilie unter die Champignons und den Speck schwenken.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren die restliche Petersilie über die Pappardelle geben.



Formscheibe: D



Zeit: 15 Min



Portionen: 2-3

ZUTATEN

ca. 320 g Pappardelle
Salz
200 g Räucherspeck
200 g Champignons
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
2 EL fein gehackte Petersilie
80 g frisch geriebener Parmesan
Pfeffer



Formscheibe: D



Zeit: 30 Min



Portionen: 6

ZUTATEN

ca. 630 g Bandnudeln
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
200 g Kochschinken
100 g Katenschinken (geräuchert, in Würfeln)
500 g Sauerkraut
200 g Gratinkäse (gerieben)
200 ml Sahne
Salz, Pfeffer



Sauerkraut-Bandnudel-Gratin

Die selbst hergestellten Bandnudeln bissfest in Salzwasser garen, abgießen und abtropfen lassen.

Den Knoblauch und die Zwiebel abziehen, klein hacken und mit dem Katenschinken in Olivenöl anbraten.

Den Kochschinken würfeln und mit dem Sauerkraut ebenfalls dazugeben.

Alles kurz dünsten.

Zuerst das gemischte Sauerkraut, dann die Bandnudeln und darüber den Gratinkäse in eine Auflaufform geben. Die Sahne darüber gießen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 30 Minuten überbacken.

Mit Salz und Pfeffer übermahlen und servieren.



Formscheibe: D



Zeit: 15 Min



Portionen: 2-3

ZUTATEN

ca. 320 g Pappardelle
Salz
150 g Erbsen, TK
2 Stängel Dill
2 Stängel Petersilie
1 unbehandelte Zitrone
4 Knoblauchzehen
20 Garnelen, küchen-
fertig ohne Darm
und geschält bis auf
Schwanzsegment
2 EL Olivenöl
80 ml Gemüsebrühe
2 EL Honig
(oder Agarvendicksaft)
Pfeffer, aus der Mühle
4 EL geriebener
Pecorino



Pappardelle mit Garnelen und Erbsen

Die frisch hergestellten Pappardelle in Salzwasser **al dente kochen**.

Während der letzten 2 Minuten die aufgetauten **Erbsen hinzugeben**.

Die Kräuter abbrausen, trocken schütteln, abzupfen und fein hacken.

Die Zitrone heiß waschen, trocken tupfen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.

Den Knoblauch schälen und fein hacken.

Die Garnelen abbrausen, trocken tupfen und in einer heißen Pfanne im Öl kurz anbraten.

Den Knoblauch zugeben und mit anbraten.

Mit dem Zitronensaft und der Brühe ablöschen, **die Kräuter und den Zitronenabrieb dazu streuen**, den Honig (oder Agarvendicksaft) einrühren und 2-3 Minuten gar köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Nudeln mit den Erbsen gut abtropfen lassen und auf Tellern anrichten.

Die Garnelen mit der Sauce darüber geben und **mit Pecorino bestreut servieren**.



Spinat-Linguine mit Walnussauce

Die Walnüsse in einer Pfanne ohne Fettzugabe anrösten bis sie zu duften beginnen. Dann vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen und einige Nushälften zum Garnieren zur Seite legen. Den Rest in kleine Stückchen hacken.

Die Schalotte und den Knoblauch schälen und beides fein würfeln. Zusammen im heißen Öl in einem Topf glasig anschwitzen.

Mit dem Weißwein ablöschen.

Den Mozzarella nach und nach unterrühren.

Die Stärke mit der kalten Gemüsebrühe und der Sahne verrühren.

Unter Rühren zu der Käsesauce hinzugießen und 5 - 10 Minuten sämig köcheln lassen.

Die mit Spinatsaft selbst hergestellten Linguine in Salzwasser al dente garen.

Die Kräuter abbrausen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken.

Die Kräuter und gehackten Walnusskerne unter die Sauce mengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Nudeln unter die Sauce schwenken.

Anrichten und mit den übrigen Walnüssen und Parmesan bestreut servieren.



Formscheibe: E



Zeit: 15 Min



Portionen: 2-3

ZUTATEN

ca. 330 g Spinatlinguine
60 g Walnusskerne
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 EL Pflanzenöl
150 ml trockener Weißwein
150 g geriebener Mozzarella
1 TL Speisestärke
ca. 80 ml Gemüsebrühe
250 ml Sahne
Salz
Pfeffer, weiß
1 - 2 Hand voll Kräuter,
z. B. Petersilie,
Basilikum, Oregano
4 EL Parmesan



Formscheibe: F



Zeit: 45 Min



Portionen: 2-3

ZUTATEN

ca. 320 g Pastateig für die Ravioli
1 Birne
150 g Speck, fein gewürfelt
75 g Bergkäse, fein gerieben
1 Schalotte
50 Frühstücksspeck in feinen Scheiben
Salz, Pfeffer, Muskat
50 g Butter

HINWEIS:

Aus der Menge von 250 g Mehl + Flüssigkeit können etwa 30 Ravioli geformt werden.

Ravioli mit Speck-Birnen-Füllung

Die Birnen schälen, putzen und fein würfeln.

Die Birnen mit dem Speck in Butter anbraten und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Tipp: Die Birnen sollten nicht zu weich werden, da sie beim späteren Kochen der Ravioli noch nachgaren.

Etwa 35 g Bergkäse untermischen.

Lasagneplatten formen, mit einem Nudelholz gegebenenfalls etwas ausrollen, die Ravioli ausstechen und gemäß der Bedienungsanleitung in den Ravioliformer legen.

Ca. einen Teelöffel der Birnen-Masse in die Mitte der Ravioliplatte legen, die Ränder der Ravioliplatte mit etwas Wasser befeuchten und die Ravioli schließen.

Mit allen Ravioli so verfahren, bis der Pastateig aufgebraucht ist.

Tipp: Geben Sie die Teigreste, die nach dem Ausstechen der Ravioli entstehen, noch einmal in das Gerät und lassen Sie daraus neue Lasagneplatten formen. So wird der gesamte Teig aufgebraucht.

Die Ravioli vorsichtig in sprudelndes Salzwasser geben und ca. 6 - 7 Minuten kochen. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und abtropfen lassen.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die fein gehackte Schalotte glasig anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Ravioli in die Pfanne geben und darin schwenken.

Die Speckscheiben knusprig anbraten.

Die Ravioli auf Tellern anrichten, die Speckscheiben darauf geben und etwas geriebenen Bergkäse darüber streuen.



Formscheibe: F



Zeit: 55 Min



Portionen: 4

ZUTATEN

ca. 320 g
Lasagneplatten
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Stange
Staudensellerie
1 Möhre
500 g Schweine-
hackfleisch
5 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
800 g passierte
Tomaten
Cayennepfeffer,
Würzmischung
"italienische Kräuter"
250 g Mozzarella
1 kleine Handvoll
Basilikum
Kirschtomaten,
zum Garnieren

Lasagne mit Tomaten- sauce, Hackfleisch und Mozzarella

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und sehr fein würfeln. Sellerie waschen und fein würfeln. Möhren schälen, putzen und fein würfeln.

Das Hackfleisch in einer Pfanne in 2 EL Olivenöl 5-6 Minuten krümelig anbraten. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Dann Zwiebeln und Knoblauch zugeben und 2-3 Minuten mitschwitzen. Die Pfanne von der Herdplatte ziehen.

Das gewürfelte Gemüse in einer Pfanne nacheinander in je einem EL Olivenöl 3-4 Minuten anschwitzen und zur Seite stellen.

Die passierten Tomaten mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und der italienischen Würzmischung abschmecken.

Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und eine Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) mit dem restlichen Öl einfetten.

Die frischen Lasagneplatten herstellen. Bei Bedarf die Lasagneplatten mit einem Nudelholz etwas dünner ausrollen.



Den Boden der Form mit etwas Tomatensauce bestreichen und mit Lasagneplatten auslegen. Anschließend je etwas Fleischmischung, Sellerie- und Möhrenwürfel und Tomatensauce darauf verteilen. Mit etwas Mozzarella belegen und die nächste Schicht Lasagneplatten darauf legen. Weiter so verfahren, bis alles aufgebraucht ist. Dabei mit Mozzarella abschließen.

Mit Pfeffer übermahlen, die Auflaufform mit Alufolie bedecken und im Ofen 25-30 Minuten garen.

Das Basilikum waschen, trocken schütteln und grob hacken.

Zum Servieren die Lasagne mit dem Basilikum bestreuen und mit Kirschtomaten garnieren.

Spinat-Lasagne mit Garnelen und Lachs

Die Butter in einem Topf zerlassen und unter ständigem Rühren das Mehl hinzugeben und anschwitzen. Weiter-rühren und nach und nach die Milch hinzugeben. Alles unter Rühren ca. 5 Minuten aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Béchamel-sauce ist fertig.

Den Knoblauch und die Zwiebeln abziehen, klein hacken und in Olivenöl glasig dünsten.

Den aufgetauten Spinat hinzugeben und erwärmen.

Die Lachsfilets abwaschen, trockentupfen und in grobe Würfel schneiden (ca. 2 x 2 cm).

Die Garnelen abwaschen und trockentupfen.

Lachswürfel und Garnelen zu dem Spinat hinzugeben und erwärmen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Ca. 250 ml der Béchamelsauce hinzugeben und **unterheben**.

Die frischen Lasagneplatten herstellen. Bei Bedarf die **Lasagneplatten mit einem Nudelholz etwas dünner ausrollen**.

Eine Auflaufform fetten und eine Schicht Lasagneplatten hineinlegen. Darüber die Hälfte der Spinatmischung **verteilen, wieder eine Schicht Lasagneplatten und die restliche Spinatmischung** darauf verteilen. Mit einer Schicht Lasagneplatten abschließen und die restliche Béchamel-sauce darauf verteilen.

Den Mozzarella in Scheiben schneiden und darauf verteilen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Lasagne ca. 25 Minuten bei 200 °C Umluft im vorgeheizten Backofen garen lassen.



Formscheibe: F



Zeit: 45 Min



Portionen: 4

ZUTATEN

ca. 320 g
Lasagneplatten
1 Paket Blattspinat
(TK)
150 g Garnelen
(gesäubert)
400 g Lachsfilets
4 Knoblauchzehen
2 Zwiebeln
2 Kugeln Mozzarella
(250 g)
30 g Weizenmehl
500 ml Milch
30 g Butter
Muskat, Salz, Pfeffer



VEGGIE

Lasagne mit Brokkoli und Romanesco



Formscheibe: F



Zeit: 50 Min



Portionen: 4

ZUTATEN

ca. 320 g
Lasagneplatten
30 g Weizenmehl
500 ml Milch
30 g Butter
Salz
Pfeffer, aus der Mühle
Muskat, gerieben
1-2 EL Zitronensaft
1 Brokkoli, ca. 500 g
1 Romanesco, ca. 500 g
300 g Ricotta
80 g geriebener
Ziegengouda

Die Butter in einem Topf zerlassen und unter ständigem Rühren das Mehl hinzugeben und anschwitzen. Weiter-rühren und nach und nach die Milch hinzugeben. Alles unter Rühren ca. 5 Minuten aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken. Die Béchamelsauce ist fertig.

Den Brokkoli und den Romanesco waschen und in kleine Röschen zerteilen. In kochendem Salzwasser 2-3 Minuten blanchieren und dann sofort mit Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Die frischen Lasagneplatten herstellen. Bei Bedarf die **Lasagneplatten mit einem Nudelholz etwas dünner ausrollen**.

Etwas Béchamelsauce auf dem Boden der Auflaufform **verteilen**.

Die Lasagneplatten, die Béchamelsauce und das Gemüse abwechselnd in die Auflaufform schichten und dabei den Ricotta auf dem Gemüse verteilen.

Mit einer Lage Lasagneplatten abschließen, mit restlicher **Béchamelsauce bestreichen, mit dem Ziegengouda bestreuen** und im Ofen ca. 35-40 Minuten backen.

Klassische Lasagne mit Hackfleisch

Die Butter in einem Topf zerlassen und unter ständigem Rühren das Mehl hinzugeben und anschwitzen. Weiter-rühren und nach und nach die Milch hinzugeben. Alles unter Rühren ca. 5 Minuten aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Béchamel-sauce ist fertig.

Das Hackfleisch in 2 EL Öl anbraten.

Den Knoblauch und die Zwiebeln abziehen, klein hacken und dazugeben.

Tomatenmark unterrühren und mit den stückigen Tomaten ablöschen.

Mit Oregano, Basilikum, Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Die frischen Lasagneplatten herstellen. Bei Bedarf die Lasagneplatten mit einem Nudelholz etwas dünner ausrollen.

Eine Auflaufform fetten und ein wenig der Hackfleisch-masse hineingeben, darüber eine Schicht Lasagneplatten und wieder Hackfleischmasse. Darauf etwas Béchamel-sauce verteilen und wieder eine Schicht Lasagneplatten darauflegen und so weiter. Die letzte Schicht sollte Béchamelsauce sein.

Den Käse auf der Béchamelsauce verteilen und die Lasagne für 30-40 Minuten bei 180 °C Umluft backen.



Formscheibe: F



Kochzeit: 55 Min



Portionen: 7-8

ZUTATEN

ca. 640 g
Lasagneplatten
(aus 500 g Mehl)
600 g Hackfleisch
2 Zwiebeln
1 EL Tomatenmark
500 ml stückige
Tomaten (Dose)
1 Knoblauchzehe
Oregano, Basilikum,
Salz, Pfeffer,
Paprikapulver

30 g Weizenmehl
500 ml Milch
30 g Butter
Muskat, Salz, Pfeffer

200 g Gratinkäse
(gerieben)



Formscheibe: F



Zeit: 80 Min



Portionen: 6-7

ZUTATEN

ca. 640 g Pastateig
für die Ravioli
(aus 500 g Mehl)
125 g Ziegenfrischkäse
125 g Ricotta
40 g Pinienkerne
125 g Tomaten
(getrocknete, in Öl,
abgetropft)
75 g Butter
80 g Parmesan
(gerieben)
50 g Pinienkerne
Salz, Pfeffer
etwas Rucola
optional einige
Tomaten (getrocknete,
in Öl, abgetropft),
zum Garnieren

HINWEIS:

Aus der Menge von 250 g Mehl + Flüssigkeit können etwa 30 Ravioli geformt werden. Die Menge der Füllung in diesem Rezept ist ausreichend für die doppelte Menge. Benutzen Sie daher 500 g Mehl + Flüssigkeit, um ca. 60 Ravioli zu formen.

VEGGIE

Ravioli mit Ricotta- Tomaten-Füllung

Alle Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten.

Ziegenfrischkäse, Ricotta, 40 g der Pinienkerne und 125 g der getrockneten Tomaten zusammengeben und fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lasagneplatten formen, mit einem Nudelholz gegebenenfalls etwas ausrollen, die Ravioli ausstechen und gemäß der Bedienungsanleitung in den Ravioliformer legen.

Ca. ein Teelöffel der Ricotta-Füllung in die Mitte der Ravioliplatte legen, die Ränder des Teiges befeuchten und die Ravioli schließen.

Mit allen Ravioli so verfahren, bis der Pastateig aufgebraucht ist.

Tipp: Geben Sie die Teigreste, die nach dem Ausstechen der Ravioli entstehen, noch einmal in das Gerät und lassen Sie daraus neue Lasagneplatten formen. So wird der gesamte Teig aufgebraucht.

Die Ravioli vorsichtig in sprudelndes Salzwasser geben und ca. 6-7 Minuten kochen. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und abtropfen lassen.

Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen.

Den Rucola auf Teller legen und die Ravioli darauf anrichten. Mit etwas Butter übergießen, mit Parmesan und den restlichen Pinienkernen bestreuen. Optional mit einigen getrockneten Tomaten belegen und servieren.



VEGGIE

Macaroni and Cheese

Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die selbst hergestellten Makkaroni in kochendem Salzwasser bissfest garen. Abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Zwiebel darin glasig anschwitzen.

Das Mehl unterrühren, kurz mit anschwitzen und die Milch und die Sahne angießen.

Alles unter Rühren ca. 5 Minuten köcheln lassen, dann mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die beiden Käsesorten miteinander vermischen.

Die Hälfte der Makkaroni in eine Auflaufform geben, die Hälfte des Käses darüber streuen und die restlichen Makkaroni darauf geben.

Alles mit der Sahnesauce übergießen und den restlichen Käse darüber streuen.

Den Auflauf im Ofen in ca. 25 - 30 Minuten goldbraun überbacken.

Zum Servieren mit etwas Pfeffer übermahlen.



Formscheibe: G



Zeit: 35 Min



Portionen: 4

ZUTATEN

ca. 320 g Makkaroni
Salz
1 Zwiebel
50 g Butter
2 EL Mehl
400 ml Milch
100 ml Sahne
200 g geriebener Cheddar
200 g geriebener Parmesan
Salz, Pfeffer, Muskat



Formscheibe: G



Zeit: 55 Min



Portionen: 4 - 6

ZUTATEN

ca. 320 g Makkaroni
200 g Kirschtomaten
4 Lauchzwiebeln
2 Paprikaschoten (rot)
500 g Gyrosfleisch (fertig gewürzt)
etwas Öl zum Braten
150 g Edamer Käse
Salz, Pfeffer, Paprikapulver

150 ml Metaxa (griechischer Weinbrand)
300 g passierte Tomaten
1 TL Balsamico
1 TL Olivenöl
1 TL Zitronensaft
200 g Sahne
2 Knoblauchzehen
Gewürzmischung für Gyros
oder
Oregano, Majoran, Basilikum, Thymian, Rosmarin, Salz, Pfeffer

Makkaroni-Gyrosauflauf mit Metaxasauce

Die selbst hergestellten Makkaroni bissfest in Salzwasser garen, abgießen und abtropfen lassen.

Die Kirschtomaten, waschen, putzen und vierteln.

Die Lauchzwiebeln waschen und in schmale Ringe schneiden.

Die Paprika waschen, putzen und in Würfel schneiden.

Das Gyrosfleisch in Öl anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Das Gemüse im Bratsatz anbraten und das Gyrosfleisch wieder hinzugeben. Pfanne vom Herd ziehen, während die Metaxasauce hergestellt wird.

Die passierten Tomaten und die Sahne in einen Topf geben.

3 TL Gewürzmischung für Gyros hinzugeben oder je einen halben TL von Oregano, Majoran, Basilikum, Thymian und Rosmarin.

Den Knoblauch schälen, fein zerhacken und ebenfalls dazugeben. Balsamico, Olivenöl und Zitronensaft unterrühren. 1 TL Zucker hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Metaxa hinzugeben und so lange köcheln lassen, bis der scharfe Alkoholgeruch verschwunden ist.

Die fertige Metaxasauce zu dem Gyrosfleisch und dem Gemüse geben und gut durchmengen.

Die Makkaroni in eine Auflaufform geben, das Gyrosfleisch mit der Metaxasauce darüber geben und alles mit dem Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen auf 180 °C Umluft ca. 25 - 30 Minuten überbacken.

ZUTATEN

ca. 320 g Penne
2 Eier
200 ml Sahne
6 EL Zucker
50 g Butter
1 Prise Zimt

Zucker-Sahne-Nudeln

Die selbst hergestellte Penne bissfest in Salzwasser garen, abgießen und abtropfen lassen.

Butter in der Pfanne schmelzen und die abgetropfte Penne darin anbraten, bis sie leicht gebräunt ist. 3 EL Zucker hinzufügen und untermischen.

Die Eier mit der Sahne und dem restlichen Zucker verquirlen.

Die Ei-Sahne-Mischung zu der Penne hinzugeben und den Herd herunterschalten, so dass die Eimasse etwas stockt und durchgart.

Zum Servieren mit etwas Zimt überstreuen.



Formscheibe: H

Zeit:
15 MinPortionen:
2-3

Formscheibe: H



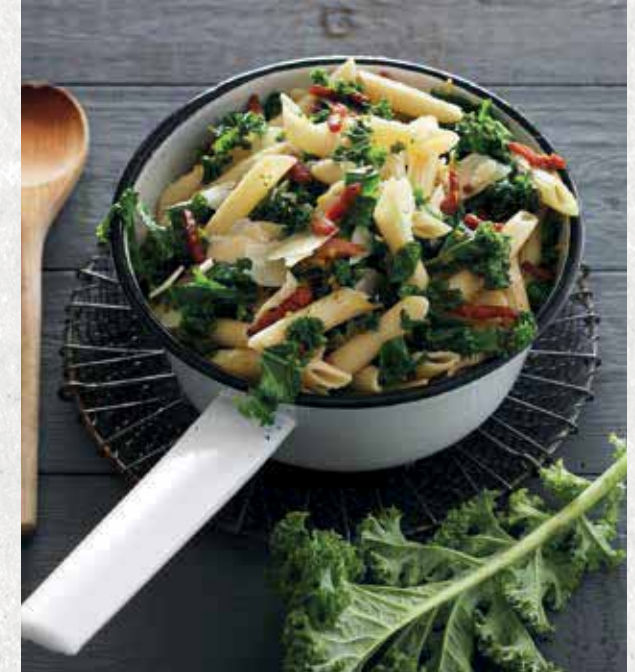
Zeit: 15 Min



Portionen: 4

ZUTATEN

ca. 320 g Penne
350 g Grünkohl
Salz
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl
150 g Räucherspeck,
leicht durchwachsen
ca. 150 ml Fleischbrühe
1-2 EL Zitronensaft
Pfeffer, aus der Mühle
frisch gehobelter
Parmesan, zum
Bestreuen



Penne mit Grünkohl und Speck

Den Grünkohl waschen, putzen und in Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren. Anschließend abschrecken, abtropfen lassen und klein schneiden.

Die Schalotten und den Knoblauch schälen, beides fein hacken und in heißem Olivenöl glasig anschwitzen.

Den Speck in Streifen schneiden und kurz mitschwitzen.

Den Grünkohl zugeben und mit etwas Brühe ablöschen. Etwa 10 Minuten dünsten. Nach Bedarf weitere Brühe ergänzen, die Flüssigkeit sollte jedoch am Garende wieder fast vollständig verdampft sein.

Die selbstgemachte Penne in Salzwasser al dente kochen.

Die Penne abtropfen lassen und unter den Kohl mischen.

Mit Salz, Zitronensaft und Pfeffer abschmecken und mit Parmesan bestreut servieren.

ZUTATEN

ca. 320 g Penne
50 g Rosinen
4 EL Haselnüsse
(gehobelt)
500 ml Milch
2-3 Prisen Zimtpulver
3 EL Zucker
100 ml Sahne
1 Pck. Vanillezucker (8 g)
2 festfleischige Äpfel
(z. B. Jonagold)
Salz

Süße Milch-Penne mit Äpfeln

Die gehobelten Haselnüsse in einer Pfanne mit hohem Rand leicht braun rösten, herausnehmen und beiseite stellen.

Die selbst hergestellte Penne, Rosinen, Milch, 200 ml kaltes Wasser, 1 Prise Salz, Zimt, Vanillezucker und Zucker in die Pfanne geben.

Bei starker Hitze zugedeckt zum Kochen bringen, dabei darauf achten, dass es nicht überkocht. Dann ohne Deckel bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten offen köcheln lassen. Immer wieder etwas umrühren, damit sich nichts am Pfannenboden festsetzt.

Die Äpfel waschen, Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in ca. 1-2 cm große Würfel schneiden.

Die Apfelwürfel unter die Nudeln heben und alles ca. 5 Minuten unter Rühren weitergaren, so dass die Flüssigkeit etwas einkocht.

Die Sahne hinzugeben und alles noch einmal aufkochen.

Vor dem Servieren mit den gerösteten Haselnüssen bestreuen.



Formscheibe: H

Zeit:
20 MinPortionen:
2-3



Vollkornpenne mit Sonnenblumenpesto

Die selbstgemachten Vollkornnudeln (aus 250 g Vollkornmehl, Type 1050 und Flüssigkeit) in Salzwasser al dente kochen.

Den Brokkoli waschen, putzen, in größere Röschen teilen und in einer heißen Pfanne in 1 EL Öl kurz anschwitzen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Wein ablöschen. Zugedeckt 2-3 Minuten dünsten.

Die Tomaten waschen, putzen und halbieren. Zum Brokkoli geben und weitere ca. 2 Minuten garen.

Die Sonnenblumenkerne in einer weiteren Pfanne goldbraun rösten. **Vorm Herd ziehen und abkühlen lassen.**

Den Knoblauch schälen und grob zerkleinern. Das **Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.** Mit dem Knoblauch im Mörser fein zerstoßen.

Sonnenblumenkerne zugeben und grob zerkleinern.

Parmesan und übriges Öl unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Nudeln abtropfen lassen und nach Bedarf mit etwas Kochwasser und dem Pesto unter das Gemüse schwenken. Abschmecken und servieren.



Formscheibe: H



Zeit: 25 Min



Portionen: 3-4

ZUTATEN

ca. 320 g Vollkornpenne
Salz
300 g Brokkoliröschen
5-6 EL Olivenöl
Pfeffer, aus der Mühle
1 Schuss trockener Weißwein
200 g Kirschtomaten
50 g Sonnenblumenkerne
2 frische Knoblauchzehen
2 Hand voll Basilikum
1-2 EL geriebener Parmesan



Formscheibe: H



Zeit: 20 Min



Portionen: 2-3

ZUTATEN

320 g Penne
2 rote Chilischoten
1-2 Knoblauchzehen
1 kleine Zwiebel
100 g scharfe Paprikasalami
4-5 EL Olivenöl
400 g passierte Tomaten
1 EL Tomatenmark
Salz
Pfeffer, aus der Mühle
60 g Pecorino, zum Bestreuen
Basilikum, zum Garnieren



Penne in pikanter Tomatensauce

Die Chilischoten waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch fein hacken.

Den Knoblauch und die Zwiebel schälen und klein schneiden.

Die Paprikasalami sehr klein würfeln.

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Paprikasalami darin anbraten.

Die Tomaten und Chili hinzufügen. Das Tomatenmark einrühren, salzen, pfeffern und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die selbstgemachte Penne in kochendem Salzwasser bissfest garen und in einem Sieb abgießen und abtropfen lassen.

Die Penne mit der Sauce mischen.

In tiefen Tellern anrichten, den Pecorino darüber reiben und mit Basilikum garnieren.

Rezeptverzeichnis

E

Einleitung 2

F

Fettuccine mit Parmesan-Zitronen-Sauce 9

Flambiertes Hähnchen mit Tagliatelle 11

H

Hartweizengrießnudeln mit Ei 2

Hartweizengrießnudeln ohne Ei 3

K

Klassische Lasagne mit Hackfleisch 22

L

Lasagne mit Brokkoli und Romanesco 21

Lasagne mit Tomatensauce, Hackfleisch
und Mozzarella 18

M

Maceroni and Cheese 24

Makkaroni-Gyrosauflauf mit Metaxasauce ... 25

P

Pappardelle mit Champignons und Speck ... 12

Pappardelle mit Garnelen und Erbsen 15

Penne in pikanter Tomatensauce 29

Penne mit Grünkohl und Speck 27

R

Ravioli mit Ricotta-Tomaten-Füllung 23

Ravioli mit Speck-Birnen-Füllung 17

S

Sauerkraut-Bandnudel-Gratin 13

Spaghetti Bolognese 5

Spaghetti Carbonara 4

Spaghetti mit Zoodles und Lachs 6

Spaghettoni aglio olio 7

Spaghettoni Caprese mit gerösteten
Tomaten 8

Spinat-Lasagne mit Garnelen und Lachs. ... 20

Spinat-Linguine mit Walnussauce 16

Süße Milch-Penne mit Äpfeln. 26

T

Tagliatelle mit Gemüse und geriebenem
Käse. 10

V

Vollkornpenne mit Sonnenblumenpesto ... 28

W

Weizennudeln mit Ei 3

Weizennudeln ohne Ei 3

Z

Zucker-Sahne-Nudeln. 26

Bildnachweise

Titel, kuesl - de.freepik.com, © StockFood / Gayer, Stephanie, © StockFood / Strokin, Yelena, © StockFood / Benjamins, Sven, © StockFood / The Picture Pantry, © StockFood / Siuta, Mateusz, Hintergrundbild S. 1-30: kuesl - de.freepik.com, S. 1: azerbaijan_stockers - de.freepik.com, S.4: © StockFood / Hendej, Magdalena, S.5: © StockFood / Gayer, Stephanie, S.6: © StockFood / PhotoCuisine / Viel, Pierre Louis, S.7: © StockFood / Food Experts Group, S.8: © StockFood / The Picture Pantry, S.9: © StockFood / Siuta, Mateusz, S.10: © StockFood / Foodcollection, S.11: 8photo - de.freepik.com, S.12: © StockFood / Adam, Frank, S.13: de.freepik.com, S.14+15: © StockFood / Strokin, Yelena, S.16: © StockFood / Streeter, Clive, S.19: © StockFood / Pizzochero, Franco, S.21: © StockFood / PhotoCuisine / Hall, Jean-Blaise, S.24: © StockFood / Eising Studio, S.27: © StockFood / Benjamins, Sven, S.28: © StockFood / Benjamins, Sven, S.29: © StockFood / Pizzochero, Franco

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM
GERMANY
www.kompernass.com