

11 VEGGIE
RECEPTEK



Leleményes tésztaételek

társaságukhoz

SILVERCREST®

Tartalomjegyzék

Bevezető	2
Tojásos durumbúza lisztes tészta	2
Tojás nélküli durumbúza lisztes tészta	3
Tojásos búzalisztes tészta	3
Tojás nélküli búzalisztes tészta	3
Carbonara	4
Bolognai spagetti	5
Spagetti, zoodle és lazac	6
Spaghettoni aglio olio	7
Spaghettoni caprese pirított paradicsommal	8
Fettuccine parmezános citromos szósszal	9
Tagliatelle zöldséggel és reszelt sajttal	10
Flambírozott csirkehús és tagliatelle	11
Pappardelle csipetkegombával és szalonnával	12
Savanyúkáposzta-széles metélt gratin	13
Pappardelle garnélarákkal és borsóval	15
Spenót-linguine diószósszal	16
Ravioli szalonnás, körtés töltelékkel	17
Lasagne paradicsomszósszal, darált hússal és mozzarellával	18
Spenótos lasagne garnélarákkal és lazaccal	20
Lasagne brokkolival és pagodakarfival	21
Klasszikus lasagne darált hússal	22
Ravioli ricotta-paradicsom töltelékkel	23
Sajtos makaróni	24
Makaróni gyrostál metaxaszósszal	25
Cukros-tejszínes tészta	26
Édes tej-penne almával	26
Penne kelbimbóval és szalonnával	27
Teljes kiőrlésű penne napraforgópesztóval	28
Penne csípős paradicsomszósszal	29
Receptlista	30



Bevezető

A Silvercrest tésztagéppel gyorsan és megbízhatóan készíthet sokféle tészta/tésztaformát.

A legelterjedtebb a búzalisztből, és durumbúza-darából készült tészta, tojással vagy anélkül és vízzel. A folyadékot azonban helyettesítheti levekkel, vagy fűszernövényeket adhat a tésztahoz, hogy különleges ízt adjon a tésztaának.

Alkalmas lehet például paradicsomszós, spenótszós, répalé vagy fűszernövények, mint a tárkony, apróra vágott petrezselyem vagy bazsalikom. Borsot és sót is tehet hozzá.



Megjegyzés: A receptek sokféleképpen variálhatók és az Ön saját ízlése szerint módosíthatók! Engedjen utat a kreativitásának.

Ebben a receptfüzetben bemutató jellegű ábrákat talál, amelyek az élelmiszertől függően eltérhetnek a végeredménytől.

HOZZÁVALÓK

20 dkg búzadara
5 dkg búzaliszt (BL51)
kb. 0,4 dl víz
1 tojás (méret: M)

Tojásos durumbúza lisztes tészta

Tegyen 20 dkg durumbúzalisztet és 5 dkg búzalisztet a tésztaartóba.

Tegyen egy tojást a folyadékmérő pohárba, és adjon hozzá kb. 0,4 dl vizet. Mindkettő együtt körülbelül 0,9 dl folyadékot képez. Keverje el a tojást a vízzel.

Indítsa el a  dagasztás programot 25 dkg liszthez.

Lassan öntse a víz-tojás keveréket a tésztaformába a fedél nyílásán keresztül.

A dagasztás program befejezése után vegye ki a tésztát. A tészta kaparóval megfelelő hosszúságúra vághatja a tésztát a kiadás közben.

HOZZÁVALÓK

20 dkg búzadara
5 dkg búzaliszt
(BL51)
kb. 0,8 dl víz

Tojás nélküli durumbúza lisztes tészta

Tegyen 20 dkg durumbúzalisztet és 5 dkg búzalisztet a tésztatartóba.

Indítsa el a  dagasztás programot 25 dkg liszthez.

Öntsön hozzá lassan kb. 0,8 dl vizet a fedélen lévő nyíláson keresztül a tésztatartóba.

A dagasztás program befejezése után vegye ki a tésztát.

A tésztakaparóval megfelelő hosszúságúra vághatja a tésztát a kiadás közben.

HOZZÁVALÓK

25 dkg búzaliszt
(BL51)
kb. 0,4 dl víz
1 tojás (méret: M)

Tojásos búzalisztes tészta

Tegyen 25 dkg búzalisztet a tésztatartóba.

Tegyen egy tojást a folyadékmérő pohárba, és adjon hozzá kb. 0,4 dl vizet. Mindkettő együtt körülbelül 0,9 dl folyadékot képez. Keverje el a tojást a vízzel.

Indítsa el a  dagasztás programot 25 dkg liszthez.

Lassan öntse a víz-tojás keveréket a tésztaformába a fedél nyílásán keresztül.

A dagasztás program befejezése után vegye ki a tésztát.

A tésztakaparóval megfelelő hosszúságúra vághatja a tésztát a kiadás közben.

HOZZÁVALÓK

25 dkg búzaliszt
(BL51)
kb. 0,8 dl víz

Tojás nélküli búzalisztes tészta

Tegyen 25 dkg búzalisztet a tésztatartóba.

Indítsa el a  dagasztás programot 25 dkg liszthez.

Öntsön hozzá lassan kb. 0,8 dl vizet a fedélen lévő nyíláson keresztül a tésztatartóba.

A dagasztás program befejezése után vegye ki a tésztát.

A tésztakaparóval megfelelő hosszúságúra vághatja a tésztát a kiadás közben.



Forma: A



Idő: kb. 25 perc



2-3 személyre

HOZZÁVALÓK

kb. 32 dkg spagetti
só

4 tojásfehérje, méret: M
10 dkg reszelt parmezán
sajt

10 dkg zsírszalonna

1 vörshagyma

1 gerezd fokhagyma

2 ek. olívaolaj

bors a borsdarálóból

bazsalikom, díszítéshez

Carbonara

Sós vízben főzze fogkeményre a házi spagettit.

A tojássárgáját kb. 6 dkg parmezánsajttal keverje el egy tálban.

A szalonnát vágja apró csíkokra, hámozza meg a hagymát és a fokhagymát, vágja apróra, és pirítsa meg serpenyőben olívaolajon 3-4 percig.

Húzza le a tűzhelyről, hagyja lehűlni és keverje a tojáskeverékhez.

Szűrje le a spagettit és még forró állapotban, cseppszárazon keverje el a tojáskeverékkel és jól keverje össze.

A tojáskeveréket a tészta melege sűríti krémesre.

A tésztát azonnal tegye a tányérokba, daráljon rá friss borsot, szórja meg a maradék parmezánnal és bazsalikommal díszítve tálalja.



Forma: A



Idő: 40 perc



2-3 személyre

HOZZÁVALÓK

kb. 32 dkg spagetti
1 répa
1 vöröshagyma
1 gerezd fokhagyma
1 szár zeller
40 dkg vegyes darált
hús
2 ek. olívaolaj
2 ek. paradicsomsűrítő
kb. 2 dl húsleves
1,5 dl passzírozott
paradicsom
só
1 csipet cukor
bors a borsdarálóból
40 dkg darabos
paradicsom, konzerv
1 tk. szárított
fűszernövény
bazsalikom, díszítéshez
4 dkg reszelt parmezán sajt, ízlés szerint



Bolognai spagetti

Hámozza meg és vágja apró kockára a répát, a hagymát és a fokhagymát.

Mossa meg, hámozza meg és kockázza apróra a zellert is.

Serpenyőben melegítse fel az olajat, a darált húst és süssze meg, amíg meg nem barnul és darabokra nem válik.

Adja hozzá az előkészített zöldséget és 2-3 percig izzassza meg.

Keverje bele a paradicsomsűrítőt és röviden pirítsa meg, majd öntse fel a zöldséglével és a passzírozott paradicsommal. Mindent keverjen el a sóval, cukorral és a borssal, a darabos paradicsommal és a fűszernövényekkel.

A szószt 35-40 percig időnként keverje meg és főzze fel, szükség szerint tegyen hozzá még zöldséglevet.

Közben a házi spagettit bő, sós vízben főzze fogkeményre, majd szűrje le, jól csepegtesse le, és tálalja.

Ízesítse a bolognese szószt, tegye a spagettire és bazsalikkal tálalja. Ízlés szerint reszelt parmezánnal tálalja.



Forma: A



Idő: 20 perc



2-3 személyre

Spagetti, zoodle és lazac

A házi spagettit főzze sós vízben fogkeményre, szűrje le és csepegtesse le.

Ezalatt mossa meg a cukkinit, és egy spirálvágóval vágja hosszú, vékony csíkokra, úgynevezett „zoodle”-okra.

Tip: A cukkinit kis kockákra is felvághatja, ha nincs spirálozója.

Mossa meg a lazacot, törölje szárazra konyhai papírtörölővel, kockázza fel, és serpenyőben forró olívaolajon pirítsa meg.

Eközben mossa meg és rázza ki a bazsalikomot, szedje le a leveleket az ágáról és szeletelje fel.

Vegye ki a lazacot a serpenyőből, és tartsa melegen.

Pirítsa a zoodle (cukkini-tészta) tésztát ugyanabban a serpenyőben. Öntse fel tejszínnel és főzze további kb. 3 percig. Ízesítse sóval, borssal és bazsalikkal.

Keverje bele a crème fraîche-t, és hagyja a tésztát átmelegedni a szószban.

Tegye hozzá a lazacot, sóval, borssal és citromlével ízesítse.

Tegye mély tányérokra és azonnal tálalja.

HOZZÁVALÓK

kb. 32 dkg spagetti
só

3-4 cukkini
50 dkg lazacfilé,
bőr nélkül

3 ek. olívaolaj
3 szál bazsalikom
2 dl tejszín

bors a borsdarálóból
10 dkg Crème fraîche
citromlé



Forma: B



Idő: 15 perc



2-3 személyre

HOZZÁVALÓK

kb. 32 dkg spaghettoni
só
4 gerezd fokhagyma
2-3 kis szárított
chilipaprika
6 ek. olívaolaj
2-3 ek. feldarabolt,
sima petrezselyem



VEGAN

Spaghettoni aglio olio

A házi spaghettonit sós vízben főzze fogkeményre.

Eközben hámozza meg és kockázza apróra a fokhagymát.

Morzsolja apróra a chilipaprikát.

Egy serpenyőben melegítse fel az olívaolajat, és rövid ideig dinsztelje meg a fokhagymát a chili morzsa kétharmadával, majd forgassa bele a petrezselymet.

Szűrje le a spaghettonit, csepegtesse le és chillis-fokhagymás olajban jól keverje el.

Sózza meg spagettiit, tegye a tányérokra, és tálalás előtt szórja meg a maradék chillivel.



Spaghettoni caprese pirított paradicsommal

Mossa meg a koktélpáradicsomokat, és az olívaolajjal, némi nagyszemű tengeri sóval és a megmosott fűszernövényekkel együtt tegye a tepsibe.

Hámozza meg és adja hozzá a fokhagymát.

Melegítse elő a sütőt 160 °C-ra, felső/alsó sütési funkcióval, és süssse benne a paradicsomokat 30-35 percig. Vegye ki, szedje ki belőle a fűszernövényeket és hagyja kihűlni.

A házi spaghettonit főzze sós vízben fogkeményre, szűrje le és csepegtesse le.

Tegye egy tálba a paradicsomot a folyadékkal és az olajjal, a spaghettonival, a mozzarellával és a balzsamecettel.

Mindent ízesítsen sóval, borssal és jól keverje el.

Szedje le, mossa meg, rázza ki és tegye rá a bazsalikomleveleket.

Ízlés szerint őrölgön rá még egy kis friss borsot, és tálalja.



Forma: B



Idő: 40 perc



2-3 személyre

HOZZÁVALÓK

kb. 32 dkg spaghettoni
50 dkg koktélpáradicsom
6 ek. olívaolaj
nagyszemű tengeri só
2 rozmaringág
2 kakukkfű ág
4 gerezd fokhagyma
só
15 dkg mini-mozzarella golyó
4 ek. fehér balzsamecet
bors a borsdarálóból
1 csomó bazsalikomlevél



ZÖLDSÉG



Forma: C



Idő: 15 perc



2-3 személyre

HOZZÁVALÓK

kb. 32 dkg fettuccine
só
1 mogoróhagyma
1 gerezd fokhagyma
2 ek. olívaolaj
1 nagy biocitrom, a
reszelt héj és a lé
10 dkg reszelt parmezán
sajt
bors a borsdarálóból
bazsalikom, díszítéshez

Fettuccine parmezános citromos szósszal

A házi fettuccinét sós vízben főzze fogkeményre.

Hámozza meg a mogoróhagymát és a fokhagymát, és vágja nagyon apróra. Mindkettőt pirítsa üvegesre olívaolajban.

Forró vízzel mossa le és hámozza meg a citromot. Tegye a serpenyőbe a citrom héját és levét, valamint egy merőkanálnyi téstavizet, és hagyja főni 1-2 percig.

Szórja bele és keverje össze a parmezánt. Ízesítse borssal.

Szűrje le és csepegtesse le a fettuccinét.

Tegye a tányérokra és tegye rá a szószt.

Ízesítse és tálalja bazsalikkal.



Forma: C



Idő: 15 perc



3-4 személyre

HOZZÁVALÓK

kb. 32 dkg
10 dkg borsó, fagyasz-
tott
só
1 cukkini
1 sárga paprika
1 piros paprika
15 dkg zöld spárga
2 gerezd fokhagyma
2 kakukkfű ág
3 ek. olívaolaj
bors a borsdarálóból
8 dkg reszelt parmezán
sajt

ZÖLDSÉG

Tagliatelle zöldséggel és reszelt sajttal

Olvassza ki a borsót és főzésben lévő sós vízben blansíroz-
za 2-3 percig. Ezután szűrje le, jéghideg vízzel hűtse le és
szárítsa meg.

Mossa meg és pucolja meg a paprikát és a cukkinit, és
szeletelje fel vékonyra.

Mossa meg a spárgát és adott esetben hámozza meg
a szára alját. Vágja vékony ferde csíkokra.

Hámozza meg és vágja apróra a fokhagymát.

Mossa meg a kakukkfűágakat és csapja ki belőle a vizet.

A házi tagliatellét kb. 4 percig főzze fogkeményre.

Eközben egy serpenyőbe tegyen olajat, és pirítsa meg
a zöldséget.

Adja hozzá a fokhagymát, a kakukkfűvet és egy kis
tésztalevet, és ízesítse sóval, borssal.

Szűrje le a tésztát és adja a zöldségekhez.

Vegye le a kakukkfűágakat és keverjen bele 2 kanál
parmezánt.

Tegye a tányérokra és tálaláshoz szórja rá a többi
parmezánsajtot.



Forma: C



Idő: 30 perc



3-4 személyre

.....

HOZZÁVALÓK

kb. 32 dkg
40 dkg csirkemell filé
2 mogoróhagyma
4 szál petrezselyem
2,5 dl tejszín
4 ek. konyak
1 ek. curry por
2 ek. olívaolaj
só, bors



Flambírozott csirkehús és tagliatelle

Mossa meg, törölgesse szárazra és vágja közepes darabokra a csirkemell filét.

Keverje el a csirkedarabokat curryporral és egy evőkanál olajjal.

Pucolja meg és kockázza fel apró darabokra a mogoróhagymát.

A házi tagliatelle tésztát sós vízben főzze fogkeményre, szűrje le és csepegtesse le.

Melegítsen fel 1 ek. olajat a serpenyőben, és pirítsa kb. 5 percig a fűszerezett csirkehúsdarabokat. Adja hozzá a mogoróhagymát.

Öntse fel konyakkal, melegítse kb. 30 másodpercig, majd pörkölje meg.

Mossa meg, rázza szárazra és vágja apróra a petrezselymet.

Adja hozzá a petrezselyem felét a serpenyőbe, adjon hozzá 2 dl tejszínt, keverje össze és párolja 5 percig. Ízesítse sóval, borssal.

Tegye a tagliatelle tésztát a tányérra, tálalja a csirkehúst a tejszínnel, és a petrezselyemmel.



Forma: D



Idő: 15 perc



2-3 személyre

HOZZÁVALÓK

kb. 32 dkg pappardelle
só
20 dkg füstölt szalonna
20 dkg fehér csiperke-
gomba
1 gerezd fokhagyma
2 ek. olívaolaj
2 ek. apróra vágott
petrezselyem
8 dkg frissen reszelt
parmezán sajt
bors

Pappardelle csiperkegom- bával és szalonnával

Főzze a frissen készített pappardelle tésztát sós vízben fogkeményre.

Kockázza fel a szalonnát, tisztítsa meg és szeletelje fel a csiperkegombát.

Hámozza meg és aprítsa fel a fokhagymát.

Forró olajban röviden pirítsa meg a fokhagymát és a füstölt szalonnát.

Adja hozzá a csiperkegombát és 3-4 percig pirítsa, amíg aranybarna nem lesz.

A lecsepegtetett pappardelle tésztát egy evőkanál petrezselyemmel keverje a csiperkegomba és a szalonna közé.

Ízesítse sóval és borssal.

A maradék petrezselymet tegye a pappardelle tésztára tálaláshoz.



Forma: D



Idő: 30 perc



6 személyre

HOZZÁVALÓK

kb. 63 dkg széles metélt
1 vöröshagyma
1 gerezd fokhagyma
1 ek. olívaolaj
20 dkg főtt sonka
10 dkg német sonka
(füstölt, kockára vágott)
50 dkg savanyúkáposzta
20 dkg gratin sajt
(reszelt)
2 dl tejszín
só, bors



Savanyúkáposzta- széles metélt gratin

A házi széles metélt tésztát sós vízben főzze fogkeményre, szűrje le és csepegtesse le.

Hámozza meg a fokhagymát és a hagymát, és német sonkával pirítsa meg olívaolajban.

Kockázza fel a főtt sonkát és adja hozzá a savanyúkáposztát is.

Röviden dinsztelje meg.

Először a kevert savanyú káposztát, majd a tagliatelle tésztát, majd a gratin sajtot rakja egy sütőformába. Öntse rá a tejszínt és 200 °C-ra előmelegített sütőben süsse át kb. 30 percig.

Sóval, borssal ízesítse és tálalja.



Forma: D



Idő: 15 perc



2-3 személyre

.....

HOZZÁVALÓK

kb. 32 dkg pappardelle
só

15 dkg borsó,
fagyasztott

2 szál kapor

2 szál petrezselyem

1 kezeletlen citrom

4 gerezd fokhagyma

20 garnélarák, megtisz-
títva és meghámozva a
farkáig

2 ek. olívaolaj

0,8 dl zöldségalaplé

2 ek. méz (vagy agave
szirup)

Bors a borsdarálóból

4 ek. reszelt Pecorino sajt





Pappardelle garnélarákkal és borsóval

Főzze a frissen készített pappardelle tésztát sós vízben fogkeményre.

Az utolsó 2 percben adja hozzá a kiolvasztott borsót.

Mossa le, rázza le és vágja finomra a fűszernövényeket.

Forró vízzel mossa meg a citromot, törölgesse szárazra, reszelje le a héját és préselje ki a levét.

Hámozza meg és vágja apróra a fokhagymát.

Mossa le, törölje szárazra a garnélarákat és forró serpenyőben röviden süssse meg olajban.

Adja hozzá és pirítsa meg a fokhagymát.

Öntse le a citromlével és a húslevessel, szórja bele a fűszernövényeket és a citromhéjat, keverje hozzá a mézet (vagy agave szirupot) és párolja 2-3 percig.

Ízesítse sóval, borssal.

A tésztát borsóval törölje át és tegye a tányérokra.

Tegye rá a garnélarákat és pecorino sajttal szórja meg.



Spenót-linguine diószósszal

Zsiradék nélkül egy serpenyőben pirítsa meg a diót, amíg illatozni kezdenek. Vegye le a tűzhelyről, hagyja kihűlni és a tálaláshoz tegye félre a diófeleket. A maradékot vágja apró darabokra.

Hámozza meg és aprítsa fel a mogoróhagymát és a fokhagymát. Egy serpenyőben forró olajon együtt dinsztelje meg.

Locsolja meg egy kis fehérborral.

Lassan keverje bele a mozzarella sajtot.

Keverje el a keményítőt a hideg zöldséglevessel és a tejszínnel.

Keverje a sajtszószba és 5-10 percre főzze fel.

A spenótlével készített házi linguinét főzze sós vízben fogkeményre.

Mossa meg, rázza szárazra és aprítsa fel a fűszernövényeket.

Keverje a fűszernövényeket és a feldarabolt dióbelet a szószba és ízesítse sóval, borssal.

Dobja a tésztát a szószba.

Tálalja a fennmaradó dióval és parmezánsajttal.



Forma: E



Idő: 15 perc



2-3 személyre

HOZZÁVALÓK

kb. 33 dkg spenótból
készült linguine
6 dkg dióbél
1 mogoróhagyma
1 gerezd fokhagyma
1 ek. növényi olaj
1,5 dl száraz fehérbor
15 dkg reszelt mozzarella-
la sajt
1 tk. étkezési keményítő
kb. 0,8 dl zöldségalaplé
2,5 dl tejszín
só
bors, fehér
1-2 tenyérnyi fűszernö-
vény, pl. petrezselyem,
bazsalikom, oregánó
4 ek. parmezánsajt



Forma: F



Idő: 45 perc



2-3 személyre

HOZZÁVALÓK

kb. 32 dkg
ravioli-nyerstészta
1 körte
15 dkg szalonna,
apróra kockázva
7,5 dkg hegyi sajt,
apróra reszelt
1 mogoróhagyma
50 vékonyra szeletelt
reggeli szalonna
só, bors, szerecsendió
5 dkg vaj

TUDNIVALÓ:

25 dkg liszt + folyadék kb.
30 ravioli elkészítéséhez
elég.

Ravioli szalonnás, körtés töltelékkal

Hámozza meg, pucolja meg és kockázza apróra a körtéket.

Pirítsa meg a körtéket a szalonnával és ízesítse sóval, borssal és szerecsendióval.

Tipp: Ne használjon túl puha körtéket, mert a későbbi főzés során a raviolival is puhulnak.

Keverjen bele kb. 3,5 dkg hegyi sajtot.

Formázzon lasagnelapokat, ha szükséges sodrófával kicsit nyújtsa ki, vágja ki a raviolit és a kezelési utasítás szerint tegye a ravioli formába.

Tegyen a ravioli lapra körülbelül egy teáskanál körtekeveréket, nedvesítse meg a ravioli lap széleit egy kevés vízzel, és zárja le a raviolikát.

Csinálja ezt az összes raviolival, amíg el nem fogy a tészta.

Tipp: A ravioli kivágásából visszamaradt tésztát tegye a készülékbe, és készítsen belőle új lasagne lapokat. Ezzel felhasználja az összes tésztát.

A raviolit óvatosan tegye a fővő sós vízbe és 6-7 perccig főzze. Szűrőkanállal vegye ki és hagyja lecsepegni.

Serpenyőben olvasszon meg egy kis vaját, pirítson üvegesre egy kis mogoróhagymát, ízesítse sóval és borssal.

Tegye a raviolit a serpenyőbe.

Süsse ropogósra a szalonnaszeleteket.

Tegye a ravioli tésztát a táányérokra, tegye rá a szalonnacsíkokat és szórjon rá egy kis hegyi sajtot.



Forma: F



Idő: 55 perc



4 személyre

HOZZÁVALÓK

kb. 32 dkg lasagnelap
2 vöröshagyma
2 gerezd fokhagyma
1 szár zeller
1 répa
50 dkg darált sertéshús
5 ek. olívaolaj
só, bors
80 dkg passzírozott paradicsom
Cayenne bors, „olasz fűszernövények”
fűszerkeverék
25 dkg mozzarella
1 kis csomó bazsalikom
kockélp paradicsom, tálaláshoz

Lasagne paradicsom- szósszal, darált hússal és mozzarellával

Hámozza meg a hagymát és a fokhagymát, és vágja nagyon apróra. Mossa meg és vágja apróra a zellert. Hámozza meg, pucolja meg és kockázza apróra a répát.

Tegye a serpenyőbe 2 evőkanál olívaolajjal a darált húst és 5-6 percig pirítsa meg. Erősen sózza, borsozza meg. Ezután adja hozzá a hagymát és a fokhagymát és 2-3 percig izzassza meg. Húzza le a serpenyőt a tűzhelyről.

A felkockázott zöldségeket egy serpenyőben párolja 3-4 percig egy evőkanál olívaolajon, majd tegye félre.

A passzírozott paradicsomot sóval, borssal, cayenneborssal és olasz fűszerkeverékkel ízesítse.

Darabolja a mozzarellát vékony szeletekre.

Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra alsó és felső hőfokon, majd kenjen ki egy tepsit (kb. 20 x 30 cm) a maradék olajjal.

A friss lasagnelapok elkészítése. Szükség esetén sodrófával valamivel vékonyabbra nyújthatja a lasagnelapokat.

A forma alját kenje be egy kis paradicsomszósszal és tegye rá a lasagnelapokat. Ezután tegyen rá egy kis húskeveréket, zeller- és répakockát és paradicsomszószt.



Tegyen rá mozzarellasajtot és a következő réteg lasagnelapot. Folytassa így, amíg minden el nem fogy. Tegye hozzá a mozzarella sajtot.

Öröljön rá borsot, fedje le a formát alufóliával, és tepsiben süssé 25-30 percig.

Mossa meg a bazsalikomot, rázza ki belőle a vizet és vágja fel durván.

Tálaláshoz szórja meg a lasagnelapokat bazsalikkommal és tálalja koktélpáricsommal.

Spenótos lasagne garnélarákkal és lazaccal

Olvassza fel a vajat egy serpenyőben, majd folyamatos keverés mellett adja hozzá a lisztet, és dinsztelje meg. Keverje tovább és lassan adja hozzá a tejet. Keverés közben forralja fel az egészet körülbelül 5 percre, és ízesítse sóval, borssal és szerecsendióval. Elkészült a bésmel szószt.

Hámozza meg a fokhagymát és a hagymát, aprítsa fel és olívaolajban párolja üvegesre.

Adja hozzá és melegítse fel a kiolvasztott spenótot.

Mossa le, törölje át és vágja durva darabokra (kb. 2x2 cm) a lazacfilét.

Mossa meg és törölgesse szárazra a garnélarákat.

Adja a spenóthoz a lazackockákat és a garnélarákat és melegítse át. Fűszerezze sóval, borssal és szerecsendióval.

kb. Keverjen hozzá 2,5 dl bésmel szószt.

A friss lasagnalapok elkészítése. Szükség esetén sodrófával valamivel vékonyabbra nyújthatja a lasagnalapokat.

Zsírozzon ki egy sütőformát és tegyen bele egy réteg lasagnalapot. A tetejére szórja rá a spenótos keverék felét, tegyen a tetejére egy újabb réteg lasagne lapot és a spenótos keverék többi részét. Fejezze be egy réteg lasagnalap-pal és ossza el rajta a fennmaradó bésmel szószt.

Szeletelje fel és ossza el rajta a mozzarellát. Fűszerezze sóval, borssal és szerecsendióval.

200 °C-ra előmelegített légkeveréses sütőben kb. 25 percig süssse a lasagne tésztát.



Forma: F



Idő: 45 perc



4 személyre

HOZZÁVALÓK

kb. 32 dkg lasagnalap
1 csomag leveles spenót
(fagyasztott)
15 dkg garnélarák
(megtisztított)
kb. 40 dkg lazacfilé
4 gerezd fokhagyma
2 vörshagyma
2 mozzarella (25 dkg)
3 dkg búzaliszt
1/2 liter tej
3 dkg vaj
szerecsendió, só, bors



Forma: F



Idő: 50 perc



4 személyre

.....

HOZZÁVALÓK

kb. 32 dkg lasagnelap
3 dkg búzaliszt
1/2 liter tej
3 dkg vaj
só
bors a borsdarálóból
őrölt szerecsendió
1-2 evőkanál citromlé
1 brokkoli, kb. 50 dkg
1 pagoda karfiol,
kb. 50 dkg
30 dkg ricotta
8 dkg reszelt
kecskegouda sajt

Lasagne brokkolival és pagodakarfiollal

Olvassza fel a vajat egy serpenyőben, majd folyamatos keverés mellett adja hozzá a lisztet, és dinsztelje meg. Keverje tovább és lassan adja hozzá a tejet. Keverés közben forralja fel az egészet körülbelül 5 percig, és ízesítse sóval, borssal, szerecsendióval és citromlével. Elkészült a bésmel szósz.

Mossa meg és szedje rózsáira a brokkolit és a pagodabrokkolit. Fővésben lévő sós vízben 2-3 percig főzze, majd jeges vízzel hűtse le és szárítsa meg.

Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra légkeveréssel.

A friss lasagnelapok elkészítése. Szükség esetén sodrófával valamivel vékonyabbra nyújthatja a lasagnelapokat.

Tegyen a felfújforma aljába egy kis bésmel szószot.

A lasagne lapokat, a bésmel szószot és a zöldségeket felváltva tegye a rakott edénybe, a ricottát kenje a zöldségekre.

Zárja le egy réteg lasagnelappal, kenje meg a maradék bésmelszósszal, szórja meg a kecskegoudával és tegye sütőbe kb. 35-40 percig.

Klasszikus lasagne darált hússal

Olvassza fel a vajat egy serpenyőben, majd folyamatos keverés mellett adja hozzá a lisztet, és dinsztelje meg. Keverje tovább és lassan adja hozzá a tejet. Keverés közben forralja fel az egészet körülbelül 5 percig, és ízesítse sóval, borssal és szerecsendióval. Elkészült a bésamel szósz.

Pirítsa meg a darált húst 2 ek. olajban.

Hámozza meg a fokhagymát, aprítsa fel és adja hozzá.

Keverje bele a paradicsomsűrítményt és öntse fel darabos paradicsommal.

Ízesítse oregánóval, bazsalikkal, sóval, borssal és paprikával, és kb. 10 percig főzze.

A friss lasagnalapok elkészítése. Szükség esetén sodrófával valamivel vékonyabbra nyújthatja a lasagnalapokat.

Vajazzon ki egy sütőformát, és adjon hozzá egy keveset a darált húsos keverékből, egy réteg lasagne lapot és még több darált húsos keveréket. Tegyen rá egy kis bésamel szószot, majd egy újabb réteg lasagne lapot és így tovább. Az utolsó réteg bésamel szósz legyen.

Tegye a sajtot a bésamel szószra és levegőkeveréses sütőben 180 °C-on süsse 30-40 percig.



Forma: F



Főzési idő: 55 perc



7-8 személyre

HOZZÁVALÓK

kb. 64 dkg lasagnalap
(50 dkg lisztből)
60 dkg darált hús
2 vörshagyma
1 ek. paradicsompüré
50 dkg darabolt paradicsom (konzerv)
1 gerezd fokhagyma
oregánó, bazsalikom,
só, bors, paprikapor

3 dkg búzaliszt
1/2 liter tej
3 dkg vaj
szerecsendió, só, bors

20 dkg gratin sajt
(reszelt)



Forma: F



Idő: 80 perc



6-7 személyre

ZÖLDSÉG

Ravioli ricotta-paradicsom töltelékkal

HOZZÁVALÓK

kb. 64 dkg
ravioli-nyerstészta
(50 dkg lisztből)
12,5 dkg kenhető
kecskesajt
12,5 dkg ricotta
4 dkg mandulafe-
nyő-mag
12,5 g paradicsom
(szárított, olajban,
lecsöpögtetett)
7,5 dkg vaj
8 dkg parmezán,
(reszelt)
5 dkg
mandulafenyő-mag
só, bors
egy kis rucola egy pár
paradicsom (szárított,
olajban, lecsepegtetett)
a tálaláshoz

TUDNIVALÓ:

25 dkg liszt + folyadék kb.
30 ravioli elkészítéséhez
elég. A receptben olvasható
tölték elegendő a dupla
mennyiséghez is. Kb. 50
raviolihoz használjon 50 dkg
lisztet és folyadékot.

Pirítsa meg az összes fenyőmagot serpenyőben olaj
nélkül.

Mixeljen összes lágy kecskesajtot, ricottasajtot, 4 dkg
fenyőmagot és 12,5 dkg szárított paradicsomot. Ízesítse
sóval, borssal.

Formázzon lasagnelapokat, ha szükséges sodrófával
kicsit nyújtsa ki, vágja ki a raviolit és a kezelési utasítás
szerint tegye a ravioli formába.

Tegyen körülbelül egy teáskanál ricotta töltelékkel a ravioli
lap közepére, nedvesítse meg a tészta széleit, és zárja le
a raviolit.

Csinálja ezt az összes raviolival, amíg el nem fogy a
tészta.

Tipp: A ravioli kivágásából visszamaradt tésztát
• tegye a készülékbe, és készítsen belőle új lasagne
lapokat. Ezzel felhasználja az összes tésztát.

A raviolit óvatosan tegye a főző sós vízbe és 6-7 percig
főzze. Szűrőkanállal vegye ki és hagyja lecsepegni.

Olvassza meg a vaját egy serpenyőben.

Tegye a rucolát a tányérra és ossza el rajta a raviolikát.
Öntsön rá egy kis vajat, parmezánsajttal és a maradék
fenyőmaggal szórja meg. Tehet rá szárított paradicsomot
a tálaláshoz.



ZÖLDSÉG

Sajtos makaróni

Melegítse elő a sütőt 200 °C-ra, felső/alsó sütési funkcióval.

A házi makarónit sós vízben főzze fogkeményre. Szűrje le, hűtse le és csepegtesse le.

Pucolja meg és darabolja apró kockákra a hagymát. Egy serpenyőben olvassza fel a vaját és párolja üvegesre.

Keverje bele a lisztet, röviden izzassza meg, majd öntse bele a tejet és a tejszínt.

Keverés közben főzze az egészet körülbelül 5 percig, majd ízesítse sóval, borssal és szerecsendióval.

Keverje össze a kétféle sajtot.

A makaróni felét tegye sütőformába, szórja meg a sajt felével, majd tegye rá a maradék makarónit.

Öntse rá a tejszínes szószot, és szórja rá a maradék sajtot.

A felfűjtat süsse a tepsiben kb. 25-30 percig aranybarnára.

Tálaláskor szórja meg egy kis borssal.



Forma: G



Idő: 35 perc



4 személyre

HOZZÁVALÓK

kb. 32 dkg makaróni
só

1 vöröshagyma

5 dkg vaj

2 ek. liszt

4 dl tej

1 dl tejszín

20 dkg reszelt

Cheddar sajt

20 dkg reszelt parmezán

sajt

só, bors, szerecsendió



Forma: G



Idő: 55 perc



4-6 személyre

HOZZÁVALÓK

kb. 32 dkg makaróni
20 dkg koktélpáridi-
csom
4 póréhagyma
2 paprika (piros)
50 dkg darált hús
(fűszerezve)
kevés olaj sütéshez
15 dkg Edamer sajt
só, bors, őrölt paprika

1,5 dl Metaxa
(görög pálinka)
30 dkg passzírozott
paradicsom
1 tk. balzsamecet
1 tk. olívaolaj
1 tk. citromlé
200 g tejszín
2 gerezd fokhagyma
gyros fűszerkeverék
vagy
oregánó, majoránna,
bazsalikom, kakukkfű,
rozmaryn, só, bors

Makaróni gyrostál metaxaszósszal

A házi makaróni tésztát sós vízben főzze fogkeményre, szűrje le és csepegtesse le.

Mossa meg, tisztítsa meg és negyedelje fel a koktélpáridi-csomokat.

Mossa meg a póréhagymát és karikázza fel vékonyan.

Mossa meg, pucolja meg és kockázza fel a paprikát.

Olajban pirítsa meg a gyroshúst, vegye ki a serpenyőből és tegye félre.

A sütőleben süsse meg a zöldséget és tegye bele a gyros-húst. Vegye le a serpenyőt a tűzhelyről, tegye a tejszít egy edénybe.

A passzírozott paradicsomot és a tejszínt tegye egy lábasba.

Adjon hozzá 3 teáskanálnyi gyros fűszerkeveréket, vagy 1/2 teáskanál oregánót, majoránnát, bazsalikomot, kakukkfűvet és rozmaryngot.

Hámozza meg, vágja apró darabokra és adja hozzá a fokhagymát is. Keverje hozzá a balzsamecetet, az olívaolajat és a citromlevet. Adjon hozzá 1 tk. cukrot és ízesítse sóval és borssal.

Adja hozzá a metaxát és addig főzze, amíg megszűnik az erős alkoholszag.

A kész metaxaszószot tegye a gyroshúshoz és a zöldséghez és jól keverje el.

A makarónit tegye sütőformába, adja hozzá a gyros húst a Metaxa szósszal és szórja meg a sajttal.

180 °C-ra előmelegített sütőben kb. 25-30 percig süsse át.

HOZZÁVALÓK

kb. 32 dkg penne
2 tojás
2 dl tejszín
6 ek. cukor
5 dkg vaj
1 csipet fahéj

Cukros-tejszínes tészta

A házi penne tésztát sós vízben főzze fogkeményre, szűrje le és csepegtesse le.

Olvasszon meg vaját a serpenyőben, a lecsepegtetett pennét addig pirítsa, amíg enyhén meg nem barnul.

Keverjen hozzá 3 ek. cukrot.

Keverje el a tojásokat a tejszínnel és a maradék cukorral.

Adja a pennéhez a tojásos és tejszínes keveréket, és takarókon várja meg, amíg a tojásos keverék besűrűsödik és átsül.

A tálaláshoz szórja meg egy kis fahéjjal.



Forma: H



Idő:
15 perc



2-3
személyre

HOZZÁVALÓK

kb. 32 dkg penne
5 dkg mazsola
4 ek. mogoró (szeletelt)
1/2 liter tej
2-3 csipet fahéj
3 ek. cukor
1 dl tejszín
1 csomag Vaníliás cukor
(0,8 dkg)
2 kemény húsú alma
(pl. Jonagold)
só

Édes tej-penne almával

A feldarabolt mogorót magas falú serpenyőben pirítsa barnára, vegye ki és tegye félre.

Tegye a serpenyőbe a házi pennét, a mazsolát, a tejet, 2 dl hideg vizet, egy csipet sót, fahéjat, vaníliás cukrot és a cukrot.

Magas tűzön, fedő alatt főzze fel, közben ügyeljen arra, hogy ne főjön túl. Ezután fedő nélkül főzze tovább kb. 5 percig. Időnként kevergesse meg, hogy ne ragadjon a serpenyő aljára.

Mossa meg az almákat, vegye ki a magházat és kockázza fel az almákat 1-2 cm-es darabokra.

A kockára vágott almát forgassa a tésztába, és kevergetve főzze még kb. 5 percig, hogy a folyadék egy kicsit felforrjon.

Adja hozzá a tejszínt és még egyszer főzze fel.

Tálalás előtt szórja meg pörkölt mogoróval.



Forma: H



Idő:
20 perc



2-3
személyre



Forma: H



Idő: 15 perc



4 személyre

HOZZÁVALÓK

kb. 32 dkg penne
35 dkg kelbimbó
só
2 mogoróhagyma
2 gerezd fokhagyma
4 ek. olívaolaj
15 dkg füstölt szalonna,
enyhén mossza meg
kb. 1,5 dl húsleves
1-2 evőkanál citromlé
bors a borsdarálóból
frissen reszelt parmezán-
sajt, tálaláshoz



Penne kelbimbóval és szalonnával

Mossa meg, pucolja meg és sós vízben kb 5 perc alatt főzze meg a kelbimbót. Végül jéghideg vízben hűtse le, szárítsa meg és vágja apró darabokra.

Hámozza meg a mogoróhagymát és a fokhagymát, mindkettőt darabolja fel apró darabokra és forró olívaolajban izzassza üvegesre.

Vágja csíkokra a szalonnát, és izzassza meg.

Adja hozzá a kelbimbót és öntse fel egy kis zöldséglevessel. Dinsztelje kb. 10 percig. Szükség szerint öntse fel zöldséglevessel, a nedvességnek a főzés végéig teljesen el kell párolognia.

Főzze fogkeményre a házi pennét sós vízben.

Csepegtesse le és keverje össze a pennét a káposztával.

Ízesítse sóval, citromlével és borssal, szórja meg parmezán-sajttal.



Forma: H



Idő: 25 perc



3-4 személyre

HOZZÁVALÓK

kb. 32 dkg teljes
kiőrlésű penne
só
30 dkg brokkolirózsa
5-6 ek. olívaolaj
bors a borsdarálóból
egy kevés száraz
fehérbor
20 dkg koktélpardicsom
50 g napraforgómag
2 friss gerezd
fokhagyma
2 csomó bazsalikom
1-2 ek. reszelt
parmezánsajt

Teljes kiőrlésű penne napraforgópesztóval

A teljes kiőrlésű háztészta (25 dkg BL80-as lisztből és folyadékból) főzze fogkeményre sós vízben.

Mossa meg és pucolja meg a brokkolit, szedje rózsáira és forró serpenyőben 1 evőkanál olajban röviden izzassza meg.

Ízesítse sóval, borssal és öntse fel egy kis borral. Dinsztelje 2-3 percig fedő alatt.

Mossa meg, pucolja meg és vágja félbe a paradicsomot. Adja a brokkolihoz, és pirítsa kb. további 2 percig.

A napraforgómagokat egy másik serpenyőben pirítsa aranybarnára. Húzza le a tűzhelyről és hagyja lehűlni.

Hámozza meg és vágja durva darabokra a fokhagymát. Mossa meg, rázza szárazra és szedje leveleire a bazsalikomot. Törje apróra a fokhagymával mozsárban.

Adja hozzá a napraforgómagot, és vágja fel durvára.

Keverje bele a parmezánsajtot és a fennmaradó olajat, ízesítse sóval és borssal.

Szárítsa meg a tészta és ízlés szerint egy kis főzéshez használt vízzel és a pesztóval keverje el a zöldséggel.

Ízesítse és tálalja.



Forma: H



Idő: 20 perc



2-3 személyre

HOZZÁVALÓK

32 dkg penne
2 piros chilipaprika
1-2 gerezd fokhagyma
1 kis vörshagyma
10 dkg erős paprikás
szalámi
4-5 ek. olívaolaj
40 dkg passzírozott
paradicsom
1 ek. paradicsompüré
só
bors a borsdarálóból
6 dkg pecorino sajt,
tálaláshoz
bazsalikom, díszítéshez



Penne csípős paradicsomszósszal

Mossa meg, felezze meg a paprikát és szedje ki a magját. Darabolja apróra a gyümölcshúst.

Hámozza meg és vágja apró darabokra a fokhagymát és a hagymát.

Vágja apróra a paprikás szalámit.

Melegítse meg az olívaolajat egy edényben, pirítsa meg vele a hagymát, a fokhagymát és a paprikás szalámit.

Tegye hozzá a paradicsomot és a chilipaprikát. Keverje bele a paradicsomsűrítményt, sózza, borsozza és kb. 10 percre főzze fel.

Közben a házi pennét forrásban lévő sós vízben főzze fogkeményre, és szűrje le a szűrőedényben.

Keverje a pennét a szószhoz.

Tegye mély tányérra, szórja meg pecorino sajttal és tálalja bazsalikommal.

Receptlista

B

Bevezető	2
Bolognai spagetti	5

C

Carbonara	4
Cukros-tejszínes tészta	26

E

Édes tej-penne almával	26
------------------------------	----

F

Fettuccine parmezános citromos szósszal	9
Flambírozott csirkehús és tagliatelle	11

K

Klasszikus lasagne darált hússal	22
--	----

L

Lasagne brokkolival és pagodakarfiollal	21
Lasagne paradicsomszósszal, darált hússal és mozzarellával	18

M

Makaróni gyrostál metaxaszósszal	25
--	----

P

Pappardelle csipetkegombával és szalonnával	12
Pappardelle garnélarákkal és borsóval	15
Penne csípős paradicsomszósszal	29
Penne kelbimbóval és szalonnával	27

R

Ravioli ricotta-paradicsom töltelékkel	23
Ravioli szalonnás, körtés töltelékkel	17

S

Sajtos makaróni	24
Savanyúkáposzta-széles metélt gratin	13
Spagetti, zoodlé és lazac	6
Spaghettoni aglio olio	7
Spaghettoni caprese pirított paradicsommal	8
Spenót-linguine diószósszal	16
Spenótos lasagne garnélarákkal és lazaccal	20

T

Tagliatelle zöldséggel és reszelt sajttal	10
Teljes kiőrlésű penne napraforgópesztóval	28
Tojás nélküli búzalisztes tészta	3
Tojás nélküli durumbúza lisztes tészta	3
Tojásos búzalisztes tészta	3
Tojásos durumbúza lisztes tészta	2

Képforrások

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

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