

Raffinierte Nudelgerichte

für die Pastamaschine



Refined pasta dishes

for the pasta machine



Plats de pâtes raffinés

pour la machine à pâtes

WEITERE SPRACHEN ZUM DOWNLOAD FINDEN SIE HIER
YOU CAN DOWNLOAD OTHER LANGUAGES HERE
VOUS TROUVEREZ ICI D'AUTRES LANGUES À TÉLÉCHARGER



Deutsch	Seite	1
English	Page	31
Français	Page	61

Weitere Sprachen zum Download finden Sie hier
 You can download other languages here
 Vous trouverez ici d'autres langues à télécharger

English | Deutsch | Français | Nederlands | Italiano
 Español | Português | Suomi | Svenska | Dansk | Polski
 Lietuvių k. | Eesti | Latviski | Magyar | Slovenščina | Česky
 Slovenčina | Hrvatski | Srpski | Македонски | Shqip
 Română | Български | Ελληνικά



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.

ZUTATEN

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

Hartweizengrießnudeln mit Ei

200g Hartweizengrieß und 50g Weizenmehl in den Teigbehälter geben.

Ein Ei in den Messbecher geben und ca. 50 ml Wasser hinzugießen. Beides zusammen sollte 100 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)
100ml Wasser

200g Hartweizengrieß und 50g Weizenmehl in den Teigbehälter geben.

Knetprogramm für 250g Mehl  starten.

Langsam 100ml 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. 50ml Wasser
1 Ei (Gr. M)

250g Weizenmehl in den Teigbehälter geben.

Ein Ei in den Messbecher geben und ca. 50ml Wasser hinzugießen. Beides zusammen sollte 100ml 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)
100ml Wasser

250g Weizenmehl in den Teigbehälter geben.

Knetprogramm für 250g Mehl  starten.

Langsam 100ml 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.



Formscheibe: A



Zeit: ca. 25 Min



Portionen: 2–3

ZUTATEN

ca. 300 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

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 Eiermischung geben und alles gut vermengen.

Die Eiermischung 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: 40 Min



Portionen: 2–3

ZUTATEN

ca. 300 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.



Formscheibe: A



Zeit: 20 Min



Portionen: 2–3

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.

ZUTATEN

ca. 300 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. 300 g Spaghettini
Salz

4 Knoblauchzehen
2–3 kleine getrock-
nete Chilischoten

6 EL Olivenöl
2–3 EL gehackte,
glatte Petersilie



VEGAN

Spaghettini aglio olio

Die selbst zubereiteten Spaghettini 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 Petersilie unterrühren.

Die Spaghettini 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. 300 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



VEGGIE



Formscheibe: C



Zeit: 15 Min



Portionen: 2–3

ZUTATEN

ca. 300 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

Fettuccine mit Parmesan-Zitronen- Sauce

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.



Formscheibe: C



Zeit: 15 Min



Portionen: 3–4

ZUTATEN

ca. 300 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



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: 30 Min



Portionen: 3–4

ZUTATEN

ca. 300 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 hergestellten 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.



Formscheibe: D



Zeit: 15 Min



Portionen: 2–3

ZUTATEN

ca. 300 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

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 Persilie über die Pappardelle geben.



Formscheibe: D



Zeit: 30 Min



Portionen: 6

ZUTATEN

ca. 600 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. 300 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.

VEGGIE



Formscheibe: E



Zeit: 15 Min



Portionen: 2–3

ZUTATEN

ca. 300 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 Gemüse-
brühe
250 ml Sahne
Salz
Pfeffer, weiß
1–2 Hand voll Kräuter,
z.B. Petersilie,
Basilikum, Oregano
4 EL Parmesan

Spinat-Linguine mit Walnussauce

Die Wallnüsse 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: F



Zeit: 45 Min



Portionen: 2–3

ZUTATEN

ca. 300 g Pasteteig
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 Pasteteig 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. 300 g
Lasagneplatten
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 Stange
Staudensellerie
1 Möhre
500g Schweine-
hackfleisch
5 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
800g passierte
Tomaten
Cayennepfeffer,
Würzmischung
„italienische Kräuter“
250g 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 × 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.



Formscheibe: F



Zeit: 45 Min



Portionen: 4

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.

ZUTATEN

ca. 300 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



Formscheibe: F



Zeit: 50 Min



Portionen: 4

ZUTATEN

ca. 300 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

Lasagne mit Brokkoli und Romanesco

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 Bechamelsauce und das Gemüse abwechselnd in die Auflaufform schichten und dabei den Ricotta auf dem Gemüse verteilen.

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



Formscheibe: F



Kochzeit: 55 Min



Portionen: 7–8

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.

ZUTATEN

ca. 600 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



Ravioli mit Ricotta-Tomaten-Füllung

ZUTATEN

ca. 600 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.

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.



Formscheibe: G



Zeit: 35 Min



Portionen: 4

ZUTATEN

ca. 300 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



VEGGIE

Maceroni 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 unter Rühren, 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: 55 Min



Portionen: 4–6

ZUTATEN

ca. 300 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. 300g Penne
2 Eier
200ml Sahne
6 EL Zucker
50g Butter
1 Prise Zimt

Zucker-Sahne-NudelIn

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 Min



Portionen:
2–3

ZUTATEN

ca. 300g Penne
50g Rosinen
4 EL Haselnüsse
(gehobelt)
500ml Milch
2–3 Prisen Zimtpulver
3 EL Zucker
100ml Sahne
1 Pck. Vanillezucker (8g)
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 Min



Portionen:
2–3



Formscheibe: H



Zeit: 15 Min



Portionen: 4

ZUTATEN

ca. 300g Penne
350g Grünkohl
Salz
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl
150g Räucherspeck,
leicht durchwachsen
ca. 150ml 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.

VEGGIE



Formscheibe: H



Zeit: 25 Min



Portionen: 3–4

ZUTATEN

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

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. Vom Herd ziehen und abkühlen lassen.

Den Knoblauch schälen und grob zerkleinern. Das Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abpfeifen. 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: 20 Min



Portionen: 2–3

ZUTATEN

300 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

S.1: © Titel: kues1-de.freepik.com, © StockFood/Gayer, Stephanie, © StockFood/Strokin, Yelena, © StockFood/Benamins, Sven, © StockFood/The Picture Pantry, © StockFood/Siuta, Mateusz, Hintergrundbild S.1–30: kues1-de.freepik.com azerbaijan_stockers-de.freepik.com S.4: © StockFood/Hendey, 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: © freepik-de.freepik.com S.14: © 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/Benamins, Sven S.28: © StockFood/Benamins, Sven S.29: © StockFood/Pizzochero, Franco

Contents

Introduction	32
Durum wheat pasta with egg	32
Durum wheat pasta without egg	33
Wheat pasta with egg	33
Wheat pasta without egg	33
Spaghetti carbonara	34
Spaghetti bolognese	35
Spaghetti with zoodles and salmon	36
Spaghettoni aglio olio	37
Spaghettoni caprese with roasted tomatoes	38
Fettuccine with parmesan-lemon sauce	39
Tagliatelle with vegetables and grated cheese	40
Flambéed chicken with tagliatelle	41
Pappardelle with mushrooms and bacon	42
Sauerkraut tagliatelle gratin	43
Pappardelle with prawns and peas	45
Spinach linguine with walnut sauce	46
Ravioli with bacon and pear filling	47
Lasagne with tomato sauce, minced meat and mozzarella cheese	48
Spinach lasagne with prawns and salmon	50
Lasagne with broccoli and romanesco	51
Classic lasagne with mince	52
Ravioli with ricotta-tomato filling	53
Macaroni and cheese	54
Macaroni and gyro casserole with Metaxa sauce	55
Sweet creamy pasta	56
Sweet milk penne with apples	56
Penne with kale and bacon	57
Wholemeal penne with sunflower pesto	58
Penne in spicy tomato sauce	59
Recipe directory	60



Introduction

With the Silvercrest pasta machine you can quickly and reliably produce a wide variety of pasta shapes.

The most common pasta is made from wheat flour or durum wheat and water, with egg or without egg. However, you can also replace the water with juices or add herbs to the dough to give the pasta a special flavour.

Tomato juice, spinach juice, carrot juice or herbs such as tarragon, finely chopped parsley or basil are ideal for this. You can also add spices such as pepper or salt.



! Note: You can vary all the recipes in many ways and change them to suit your own taste! Give your creativity free rein! The illustrations in this recipe booklet are examples and may differ from your result depending on the characteristics of the food.

INGREDIENTS

200g semolina
(durum wheat)
50g wheat flour
(soft flour)
Approx. 50ml water
1 egg (size M)

Durum wheat pasta with egg

Add 200g durum wheat semolina and 50g wheat flour to the dough container.

Place one egg in the measuring cup and add approximately 50 ml of water. Together, this should add up to about 100 ml of liquid. Whisk the egg with the water.

Start the kneading programme for 250g flour ☐.

Slowly pour the water-egg mixture into the dough container through the opening in the lid.

Dispense the pasta dough at the end of the kneading programme. Use the dough scraper to cut the pasta to the desired length during dispensing.

Durum wheat pasta without egg

INGREDIENTS

200g semolina
(durum wheat)
50g wheat flour
(soft flour)
Approx. 100ml water

Add 200g durum wheat semolina and 50g wheat flour to the dough container.

Start the kneading programme for 250g flour .

Slowly pour approx. 100ml water through the opening in the lid into the dough container.

Dispense the pasta dough at the end of the kneading programme. Use the dough scraper to cut the pasta to the desired length during dispensing.

Wheat pasta with egg

INGREDIENTS

250g wheat flour
(soft flour)
Approx. 50ml water
1 egg (size M)

Add 250g wheat flour into the dough container.

Place one egg in the measuring cup and add approximately 50 ml of water. Together, this should add up to about 100 ml of liquid. Whisk the egg with the water.

Start the kneading programme for 250g flour .

Slowly pour the water-egg mixture into the dough container through the opening in the lid.

Dispense the pasta dough at the end of the kneading programme. Use the dough scraper to cut the pasta to the desired length during dispensing.

Wheat pasta without egg

INGREDIENTS

250g wheat flour
(soft flour)
Approx. 100ml water

Add 250g wheat flour into the dough container.

Start the kneading programme for 250g flour .

Slowly pour approx. 100ml water through the opening in the lid into the dough container.

Dispense the pasta dough at the end of the kneading programme. Use the dough scraper to cut the pasta to the desired length during dispensing.



Shaping disc: A



Time: ca. 25 min



Portions: 2–3

INGREDIENTS

Approx. 300 g
spaghetti

Salt

4 egg yolks, size M

100 g grated

Parmesan cheese

100 g bacon

1 onion

1 clove of garlic

2 tbsp. olive oil

Freshly ground
pepper

Basil leaves, to garnish

Spaghetti carbonara

Cook the homemade spaghetti in boiling salted water until it is al dente.

Whisk the egg yolks in a bowl with 60 g Parmesan.

Cut the bacon into fine strips, peel the onion and garlic, dice finely and brown everything in a pan in olive oil for 3–4 minutes.

Remove from the heat, leave to cool and mix into the egg yolk mixture.

Drain the spaghetti and add to the egg mixture while it is still hot and dripping wet and mix well. The egg mixture should thicken to a creamy consistency from the heat of the pasta.

Serve the pasta immediately on plates, sprinkle with freshly ground pepper, sprinkle with remaining Parmesan and serve garnished with basil.



Shaping disc: A



Time: 40 min



Portions: 2–3

INGREDIENTS

Approx. 300g
spaghetti

1 carrot

1 onion

1 clove of garlic

1 stick of celery

400g mixed mince
meat

2 tbsp. olive oil

2 tbsp. tomato purée

approx. 200 ml meat
stock

150 ml strained
tomatoes (passata)

Salt

1 pinch sugar

Freshly ground
pepper

400g chopped
tomatoes, tinned

1 tsp. dried herbs

Basil, to garnish

40g grated Parmesan
cheese, to taste



Spaghetti bolognese

Peel and finely dice the carrot, onion and garlic.

Wash and clean the celery and also dice it.

Heat the oil in a frying pan and stir-fry the minced meat until crumbly and lightly browned.

Add the prepared vegetables and sauté for 2–3 minutes.

Stir in the tomato paste and cook briefly, then deglaze with the stock and the passata. Season everything with salt, sugar and pepper, stir in the chopped tomatoes and the herbs.

Simmer the sauce for 35–40 minutes, stirring occasionally, adding more stock if necessary.

Meanwhile, cook the homemade spaghetti in plenty of salted water until it is al dente, then drain well and serve onto plates.

Season the bolognese to taste, pour it over the spaghetti and serve garnished with basil. Serve with grated Parmesan cheese to taste.



Spaghetti with zoodles and salmon

Cook the homemade spaghetti in boiling salted water until it is al dente, then drain well.

During this time, wash the courgettes and use a spiral slicer to make long, thin strips called “zoodles” (= zucchini noodles).

 *Tip: You can also dice the courgettes if you do not have a spiral slicer.*

Wash the salmon, dab with kitchen paper, dice and fry on all sides in a pan with hot olive oil.

In the meantime, wash the basil, shake it dry, pluck the leaves from the sprigs and cut them into strips.

Remove the salmon from the pan and keep it warm.

Fry the zoodles (courgette noodles) in the same pan. Deglaze with cream and simmer for about 3 minutes. Season with salt and pepper and the basil.

Stir in the crème fraîche and warm up the pasta briefly in the sauce.

Add the salmon and season with salt, pepper and lemon juice.

Arrange on deep plates and serve immediately.



Shaping disc: A



Time: 20 min



Portions: 2–3

INGREDIENTS

Approx. 300 g
spaghetti
Salt
3–4 courgettes
(zucchini)
500 g salmon fillet
(without skin)
3 tbsp. olive oil
3 sprigs of basil
200 ml cream
Freshly ground
pepper
100 g crème fraîche
Lemon juice



Shaping disc: B



Time: 15 min



Portions: 2–3

INGREDIENTS

Approx. 300g

spaghettoni

Salt

4 garlic cloves

2–3 small dried

chillies

6 tbsp. olive oil

2–3 tbsp. chopped

flat-leaf parsley



VEGAN

Spaghettoni aglio olio

Cook the homemade spaghettoni in salted water until it is al dente.

In the meantime, peel the garlic and dice it finely.

Finely crumble the chillies.

Heat the olive oil in a pan and briefly sauté the garlic with **two thirds of the chilli crumbs**, then stir in the parsley.

Drain the spaghettoni briefly, add it to the chilli and garlic oil and mix well.

Season the spaghettoni with salt, arrange on plates, sprinkle with the remaining chilli crumbs and serve.



Spghettoni caprese with roasted tomatoes

Wash the cherry tomatoes and place them in a gratin dish with the olive oil, some coarse sea salt and the washed herbs.

Peel the garlic and add it.

Preheat the oven to 160°C on top and bottom heat and bake the tomatoes for approx. 30–35 minutes. Take the dish out of the oven, remove the herbs and leave to cool.

Cook the homemade spghettoni in boiling salted water until it is al dente, and then drain.

Place the tomatoes in a bowl together with all the juice and oil that has run out during cooking, the spghettoni, the mozzarella and the balsamic vinegar.

Season everything with salt and pepper and mix well.

Sort out the basil leaves, wash, shake dry and scatter over the top.

If desired, add a sprinkle of freshly ground pepper and serve.



Shaping disc: B



Time: 40 min



Portions: 2–3

INGREDIENTS

Approx. 300 g
spghettoni
500g cherry tomatoes
6 tbsp. olive oil
Coarse sea salt
2 sprigs of rosemary
2 sprigs thyme
4 garlic cloves
Salt
150g mini mozzarella
balls
4 tbsp. white balsamic
vinegar
Freshly ground
pepper
1 handful of basil
leaves



Shaping disc: C



Time: 15 min



Portions: 2–3

INGREDIENTS

Approx. 300g

fettuccine

Salt

1 shallot

1 clove of garlic

2 tbsp. olive oil

1 large organic lemon
(zest and juice)

100g grated
Parmesan cheese

Freshly ground
pepper

Basil, to garnish

Fettuccine with parmesan-lemon sauce

Cook the homemade fettuccine in boiling salted water until it is al dente.

Peel the shallot and garlic and dice very finely. Sauté both in olive oil in a frying pan until translucent.

Rinse the lemon in hot water and grate the zest. Add the lemon zest and juice and a ladleful of the pasta water to the pan and bring to the boil for 1–2 minutes.

Sprinkle in the Parmesan and stir. Season with pepper.

Drain the fettuccine.

Arrange on plates and spread the sauce over the top.

Garnish with basil and serve.



VEGGIE

Tagliatelle with vegetables and grated cheese

Defrost the peas and blanch them in boiling salted water for 2–3 minutes. Pour out the water, rinse in ice cold water and then leave to drain.

Wash and clean the peppers and courgettes and cut them into narrow strips.

Wash the asparagus and peel the lower third if necessary. Cut diagonally into fine strips.

Peel and finely chop the garlic.

Wash the sprig of thyme and shake it dry.

Cook the homemade tagliatelle for approx. 4 minutes until it is al dente.

In the meantime, add oil to a pan, heat and sauté the vegetables, tossing them occasionally.

Add the garlic, thyme and a little of the pasta water and season everything with salt and pepper.

Drain the pasta and add it to the vegetables.

Remove the thyme sprigs and mix in 2 spoonfuls of Parmesan.

Arrange everything on plates and sprinkle with the remaining Parmesan to serve.



Shaping disc: C



Time: 15 min



Portions: 3–4

INGREDIENTS

Approx. 300 g
tagliatelle
100 g peas, frozen
Salt
1 courgette
1 yellow bell pepper
1 red bell pepper
150 g green asparagus
2 garlic cloves
2 sprigs thyme
3 tbsp. olive oil
Freshly ground
pepper
80 g grated Parmesan
cheese



Shaping disc: C



Time: 30 min



Portions: 3–4

INGREDIENTS

Approx. 300g
tagliatelle
400g chicken breast
2 shallots
4 sprigs of parsley
250ml cream
4 tbsp. cognac
1 tbsp. curry powder
2 tbsp. olive oil
Salt, pepper



Flambéed chicken with tagliatelle

Wash the chicken breast, pat it dry and cut into bite-sized pieces.

Mix the chicken pieces with the curry and a tablespoon of oil.

Peel and finely chop the shallots.

Cook the homemade tagliatelle in boiling salted water until it is al dente, and then drain.

Heat 1 tbsp. oil in a pan and fry the seasoned chicken pieces for about 5 minutes. Add the shallots

Pour in the cognac, allow it to warm up for about 30 seconds, then flambé (set it alight).

Wash the parsley, shake it dry and then chop it finely.

Add half of the parsley to the pan, add 200ml of the cream, stir and simmer for 5 minutes. Season to taste with salt and pepper.

Put the tagliatelle on a plate, arrange with the creamed chicken and garnish with parsley.



Shaping disc: D



Time: 15 min



Portions: 2–3

INGREDIENTS

Approx. 300 g
pappardelle
Salt
200 g smoked bacon
200 g mushrooms
1 clove of garlic
2 tbsp. olive oil
2 tbsp. finely chopped
parsley
80 g freshly grated
Parmesan cheese
Pepper

Pappardelle with mushrooms and bacon

Cook the freshly made pappardelle in salted water until it is al dente.

Dice the bacon and clean and slice the mushrooms.

Peel and chop the garlic.

Briefly sauté the garlic and smoked bacon in hot oil.

Add the mushrooms and fry them for 3–4 minutes until golden brown.

Toss the drained pappardelle into the mushrooms and bacon along with a tablespoon of the parsley.

Season with salt and pepper.

To serve, pour the remaining parsley over the pappardelle.



Shaping disc: D



Time: 30 min



Portions: 6

INGREDIENTS

Approx. 600g
tagliatelle

1 onion

1 clove of garlic

1 tbsp. olive oil

200g boiled ham

100g smoked ham
(cubed)

500g sauerkraut

200g gratin cheese
(grated)

200ml cream

Salt, pepper



Sauerkraut tagliatelle gratin

Cook the homemade tagliatelle in boiling salted water until it is al dente, and then drain.

Peel the garlic and onion, chop finely and fry in olive oil with the ham.

Dice the boiled ham and add it along with the sauerkraut. Steam everything briefly.

First, put the mixed sauerkraut, then the tagliatelle and finally the gratin cheese in an oven dish. Pour the cream over the top and bake in a preheated oven at 200°C for approx. 30 minutes.

Sprinkle with freshly ground salt and pepper and serve.



Shaping disc: D



Time: 15 min



Portions: 2–3

.....

INGREDIENTS

Approx. 300g pappardelle

Salt

150g peas, frozen

2 sprigs of dill

2 sprigs of parsley

1 untreated lemon

4 garlic cloves

20 prawns, ready to cook and peeled (except for tail segment)

2 tbsp. olive oil

80 ml vegetable stock

2 tbsp. honey

(or agave syrup)

Freshly ground

pepper

4 tbsp. grated pecorino cheese





Pappardelle with prawns and peas

Cook the freshly made pappardelle in salted water until it is al dente.

During the last 2 minutes, add the defrosted peas.

Rinse the herbs, shake dry, pluck and chop finely.

Wash the lemon in hot water, pat dry, grate the zest and squeeze out the juice.

Peel and finely chop the garlic.

Rinse the prawns, dab them dry and fry them briefly in oil in a hot pan.

Add the garlic and sauté.

Deglaze with the lemon juice and stock, sprinkle in the herbs and lemon zest, stir in the honey (or agave syrup) and simmer for 2–3 minutes.

Season to taste with salt and pepper.

Drain the pasta and the peas well and arrange on plates.

Pour the prawns in the sauce over the top and serve sprinkled with pecorino.

VEGGIE



Shaping disc: E



Time: 15 min



Portions: 2–3

INGREDIENTS

Approx. 300 g spinach
linguine
60 g walnut kernels
1 shallot
1 clove of garlic
1 tbsp. vegetable oil
150 ml dry white
wine
150 g grated
mozzarella
1 tsp. cornflour
approx. 80 ml
vegetable stock
250 ml cream
Salt
Pepper, white
1–2 handfuls of
herbs, e.g. parsley, basil,
oregano
4 tbsp. Parmesan

Spinach linguine with walnut sauce

Roast the walnuts in a pan without adding any fat until they begin to smell fragrant. Then remove the pan from the heat, leave it to cool slightly and set aside a few nut halves for garnishing. Chop the rest into small pieces.

Peel the shallot and garlic and chop them finely. Sauté together in hot oil in a saucepan until translucent.

Deglaze with the white wine.

Gradually stir in the mozzarella.

Mix the starch with the cold vegetable stock and the cream.

Stir the mixture into the cheese sauce and simmer for 5–10 minutes until creamy.

Cook the homemade linguine (made with spinach juice) in salted water until it is al dente.

Rinse the herbs, shake dry and finely chop the leaves.

Mix the herbs and chopped walnuts into the sauce and season with salt and pepper.

Fold the pasta into the sauce.

Arrange and serve; sprinkle with the remaining walnuts and Parmesan.



Shaping disc: F



Time: 45 min



Portions: 2–3

INGREDIENTS

Approx. 300g pasta
dough for the ravioli

1 pear

150g bacon, finely
diced

75g Alpine cheese,
finely grated

1 shallot

50 breakfast bacon in
fine slices

Salt, pepper, nutmeg

50g butter

NOTE:

From 250g flour + liquid
you can form about
30 ravioli.

Ravioli with bacon and pear filling

Peel, clean and finely dice the pears.

Fry the pears with the bacon in butter and season with salt, pepper and nutmeg.

! *Tip: Do not let the pears get too soft, as they will continue to cook when the ravioli is cooked later.*

Mix in about 35g of Alpine cheese.

Shape the lasagne sheets, roll them out a little with a rolling pin if necessary. Cut out the ravioli shapes and place them in the ravioli maker according to the instructions.

Place around a teaspoon of the pear mixture in the centre of the ravioli sheet, moisten the edges of the ravioli sheet with a little water and close the ravioli.

Repeat with all the ravioli until the pasta dough is used up.

! *Tip: After cutting out the ravioli, put the leftover dough into the appliance again and form new lasagne sheets. In this way, you can use up all the dough.*

Carefully place the ravioli in boiling salted water and cook for approx. 6–7 minutes. Remove with a slotted spoon and drain.

Heat the butter in a pan, sauté the finely chopped shallot until translucent and season with salt and pepper.

Add the ravioli to the pan and toss them lightly.

Fry the bacon slices until crispy.

Arrange the ravioli on plates, place the bacon slices on top and sprinkle some grated Alpine cheese on top.



Shaping disc: F



Time: 55 min



Portions: 4

INGREDIENTS

Approx. 300g
lasagne sheets
2 onions
2 garlic cloves
1 stick of celery
1 carrot
500g pork
mince
5 tbsp. olive oil
Salt, pepper
800g tomato passata
Cayenne pepper,
Italian seasoning
250g mozzarella
1 small handful of
basil
Cherry tomatoes, to
garnish

Lasagne with tomato sauce, minced meat and mozzarella cheese

Peel the onions and garlic and dice very finely. Wash and finely dice the celery. Peel, wash and finely dice the carrots.

Fry the minced meat in a pan in 2 tbsp. olive oil for 5–6 minutes until it is crumbly. Season well with salt and pepper. Then add the onions and garlic and cook for 2–3 minutes. Remove the pan from the heat.

Sauté the diced vegetables in a pan, one at a time, in a tablespoon of olive oil for 3–4 minutes and set aside.

Season the strained tomatoes with salt, pepper, cayenne pepper and the Italian seasoning mix.

Cut the mozzarella into thin slices.

Preheat the oven to 180°C on top and bottom heat and grease a casserole dish (approx. 20 x 30 cm) with the remaining oil.

Make the fresh lasagne sheets. If necessary, roll out the lasagne sheets a little thinner with a rolling pin.



Spread a little tomato sauce over the bottom of the dish and line the dish with lasagne sheets. Then spread some meat mixture, diced celery and carrots and tomato sauce on top. Top with some mozzarella and then place the next layer of lasagne sheets on top. Add more layers until all the ingredients are used up. Top with the mozzarella.

Sprinkle with pepper, cover the casserole dish with aluminium foil and cook in the oven for 25–30 minutes.

Wash the basil, shake it dry and chop coarsely.

To serve, sprinkle the lasagne with the basil and garnish with cherry tomatoes.

Spinach lasagne with prawns and salmon

Melt the butter in a saucepan and add the flour, stirring constantly, and sauté. Continue stirring and gradually add the milk. Bring everything to the boil for about 5 minutes while stirring and season with salt, pepper and nutmeg. The béchamel sauce is now ready.

Peel the garlic and onions, chop finely and sauté in olive oil until translucent.

Add the defrosted spinach and heat through.

Wash the salmon fillets, dab dry and cut into rough cubes (approx. 2 x 2 cm).

Wash the prawns and pat them dry.

Add the salmon cubes and prawns to the spinach and heat them through. Season with salt, pepper and nutmeg.

Add approx. 250ml of the béchamel sauce and fold in.

Make the fresh lasagne sheets. If necessary, roll out the lasagne sheets a little thinner with a rolling pin.

Grease a casserole dish and place a layer of lasagne sheets in it. Spread half of the spinach mixture on top, then another layer of lasagne sheets and the remaining spinach mixture on top. Finish with a layer of lasagne sheets and spread the remaining béchamel sauce on top.

Cut the mozzarella into thin slices and spread them over the top. Season with salt, pepper and nutmeg.

Cook the lasagne for approx. 25 minutes at 200°C on the convection setting in the preheated oven.



Shaping disc: F



Time: 45 min



Portions: 4

INGREDIENTS

Approx. 300g
lasagne sheets
1 pack spinach leaves
(frozen)
150g prawns
(cleaned)
400g salmon fillet
4 garlic cloves
2 onions
2 balls of mozzarella
(250g)
30g wheat flour
500ml milk
30g butter
Nutmeg, salt, pepper



VEGGIE



Shaping disc: F



Time: 50 min



Portions: 4

INGREDIENTS

Approx. 300g
lasagne sheets
30g wheat flour
500 ml milk
30g butter
Salt
Freshly ground
pepper
Nutmeg, grated
1–2 tbsp. lemon juice
1 broccoli, approx. 500g
1 romanesco, approx.
500g
300g ricotta
80g grated goat gouda

Lasagne with broccoli and romanesco

Melt the butter in a saucepan and add the flour, stirring constantly, and sauté. Continue stirring and gradually add the milk. Bring everything to the boil for about 5 minutes while stirring and season with salt, pepper, nutmeg and lemon juice. The béchamel sauce is now ready.

Wash the broccoli and romanesco and cut into small florets. Blanch in boiling salted water for 2–3 minutes and then immediately rinse with ice water and drain.

Preheat the oven to 180°C on the convection setting.

Make the fresh lasagne sheets. If necessary, roll out the lasagne sheets a little thinner with a rolling pin.

Spread some of the béchamel sauce on the bottom of the casserole dish.

Layer the lasagne sheets, béchamel sauce and vegetables alternately in the casserole dish, spreading the ricotta over the vegetables.

Finish with a layer of lasagne, spread with the remaining béchamel sauce, sprinkle with the goat gouda and bake in the oven for approx. 35–40 minutes.

Classic lasagne with mince

Melt the butter in a saucepan and add the flour, stirring constantly, and sauté. Continue stirring and gradually add the milk. Bring everything to the boil for about 5 minutes while stirring and season with salt, pepper and nutmeg. The béchamel sauce is now ready.

Brown the minced meat in 2 tbsp. oil.

Peel the garlic and onions, chop them finely and add them to the pan.

Stir in the tomato paste and deglaze with the chopped tomatoes.

Season with oregano, basil, salt, pepper and paprika powder and simmer for about 10 minutes.

Make the fresh lasagne sheets. If necessary, roll out the lasagne sheets a little thinner with a rolling pin.

Grease a casserole dish and pour in a little of the minced meat mixture, top with a layer of lasagne sheets and add more minced meat mixture. Spread some béchamel sauce on top and add another layer of lasagne sheets and so on. The last layer should be béchamel sauce.

Spread the cheese over the béchamel sauce and bake the lasagne for 30–40 minutes at 180°C on the convection setting.



Shaping disc: F



Cooking time:
55 min



Portions: 7–8

INGREDIENTS

Approx. 600 g lasagne
sheets

(from 500 g flour)

600 g minced beef

2 onions

1 tbsp. tomato purée

500 ml chopped to-
matoes (tinned)

1 clove of garlic

Oregano, basil, salt,
pepper, paprika
powder

30 g wheat flour

500 ml milk

30 g butter

Nutmeg, salt, pepper

200 g gratin cheese
(grated)



Shaping disc: F



Time: 80 min



Portions: 6–7



INGREDIENTS

Approx. 600g pasta dough for the ravioli (from 500g flour)
125g goat's milk cream cheese
125g ricotta
40g pine nuts
125g tomatoes (dried, in oil, drained)
75g butter
80g grated Parmesan
50g pine nuts
Salt, pepper
A little rocket salad
Optionally, a few tomatoes (dried, in oil, drained) to garnish

NOTE:

From 250g flour + liquid you can form about 30 ravioli. The amount of filling in this recipe is sufficient for double the quantity. Therefore, use 500g flour + liquid to form approx. 60 ravioli.

Ravioli with ricotta-tomato filling

Toast the pine nuts in a pan without oil.

Combine the goat cream cheese, ricotta, 40g of the pine nuts and 125g of the sun-dried tomatoes and blend finely. Season to taste with salt and pepper.

Shape the lasagne sheets, roll them out a little with a rolling pin if necessary. Cut out the ravioli shapes and place them in the ravioli maker according to the instructions.

Place about a teaspoon of the ricotta filling in the centre of the ravioli sheet, moisten the edges of the dough and close the ravioli.

Repeat with all the ravioli until the pasta dough is used up.

! *Tip: After cutting out the ravioli, put the leftover dough into the appliance again and form new lasagne sheets. In this way, you can use up all the dough.*

Carefully place the ravioli in boiling salted water and cook for approx. 6–7 minutes. Remove with a slotted spoon and drain.

Melt the butter in a pan.

Place the rocket on plates and arrange the ravioli on top. Pour over a little butter, sprinkle with Parmesan and the remaining pine nuts. Optionally, top with some dried tomatoes and serve.



VEGGIE

Macaroni and cheese

Preheat the oven to 200°C on top and bottom heat.

Cook the homemade macaroni in boiling salted water until it is al dente. Drain, rinse in cold water and leave to drain.

Peel and finely dice the onion. Heat the butter in a pan and sauté the onion until translucent.

Stir in the flour, sauté briefly and pour in the milk and cream.

Let everything simmer for about 5 minutes while stirring; then season with salt, pepper and nutmeg.

Mix the two cheeses together.

Place half of the macaroni in a baking dish, sprinkle half of the cheese on top and place the remaining macaroni on top.

Pour the cream sauce over everything and sprinkle the remaining cheese on top.

Bake the gratin in the oven for approx. 25–30 minutes until golden brown.

Sprinkle with a little ground pepper to serve.



Shaping disc: G



Time: 35 min



Portions: 4

INGREDIENTS

Approx. 300 g
macaroni

Salt

1 onion

50 g butter

2 tbsp. flour

400 ml milk

100 ml cream

200 g grated cheddar

200 g grated

Parmesan cheese

Salt, pepper, nutmeg



Shaping disc: G



Time: 55 min



Portions: 4–6

INGREDIENTS

Approx. 300g
macaroni
200g cherry tomatoes
4 spring onions
2 bell peppers (red)
500g gyro meat
(ready seasoned)
A little oil for frying
150g Edam cheese
Pepper, salt, paprika
powder

150ml Metaxa
(Greek brandy)
300g strained
tomatoes (passata)
1 tsp. balsamic vinegar
1 tsp. olive oil
1 tsp. lemon juice
200g cream
2 garlic cloves
Gyro seasoning
or
Oregano, marjoram,
basil, thyme, rosemary,
salt, pepper

Macaroni and gyro casserole with Metaxa sauce

Cook the homemade macaroni in salted water until it is al dente, and then drain.

Wash, clean and quarter the cherry tomatoes.

Wash the spring onions and cut them into thin rings.

Wash, clean and dice the peppers.

Fry the gyro meat in oil, remove from the pan and set aside.

Sauté the vegetables in the drippings and add the gyro meat back in. Remove the pan from the heat while making the Metaxa sauce.

Put the strained tomatoes and the cream in a saucepan.

Add 3 tsp. of gyro seasoning or half a tsp. each of oregano, marjoram, basil, thyme and rosemary.

Peel and finely chop the garlic and add this as well.

Stir in the balsamic vinegar, olive oil and lemon juice.

Add 1 tsp. sugar and season with salt and pepper.

Add the Metaxa and simmer until the pungent smell of alcohol has disappeared.

Add the finished Metaxa sauce to the gyro meat and vegetables and mix well.

Put the macaroni in a casserole dish, pour in the gyro meat with the Metaxa sauce over it and sprinkle everything with the cheese.

Bake in a preheated oven at 180°C on the convection setting for approx. 25–30 minutes.

INGREDIENTS

Approx. 300g penne
 2 eggs
 200ml cream
 6 tbsp. sugar
 50g butter
 1 pinch of cinnamon

Sweety creamy pasta

Cook the homemade penne in boiling salted water until it is al dente, and then drain.

Melt the butter in the pan and fry the drained penne in it until lightly browned. Add 3 tbsp. sugar and mix this in.

Whisk the eggs with the cream and the remaining sugar.

Add the egg and cream mixture to the penne and turn down the heat so that the egg mixture sets a little and cooks through.

Sprinkle with a little cinnamon to serve.



Shaping disc: H



Time: 15 min



Portions:
2–3

INGREDIENTS

Approx. 300g penne
 50g raisins
 4 tbsp. hazelnuts
 (chopped)
 500ml milk
 2–3 pinches of
 cinnamon powder
 3 tbsp. sugar
 100ml cream
 1 sachet of vanilla
 sugar (8g)
 2 firm apples
 (e.g. Jonagold)
 Salt

Sweet milk penne with apples

Toast the chopped hazelnuts in a high-sided pan until lightly brown, remove and set aside.

Add the homemade penne, sultanas, milk, 200ml cold water, a pinch of salt, cinnamon, vanilla sugar and sugar to the pan.

Cover and bring to the boil on a high heat, taking care not to let the mixture boil over. Then simmer uncovered on a medium heat for about 5 minutes. Stir constantly so that nothing sticks to the bottom of the pan.

Wash the apples, remove the core and cut the apples into approx. 1–2 cm cubes.

Add the apple cubes to the noodles and simmer for about 5 minutes, stirring so that the liquid reduces slightly.

Add the cream and bring everything to the boil again.

Sprinkle with the toasted hazelnuts before serving.



Shaping disc: H



Time: 20 min



Portions:
2–3



Shaping disc: H



Time: 15 min



Portions: 4

INGREDIENTS

Approx. 300g penne

350g kale

Salt

2 shallots

2 garlic cloves

4 tbsp. olive oil

150g smoked bacon,
slightly streaky

Approx. 150ml meat
stock

1–2 tbsp. lemon juice

Freshly ground
pepper

Freshly shaved par-
mesan, for sprinkling



Penne with kale and bacon

Wash and clean the kale and blanch in salted water for approx. 5 minutes. Then rinse in cold water, drain and cut into small pieces.

Peel the shallots and garlic, chop both finely and sauté in hot olive oil until translucent.

Cut the bacon into strips and fry briefly.

Add the kale and deglaze with a little stock. Stew for about 10 minutes. Add more stock as needed, but the liquid should have almost completely evaporated again by the end of cooking.

Cook the penne in salted water until al dente.

Drain the penne and mix into the cabbage.

Season with salt, lemon juice and pepper and serve sprinkled with Parmesan.

VEGGIE



Shaping disc: H



Time: 25 min



Portions: 3–4

INGREDIENTS

Approx. 300 g
wholemeal penne
Salt
300 g broccoli florets
5–6 tbsp. olive oil
Freshly ground
pepper
A little dry white
wine
200 g cherry toma-
toes
50 g sunflower seeds
2 fresh garlic cloves
2 handfuls of basil
1–2 tbsp. grated
Parmesan

Wholemeal penne with sunflower pesto

Cook the homemade wholemeal pasta (from 250 g wholemeal flour and liquid) in salted water until it is al dente.

Wash and clean the broccoli, divide into larger florets and sauté briefly in 1 tbsp. oil in a hot pan.

Season with salt and pepper and deglaze with the wine. Cover and steam for 2–3 minutes.

Wash, clean and halve the tomatoes. Add to the broccoli and cook for another 2 minutes.

Toast the sunflower seeds in another pan until golden brown. Remove from the heat and leave to cool.

Peel and roughly chop the garlic. Rinse the basil, shake it dry and pluck off the leaves. Finely crush together with the garlic in a mortar.

Add the sunflower seeds and chop coarsely.

Stir in the Parmesan and the remaining oil and season with salt and pepper.

Drain the pasta and toss into the vegetables with a little of the cooking water and the pesto as required.

Season to taste and serve.



Shaping disc: H



Time: 20 min



Portions: 2–3

INGREDIENTS

300 g penne
2 red chilli peppers
1–2 cloves of garlic
1 small onion
100 g hot paprika
salami
4–5 tbsp. olive oil
400 g strained
tomatoes (passata)
1 tbsp. tomato purée
Salt
Freshly ground
pepper
60 g pecorino, for
sprinkling
Basil, to garnish



Penne in spicy tomato sauce

Wash the chillies, halve them and remove the seeds.
Chop them finely.

Peel and chop the garlic and onion.

Dice the paprika salami very finely.

Heat the olive oil in a saucepan and sauté the onions, garlic and paprika salami.

Add the tomatoes and chilli. Stir in the tomato paste, salt, pepper and simmer for about 10 minutes.

In the meantime, cook the homemade penne in boiling salted water until it is al dente and drain in a colander.

Mix the penne with the sauce.

Serve in deep plates, grate the pecorino over the top and garnish with basil.

Recipe directory

C

Classic lasagne with mince

52

D

Durum wheat pasta with egg

32

Durum wheat pasta without egg

33

F

Fettuccine with parmesan-lemon sauce

39

Flambéed chicken with tagliatelle

41

I

Introduction

32

L

Lasagne with broccoli and romanesco

51

Lasagne with tomato sauce, minced meat and mozzarella cheese

48

M

Macaroni and cheese

54

Macaroni and gyro casserole with

Metaxa sauce

55

P

Pappardelle mit Garnelen und Erbsen

45

Pappardelle with mushrooms and bacon

42

Pappardelle with prawns and peas

45

Penne in spicy tomato sauce

59

Penne with kale and bacon

57

R

Ravioli with bacon and pear filling

47

Ravioli with ricotta-tomato filling

53

S

Sauerkraut tagliatelle gratin

43

Spaghetti bolognese

35

Spaghetti carbonara

34

Spaghetti with zoodles and salmon

36

Spaghettoni aglio olio

37

Spaghettoni caprese with

roasted tomatoes

38

Spinach lasagne with prawns and salmon

50

Spinach linguine with walnut sauce

46

Sweet milk penne with apples

56

Sweet creamy pasta

56

T

Tagliatelle with vegetables and grated cheese

40

W

Wheat pasta with egg

33

Wheat pasta without egg

33

Wholemeal penne with sunflower pesto

58

Photo credits

Title: kues1-de.freepik.com, © StockFood/Gayer, Stephanie, © StockFood/Strokin, Yelena, © StockFood/Benjamins, Sven, © StockFood/The Picture Pantry, © StockFood/Siuta, Mateusz, Hintergrundbild P31 – 60: kues1-de.freepik.com P31: © azerbaijan_stockers-de.freepik.com P34: © StockFood/Hendey, Magdalena P35: © StockFood/Gayer, Stephanie P36: © StockFood/PhotoCuisine/Viel, Pierre Louis P37: © StockFood/Food Experts Group P38: © StockFood/The Picture Pantry P39: © StockFood/Siuta, Mateusz P40: © StockFood/Foodcollection P41: © @8photo-de.freepik.com P42: © StockFood/Adam, Frank P43: © freepik-de.freepik.com P44: © StockFood/Strokin, Yelena P46: © StockFood/Streeter, Clive P49: © StockFood/Pizzochero, Franco P51: © StockFood/PhotoCuisine/Hall, Jean-Blaise P54: © StockFood/Eising Studio P57: © StockFood/Benjamins, Sven P58: © StockFood/Benjamins, Sven P59: © StockFood/Pizzochero, Franco

Table des matières

Introduction	62
Pâtes à base de semoule de blé dur à l'œuf	62
Pâtes à base de semoule de blé dur sans œuf	63
Pâtes de blé à l'œuf	63
Pâtes de blé sans œuf	63
Spaghettis carbonara	64
Spaghettis à la bolognaise	65
Spaghettis aux zoodles et au saumon	66
Spaghettonis aglio olio	67
Spaghettonis caprese aux tomates grillées	68
Fettuccines à la sauce parmesan-citron	69
Tagliatelles aux légumes et au fromage râpé	70
Poulet flambé aux tagliatelles	71
Pappardelles aux champignons et au lard	72
Gratin à la choucroute et aux tagliatelles	73
Pappardelles aux crevettes et aux pois	75
Linguines aux épinards en sauce aux noix	76
Raviolis farcis au lard et aux poires	77
Lasagnes à la sauce tomate, viande hachée et mozzarella	78
Lasagnes aux épinards aux crevettes et au saumon	80
Lasagnes aux brocolis et au romanesco	81
Lasagnes classiques à la viande hachée	82
Raviolis farcis ricotta-tomates	83
Macaroni and Cheese	84
Gratin gyros aux macaronis à la sauce Metaxa	85
Nouilles au sucre et à la crème	86
Pennes sucrées au lait et aux pommes	86
Pennes au chou vert et au lard	87
Pennes complètes au pesto de tournesol	88
Pennes en sauce tomate épicée	89
Répertoire de recettes	90



Introduction

La machine à pâtes Silvercrest vous permet de préparer différentes formes de pâtes/nouilles de manière rapide et fiable.

Les plus courantes sont les pâtes à la farine de blé, à la semoule de blé dur, avec ou sans œuf et de l'eau. Vous pouvez cependant remplacer le liquide par des jus ou ajouter des herbes aromatiques à la pâte, pour donner un goût particulier aux pâtes.

Jus de tomate, d'épinards, de carottes ou des herbes aromatiques comme l'estragon, le persil ou basilic finement hachées sont ici idéaux. Vous pouvez également ajouter des épices comme du poivre ou du sel.



! **Remarque :** *vous pouvez varier toutes les recettes à volonté et les modifier en fonction de vos propres goûts ! Donnez libre cours à votre créativité. Les illustrations de ce livret de recettes sont des exemples et peuvent différer de votre résultat en fonction de la qualité des aliments.*

INGRÉDIENTS

200g de semoule
de blé dur
50g de farine de blé
(type 45)
env. 50 ml d'eau
1 œuf (taille M)

Pâtes à base de semoule de blé dur à l'œuf

Placer 200g de semoule de blé dur et 50g de farine de blé dans la cuve à pâte.

Verser un œuf dans le verre doseur et ajoutez environ 50 ml d'eau, 40 ml d'eau. Les deux doivent donner ensemble env. 100 ml de liquide. Battre l'œuf avec l'eau.

Lancer le programme de pétrissage pour 250g de farine ☐.

Verser lentement le mélange eau-œuf dans la cuve à pâte au travers de l'orifice dans le couvercle.

Procéder à l'extrusion de la pâte une fois le programme de pétrissage terminé. Utiliser la spatule pour couper les pâtes à la longueur souhaitée pendant l'extrusion.

INGRÉDIENTS

200g de semoule de
blé dur
50g de farine de blé
(type 45)
env. 100ml d'eau

Pâtes à base de semoule de blé dur sans œuf

Placer 200g de semoule de blé dur et 50g de farine de blé dans la cuve à pâte.

Lancer le programme de pétrissage pour 250g de farine ☐.

Verser lentement env. 100ml d'eau dans la cuve à pâte au travers de l'orifice dans le couvercle .

Procéder à l'extrusion de la pâte une fois le programme de **pétrissage terminé**. Utiliser la spatule pour couper les pâtes à la longueur souhaitée pendant l'extrusion.

INGRÉDIENTS

250g de farine de blé
(type 45)
env. 50 ml d'eau
1 œuf (taille M)

Pâtes de blé à l'œuf

Placer 250g de farine de blé dans la cuve à pâte.

Verser un œuf dans le verre doseur et ajoutez environ 50 ml d'eau. 40 ml d'eau. Les deux doivent donner ensemble env. 100 ml de liquide. Battre l'œuf avec l'eau.

Lancer le programme de pétrissage pour 250g de farine ☐.

Verser lentement le mélange eau-œuf dans la cuve à pâte au travers de l'orifice dans le couvercle.

Procéder à l'extrusion de la pâte une fois le programme de **pétrissage terminé**. Utiliser la spatule pour couper les pâtes à la longueur souhaitée pendant l'extrusion.

INGRÉDIENTS

250g de farine de blé
(type 45)
env. 100ml d'eau

Pâtes de blé sans œuf

Placer 250g de farine de blé dans la cuve à pâte.

Lancer le programme de pétrissage pour 250g de farine ☐.

Verser lentement env. 100ml de liquide dans la cuve à pâte au travers de l'orifice dans le couvercle .

Procéder à l'extrusion de la pâte une fois le programme de **pétrissage terminé**. Utiliser la spatule pour couper les pâtes à la longueur souhaitée pendant l'extrusion.



Disque de
façonnage : A



Temps : env.
25 min



Portions : 2–3

INGRÉDIENTS

env. 300g de
spaghettis
Sel
4 jaunes d'œufs,
taille M
100g de parmesan
râpé
100g de poitrine
de porc
1 oignon
1 gousse d'ail
2 cs d'huile d'olive
Poivre du moulin
Feuilles de basilic,
pour la garniture

Spaghettis carbonara

Faire cuire les spaghettis maison al dente dans l'eau salée.
Mélanger les jaunes d'œufs et 60g de parmesan dans un bol.

Couper le lard en fines tranches, éplucher oignon et ail, les couper en fins dés et faire revenir le tout dans une poêle dans de l'huile d'olive pendant 3 à 4 minutes.

Retirer du feu, laisser refroidir et ajouter au mélange de jaunes d'œufs.

Égoutter les spaghettis et les mélanger encore mouillés au mélange aux œufs, bien remuer. Le mélange aux œufs doit épaissir et prendre une consistance crémeuse sous l'effet de la chaleur des pâtes.

Disposer immédiatement les pâtes dans les assiettes, moudre du poivre frais par-dessus, saupoudrer du reste de parmesan et servir garnies avec le basilic.



Disque de
façonnage :A



Temps : 40 min



Portions : 2–3

INGRÉDIENTS

env. 300 g de
spaghettis

1 carotte

1 oignon

1 gousse d'ail

1 branche de céleri

400 g de viande

hachée mélangée

2 cs d'huile d'olive

2 cs de concentré
de tomate

env. 200 ml de

bouillon de viande

150 ml de tomates
passées

Sel

1 pincée de sucre

Poivre du moulin

400 g de tomates en

morceaux, en boîte

1 cc d'herbes séchées

Basilic pour garnir

40 g de parmesan

râpé, selon les goûts



Spaghettis à la bolognaise

Éplucher les carottes, les oignons et l'ail et les couper en petits dés.

Laver le céleri et le couper également en petits dés.

Faire chauffer l'huile dans une poêle, y faire revenir la viande hachée jusqu'à ce qu'elle dore légèrement.

Ajouter les légumes préparés et les faire blondir 2 à 3 minutes.

Incorporer le concentré de tomates et laisser encore mijoter brièvement, puis verser le bouillon et les tomates passées. Saler, sucrer et poivrer et ajouter les tomates en morceaux et les herbes aromatiques.

Faire mijoter la sauce env. 35 à 40 minutes en remuant de temps en temps, et ajouter éventuellement encore un peu de bouillon.

Pendant ce temps, faire cuire les spaghettis maison dans suffisamment d'eau salée, jeter l'eau de cuisson, les égoutter et les disposer sur les assiettes.

Rectifier la sauce bolognaise, la verser sur les spaghettis et servir garnis avec le basilic. Servir avec du parmesan râpé en fonction des goûts.



Disque de
façonnage : A



Temps : 20 min



Portions : 2–3

Spaghettis aux zoodles et au saumon

Faire cuire les spaghettis maison dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils soient fermes sous la dent, jeter l'eau de cuisson et bien les égoutter.

Pendant ce temps, laver les courgettes et les couper en longues bandes fines, appelées „zoodles“ à l'aide d'un coupe-légumes en spirales.

! Conseil : vous pouvez également couper les courgettes en petits dés si vous n'avez pas de coupe-légumes en spirales.

Laver le saumon, l'éponger avec du papier blanc, le couper en dés et le faire revenir de tous les côtés dans une poêle dans de l'huile d'olive chaude.

Pendant ce temps, laver le basilic, le secouer pour le sécher, effeuiller les tiges et couper les feuilles en lanières.

Retirer le saumon de la poêle et le tenir au chaud.

Faire revenir les zoodles (pâtes de courgettes) dans la même poêle. Déglacer avec la crème et laisser mijoter env. 3 minutes. Saler, poivrer et ajouter le basilic.

Incorporer la crème fraîche et laisser brièvement les pâtes chaudes dans la sauce.

Ajouter le saumon et assaisonner avec le sel, poivre et le jus de citron.

Disposer dans des assiettes creuses et servir immédiatement.

INGRÉDIENTS

env. 300 g de

spaghettis

Sel

3–4 courgettes

500 g de filet de

saumon, sans la peau

3 cs d'huile d'olive

3 tiges de basilic

200 ml de crème

Poivre du moulin

100 g de crème

fraîche

Jus de citron



Disque de
façonnage : B



Temps : 15 min



Portions : 2–3

INGRÉDIENTS

env. 300 g de
spaghettonis

Sel

4 gousses d'ail

2 à 3 petits piments
séchés

6 cs d'huile d'olive

2–3 cs de persil plat
haché



VÉGÉ-
TALIEN

Spaghettonis aglio olio

Faire cuire les spaghettonis maison al dente dans l'eau salée.

Éplucher pendant ce temps l'ail et le couper en fins dés.

Écraser finement les piments.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle, et y faire revenir brièvement l'ail avec les deux tiers des piments, ajouter ensuite le persil.

Jeter l'eau des spaghettonis, les égoutter brièvement, les verser dans l'huile piment-ail et bien mélanger le tout.

Saler les spaghettonis, les disposer dans des assiettes, saupoudrer du reste de piments et servir.



Spaghettinis caprese aux tomates grillées

Laver les tomates cerises et les mettre dans un plat à gratin avec l'huile d'olive, un peu de gros sel et les herbes aromatiques lavées.

Éplucher l'ail et l'ajouter.

Préchauffer le four à 160°C à chaleur de voûte/de sole et faire cuire les tomates env. 30 à 35 minutes. Les sortir, enlever les herbes aromatiques et laisser refroidir.

Faire cuire les spaghettinis maison dans de l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils soient fermes sous la dent, jeter l'eau de cuisson et bien les égoutter.

Mettre les tomates et leur jus, l'huile, les spaghettinis, la mozzarella et le vinaigre balsamique dans un saladier.

Saler et poivrer et bien mélanger.

Effeuillement le basilic, le laver, le secouer pour le sécher et le répartir par-dessus les pâtes.

Moudre un peu de poivre frais par-dessus en fonction des goûts et servir.



Disque de
façonnage : B



Temps : 40 min



Portions : 2–3

INGRÉDIENTS

env. 300g de
spaghettinis
500g de tomates
cerises
6 cs d'huile d'olive
gros sel de mer
2 brins de romarin
2 brins de thym
4 gousses d'ail
Sel
150g de mini-boules
de mozzarella
4 cs de vinaigre
balsamique blanc
Poivre du moulin
1 poignée de feuilles
de basilic



VEGGIE



Disque de
façonnage : C



Temps : 15 min



Portions : 2–3

INGRÉDIENTS

env. 300g de fettucines
Sel

1 échalote

1 gousse d'ail

2 cs d'huile d'olive

1 gros citron bio,
zeste et jus

100g de parmesan
râpé

Poivre du moulin

Basilic pour garnir

Fettuccines à la sauce parmesan-citron

Faire cuire les fettuccines maison al dente dans l'eau salée bouillante.

Épluchez et écrasez l'échalote et l'ail, les couper en très petits dés. Faire blondir les deux dans de l'huile d'olive dans une poêle.

Rincer le citron sous l'eau chaude et en râper le zeste.

Mettre le zeste et le jus du citron ainsi qu'une louche de l'eau de cuisson des pâtes dans la poêle et laisser mijoter le tout 1 à 2 minutes.

Ajouter le parmesan et mélanger. Poivrer.

Jeter l'eau de cuisson des fettuccines et les égoutter.

Disposer sur des assiettes et verser la sauce par-dessus.

Garnir de basilic et servir.



Disque de
façonnage : C



Temps : 15 min



Portions : 3–4



INGRÉDIENTS

env. 300 g de
tagliatelles
100 g de pois, surgelés
Sel
1 courgette
1 poivron jaune
1 poivron rouge
150 g d'asperges
vertes
2 gousses d'ail
2 brins de thym
3 cs d'huile d'olive
Poivre du moulin
80 g de parmesan
râpé

Tagliatelles aux légumes et au fromage râpé

Décongeler les pois et les faire blanchir dans de l'eau salée bouillante pendant 2–3 minutes. Jeter ensuite l'eau de cuisson, rincer à l'eau glacée et égoutter.

Laver les poivrons et la courgette, les nettoyer et les couper en fines lamelles.

Laver les asperges et éplucher le cas échéant le tiers inférieur. Couper en biais en fines tranches.

Éplucher l'ail et le hacher fin.

Laver les brins de thym et les secouer pour les sécher.

Cuire les tagliatelles maison al dente env. 4 minutes.

Pendant ce temps, mettre l'huile dans une poêle, la chauffer et y faire sauter les légumes.

Ajouter l'ail, le thym et un peu d'eau de cuisson des pâtes puis saler et poivrer le tout.

Égoutter les pâtes et les ajouter aux légumes.

Équeuter le thym et y mélanger 2 cuillères de parmesan.

Disposer le tout sur des assiettes et saupoudrer avec le reste de parmesan avant de servir.

VEGGIE



Disque de
façonnage : C



Temps : 30 min



Portions : 3–4

INGRÉDIENTS

env. 300 g de
tagliatelles
400 g de blancs de
poulet
2 échalotes
4 brins de persil
250 ml de crème
4 cs de cognac
1 cs de curry en
poudre
2 cs d'huile d'olive
Sel, poivre



Poulet flambé aux tagliatelles

Laver les blancs de poulet, les tamponner pour les sécher puis les couper en morceaux de la taille d'une bouchée.

Mélanger les morceaux de poulet avec le curry et une cs d'huile.

Éplucher les échalotes et les couper en fins dés.

Faire cuire les tagliatelles maison al dente dans de l'eau bouillante salée, jeter l'eau de cuisson et bien les égoutter.

Faire chauffer 1 cs d'huile dans une poêle et y faire revenir les morceaux de poulet assaisonnés env. 5 minutes. Ajouter les échalotes.

Verser le cognac, laisser chauffer env. 30 secondes, puis flamber.

Laver le persil, le secouer pour le sécher et le hacher finement.

Mettre la moitié du persil dans la poêle, ajouter 200 ml de crème, mélanger et laisser mijoter 5 minutes. Saler et poivrer.

Disposer les tagliatelles sur une assiette, garnir avec le poulet à la crème et parsemer de persil.



Disque de
façonnage : D



Temps : 15 min



Portions : 2–3

INGRÉDIENTS

env. 300 g de
pappardelles
Sel
200 g de lard fumé
200 g de champignons
1 gousse d'ail
2 cs d'huile d'olive
2 cs de persil
finement haché
80 g de parmesan
frais râpé
Poivre

Pappardelles aux champignons et au lard

Faire cuire les pappardelles maison fraîches al dente dans l'eau salée.

Couper le lard en dés, nettoyer les champignons et les couper en rondelles.

Éplucher l'ail et le hacher.

Faire revenir brièvement l'ail et le lard fumé à la poêle.

Ajouter les champignons et cuire 3 à 4 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Faire sauter les pappardelles égouttées avec une cuillère à soupe de persil aux champignons et au lard.

Saler et poivrer.

Parsemer le reste de persil sur les pappardelles avant de servir.



Disque de
façonnage : D



Temps : 30 min



Portions : 6

INGRÉDIENTS

env. 600 g de
tagliatelles
1 oignon
1 gousse d'ail
1 cs d'huile d'olive
200 g de jambon cuit
100 g de Katenschin-
ken (fumé, en dés)
500 g de choucroute
200 g de fromage à
gratiner (râpé)
200 ml de crème
Sel, poivre



Gratin à la choucroute et aux tagliatelles

Faire cuire les tagliatelles maison al dente dans de l'eau bouillante salée, jeter l'eau de cuisson et bien les égoutter.

Éplucher l'ail et les oignons, les hacher finement et les faire revenir à la poêle avec le katenschinken et l'huile d'olive.

Couper le jambon cuit en dés et l'ajouter également à la choucroute.

Faire revenir le tout brièvement.

Commencer par mettre le mélange à la choucroute, puis les tagliatelles et par-dessus le fromage à gratiner dans un plat à gratin. Verser la crème par-dessus et faire gratiner environ 30 minutes au four préchauffé à 200°C.

Saler, poivrer et servir.



Disque de
façonnage : D



Temps : 15 min



Portions : 2–3

INGRÉDIENTS

env. 300 g de
pappardelles

Sel

150 g de pois, surgelés

2 tige d'aneth

2 tiges de persil

1 citron non traité

4 gousses d'ail

20 crevettes prêtes à

cuisiner, sans intes-
tins et décortiquées

jusqu'à la queue

2 cs d'huile d'olive

80 ml de bouillon de
légumes

2 cs de miel (ou jus
d'agave)

Poivre du moulin

4 cs de pecorino râpé





Pappardelles aux crevettes et aux pois

Faire cuire les pappardelles maison fraîches al dente dans l'eau salée.

Ajouter les pois décongelés les 2 dernières minutes.

Laver les herbes aromatiques, les secouer pour les sécher, les effeuiller et les hacher finement.

Laver le citron sous l'eau chaude, le tamponner pour le sécher, en râper le zeste et en presser le jus.

Éplucher l'ail et le hacher finement.

Laver les crevettes sous l'eau, les tamponner pour les sécher et les faire revenir brièvement à la poêle dans de l'huile.

Ajouter l'ail et le faire revenir.

Déglacer avec le jus de citron et le bouillon, ajouter les herbes aromatiques et le zeste de citron, incorporer le miel (ou le sirop d'agave) et laisser mijoter 2 à 3 minutes.

Saler et poivrer.

Bien égoutter les pâtes avec les pois et les disposer sur les assiettes.

Garnir avec les crevettes et la sauce et saupoudrer de pecorino avant de servir.

VEGGIE



Disque de
façonnage : E



Temps : 15 min



Portions : 2–3

Linguines aux épinards en sauce aux noix

Faire griller les noix dans une poêle sans graisse jusqu'à ce qu'elles commencent à dégager une odeur parfumée. Les retirer alors du feu, les laisser refroidir un peu et mettre quelques cerneaux de côté pour la garniture. Hacher le reste en petits morceaux.

Éplucher l'échalote et l'ail et les hacher finement en dés. Les faire blondir dans de l'huile dans une poêle jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.

Déglacer avec le vin blanc.

Ajouter la mozzarella peu à peu.

Diluer la maïzena dans le bouillon de légumes froid et la crème.

Ajouter à la sauce au fromage sans cesser de mélanger et laisser mijoter 5 à 10 minutes jusqu'à ce que la sauce nappe la cuillère.

Faire cuire les linguines maison au jus d'épinards al dente dans l'eau salée.

Laver les herbes aromatiques, les secouer pour les sécher, et hacher finement les feuilles.

Mélanger les herbes aromatiques et les cerneaux de noix hachés dans la sauce, saler et poivrer.

Mélanger les pâtes dans la sauce.

Disposer sur les assiettes et servir parsemées du reste de noix et du parmesan.

INGRÉDIENTS

env. 300 g de linguines
aux épinards

60 g de cerneaux de
noix

1 échalote

1 gousse d'ail

1 cs d'huile végétale

150 ml de vin blanc
sec

150 g de mozzarella
râpée

1 cc de maïzena

env. 80 ml de bouillon
de légumes

250 ml de crème

Sel

Poivre blanc

1-2 poignées

d'herbes aromatiques,
par ex. persil, basilic,
origan

4 cs de parmesan



Disque de
façonnage : F



Temps : 45 min



Portions : 2–3

INGRÉDIENTS

env. 300g de pâte
à nouilles pour les
raviolis
1 poire
150g de lard,
en fins dés
75g de fromage de
montagne finement
râpé
1 échalote
50g de bacon en fines
rondelles
Sel, poivre, noix de
muscade
50g de beurre

REMARQUE : 250g de
farine + liquide permettent
de former environ
30 raviolis.

Raviolis farcis au lard et aux poires

Éplucher les poires et les couper en fins dés.

Faire revenir les poires avec le lard dans le beurre, saler,
poivrer et assaisonner avec la noix de muscade.

! Conseil : les poires ne doivent pas être trop molles, étant
donné qu'elles cuiront encore lors de la cuisson des raviolis.

Incorporer env. 35g de fromage de montagne.

Façonner les feuilles de lasagnes, les étaler un peu à l'aide
d'un rouleau à pâtisserie si nécessaire, découper les ravio-
lis et les placer dans le moule à ravioli en suivant la notice
d'utilisation.

Placer env. une cuillère à café de la garniture aux poires
au centre de la feuille de ravioli, humidifier les bords de
la feuille de ravioli d'un peu d'eau et fermer le ravioli.

Procéder ainsi avec tous les raviolis jusqu'à ce qu'il n'y
ait plus de pâte.

! Conseil : mettre les restes de pâtes obtenus en décou-
pant les raviolis une nouvelle fois dans la machine pour
façonner de nouvelles feuilles de lasagnes. Vous utilisez
ainsi toute la pâte.

Mettre les raviolis prudemment dans de l'eau salée en
ébullition et les cuire env. 6 à 7 minutes. Les retirer avec
une écumoire et les laisser égoutter.

Faire chauffer le beurre dans une poêle, y faire revenir les
échalotes finement hachées jusqu'à ce qu'elles devien-
nent translucides, saler, poivrer.

Mettre les raviolis dans la poêle et les faire revenir.

Faire rissoler les tranches de lard jusqu'à ce qu'elles soient
croustillantes.

Disposer les raviolis sur les assiettes, poser les tranches
de lard par-dessus et saupoudrer d'un peu de fromage
de montagne râpé.



Disque de
façonnage : F



Temps : 55 min



Portions : 4

INGRÉDIENTS

env. 300 g de feuilles
de lasagnes
2 oignons
2 gousses d'ail
1 branche de céleri
1 carotte
500 g de viande
hachée
de porc
5 cs d'huile d'olive
Sel, poivre
800 g de tomates
passées
Poivre de Cayenne,
mélange d'épices
„herbes aromatiques
italiennes“
250 g de mozzarella
1 petit bouquet
de basilic
Tomates cerises
pour garnir

Lasagnes à la sauce tomate, viande hachée et mozzarella

Éplucher les oignons et l'ail, les couper en très fins dés.
Laver le céleri et le couper en dés fins. Éplucher les
carottes et les couper en fins dés.

Faire revenir la viande hachée dans 2 cs d'huile d'olive
à la poêle pendant 5 à 6 minutes. Bien saler et poivrer.
Ajouter ensuite les oignons et l'ail et faire revenir 2 à
3 minutes. Retirer la poêle du feu.

Faire revenir les légumes en dés à la suite dans respecti-
vement une cuillère à soupe d'huile d'olive pendant
3 à 4 minutes et mettre de côté.

Assaisonner les tomates passées avec le sel, poivre, poivre
de Cayenne et le mélange d'épices italiennes.

Couper la mozzarella en fines tranches.

Préchauffer le four à 180°C à chaleur de voûte/de sole
et graisser un plat à gratin (env. 20 x 30 cm) avec le reste
d'huile.

Préparer les feuilles de lasagnes fraîches. Si besoin, étaler
les feuilles de lasagnes un peu plus finement avec un
rouleau à pâtisserie.



Appliquer un peu de sauce tomate au pinceau sur le fond du plat et y disposer les feuilles de lasagnes. Répartir ensuite respectivement le mélange à la viande, les dés de céleri, ceux de carotte et la sauce tomate. Garnir d'un peu de mozzarella et poser la couche suivante de feuilles de lasagnes. Procéder ainsi jusqu'à ce que tous les ingrédients soient utilisés. Terminer par la mozzarella.

Poivrer avec du poivre frais, couvrir le plat à gratin de papier aluminium et cuire 25 à 30 minutes au four.

Laver le basilic, le secouer pour le sécher et le hacher grossièrement.

Pour servir les lasagnes, saupoudrer de basilic et garnir avec les tomates cerises.

Lasagnes aux épinards aux crevettes et au saumon



Disque de
façonnage : F



Temps : 45 min



Portions : 4

Faire fondre le beurre dans une casserole et ajouter la farine en mélangeant constamment. Continuer de remuer et ajouter progressivement le lait. Laisser mijoter le tout env. 5 minutes en remuant constamment et assaisonner avec le sel, le poivre et la noix muscade. La sauce béchamel est prête.

Éplucher l'ail et les oignons, les hacher finement et les faire revenir dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient translucides.

Ajouter les épinards décongelés et faire chauffer.

Laver les filets de saumon, les tamponner pour les sécher et les couper en gros cubes (env. 2 x 2 cm).

Laver les crevettes et les tamponner pour les sécher.

Ajouter les cubes de saumon et les crevettes aux épinards et les faire chauffer. Assaisonner avec le sel, le poivre et la noix de muscade.

Ajouter et incorporer env. 250 ml de sauce béchamel.

Préparer les feuilles de lasagnes fraîches. Si besoin, étaler les feuilles de lasagnes un peu plus finement avec un rouleau à pâtisserie.

Graisser un plat à gratin et y placer une couche de feuilles de lasagnes. Répartir la moitié du mélange aux épinards par-dessus, puis une nouvelle couche de feuilles de lasagnes et le reste du mélange aux épinards. Terminer par une couche de feuilles de lasagnes et verser le reste de sauce béchamel.

Couper la mozzarella en tranches et les répartir sur le dessus. Assaisonner avec le sel, le poivre et la noix de muscade.

Cuire les lasagnes environ 25 minutes au four chaleur tournante préchauffé à 200°C.

INGRÉDIENTS

env. 300 g de feuilles
de lasagnes

1 paquet d'épinards
(surgelés)

150 g de crevettes
(nettoyées)

400 g de filet de
saumon

4 gousses d'ail

2 oignons

2 boules de mozzarella
(250 g)

30 g de farine de blé

500 ml de lait

30 g de beurre

Muscade, sel, poivre



VEGGIE



Disque de
façonnage : F



Temps : 50 min



Portions : 4

INGRÉDIENTS

env. 300 g de feuilles
de lasagnes
30 g de farine de blé
500 ml de lait
30 g de beurre
Sel
Poivre du moulin
Noix de muscade râpée
1–2 cs de jus de citron
1 brocolis, env. 500 g
1 romanesco, env. 500 g
300 g de ricotta
80 g de gouda de
chèvre râpé

Lasagnes aux brocolis et au romanesco

Faire fondre le beurre dans une casserole et ajouter la farine en mélangeant constamment. Continuer de remuer et ajouter progressivement le lait. Laisser mijoter le tout env. 5 minutes en remuant constamment et assaisonner avec le sel, le poivre, la noix de muscade et le jus de citron. La sauce béchamel est prête.

Laver les brocolis et le romanesco et les couper en petits bouquets. Faire blanchir 2 à 3 minutes dans de l'eau salée puis les plonger immédiatement dans de l'eau glacée et les égoutter.

Préchauffer le four chaleur tournante à 180°C.

Préparer les feuilles de lasagnes fraîches. Si besoin, étaler les feuilles de lasagnes un peu plus finement avec un rouleau à pâtisserie.

Répartir un peu de sauce béchamel sur le fond du plat à gratin.

Disposer des couches de feuilles de lasagnes, la sauce béchamel et les légumes dans le plat à gratin et répartir la ricotta sur les légumes.

Terminer par une couche de feuilles de lasagnes, verser le reste de sauce béchamel par-dessus, saupoudrer de gouda de chèvre et cuire env. 35 à 40 minutes au four.

Lasagnes classiques à la viande hachée

Faire fondre le beurre dans une casserole et ajouter la farine en mélangeant constamment. Continuer de remuer et ajouter progressivement le lait. Laisser mijoter le tout env. 5 minutes en remuant constamment et assaisonner avec le sel, le poivre et la noix muscade. La sauce béchamel est prête.

Faire revenir la viande hachée dans 2 cuillères à soupe d'huile.

Éplucher l'ail et les oignons, les hacher finement et les ajouter.

Incorporer le concentré de tomates et déglacer avec les morceaux de tomates.

Assaisonner avec l'origan, le basilic, le sel, le poivre et le piment en poudre et laisser mijoter env. 10 minutes.

Préparer les feuilles de lasagnes fraîches. Si besoin, étaler les feuilles de lasagnes un peu plus finement avec un rouleau à pâtisserie.

Graisser un plat à gratin et y placer un peu de viande hachée, couvrir d'une couche de feuilles de lasagnes, et recouvrir à nouveau de viande hachée. Répartir un peu de sauce béchamel par-dessus et couvrir à nouveau d'une couche de feuilles de lasagnes et ainsi de suite. La dernière couche doit être la sauce béchamel.

Répartir le fromage sur la sauce béchamel et cuire les lasagnes 30 à 40 minutes chaleur tournante à 180°C.



Disque de
façonnage : F



Temps de
cuisson : 55 min



Portions : 7–8

INGRÉDIENTS

env. 600 g de feuilles
de lasagnes (pour
500 g de farine)
600 g de viande
hachée
2 oignons
1 cs de concentré de
tomate
500 g de tomates en
morceaux (boîte)
1 gousse d'ail
Origan, basilic, sel,
poivre et poudre de
piment

30 g de farine de blé
500 ml de lait
30 g de beurre
Muscade, sel, poivre

200 g de fromage à
gratiner (râpé)



Disque de
façonnage : F



Temps : 80 min



Portions : 6–7



Raviolis farcis ricotta-tomates

INGRÉDIENTS

env. 600 g de pâte
à nouilles pour les
raviolis
(avec 500 g de farine)
125 g de fromage de
chèvre frais
125 g de ricotta
40 g de pignons de pin
125 g de tomates
(séchées, dans l'huile,
égouttées)
75 g de beurre
80 g de parmesan
(râpé)
50 g de pignons de pin
Sel, poivre
un peu de roquette
quelques tomates en
option (séchées, dans
l'huile, égouttées)
pour garnir

REMARQUE : 250 g de
farine + liquide permettent
de former environ
30 raviolis. La quantité de
garniture de cette recette
suffit pour le double des
quantités. Utiliser de ce fait
500 g de farine + liquide
pour former env. 60 raviolis.

Faire revenir tous les pignons de pin dans une poêle
sans huile.

Mélanger le fromage frais de chèvre, la ricotta, 40 g
des pignons de pin et 125 g de tomates séchées et
mixer finement. Saler et poivrer.

Façonner les feuilles de lasagnes, les étaler un peu à
l'aide d'un rouleau à pâtisserie si nécessaire, décou-
per les raviolis et les placer dans le moule à ravioli en
suivant la notice d'utilisation.

Placer env. une cuillère à café de la garniture à la
ricotta au centre de la feuille de ravioli, humidifier les
bords de la feuille de ravioli d'un peu d'eau et fermer
le ravioli.

Procéder ainsi avec tous les raviolis jusqu'à ce qu'il n'y
ait plus de pâte.

! **Conseil :** *mettre les restes de pâtes obtenus en
découpant les raviolis une nouvelle fois dans la machine
pour façonner de nouvelles feuilles de lasagnes.
Vous utilisez ainsi toute la pâte.*

Mettre les raviolis prudemment dans de l'eau salée
en ébullition et les cuire env. 6 à 7 minutes. Les retirer
avec une écumoire et les laisser égoutter.

Faire fondre le beurre dans une poêle.

Disposer la roquette sur les assiettes et dresser les
raviolis par-dessus. Verser un peu de beurre par-dessus,
saupoudrer de parmesan et du reste de pignons de
pin. Garnir en option avec quelques tomates séchées
et servir.



VEGGIE

Macaroni and Cheese

Préchauffer le four à 200°C à chaleur de voûte et de sole.

Faire cuire les macaronis maison al dente dans l'eau salée bouillante. Jeter ensuite l'eau de cuisson, rincer à l'eau froide et égoutter.

Éplucher les oignons et les couper en dés fins. Faire fondre le beurre dans une poêle et y faire revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.

Incorporer la farine, laisser revenir brièvement et ajouter le lait et la crème.

Laisser mijoter le tout env. 5 minutes en remuant constamment et assaisonner avec le sel, le poivre et la noix de muscade.

Mélanger les deux sortes de fromage ensemble.

Placer la moitié des macaronis dans un plat à gratin, répartir la moitié du fromage par-dessus et terminer par une couche de macaronis.

Napper de la sauce à la crème et saupoudrer le reste de fromage par-dessus.

Faire cuire le gratin au four 25 à 30 minutes environ jusqu'à ce qu'il soit doré.

Saupoudrer d'un peu de poivre frais moulu pour servir.



Disque de
façonnage : G



Temps : 35 min



Portions : 4

INGRÉDIENTS

env. 300g de macaronis

Sel

1 oignon

50g de beurre

2 cs de farine

400 ml de lait

100 ml de crème

200g de cheddar râpé

200g de parmesan

râpé

Sel, poivre, noix de

muscade



Disque de
façonnage : G



Temps : 55 min



Portions : 4–6

INGRÉDIENTS

env. 300g de macaronis
200g de tomates
cerises
4 petits oignons
2 poivrons (rouges)
500g de viande à
gyros (assaisonnée)
un peu d'huile pour
faire revenir
150g d'edam
Poivre, sel et poudre
de piment

150 ml de Metaxa
(brandy grec)
300g de tomates
passées
1 cc de vinaigre
balsamique
1 cc d'huile d'olive
1 cc de jus de citron
200g de crème
2 gousses d'ail
Mélange d'épices
pour gyros
ou
origan, marjolaine,
basilic, thym, romarin,
sel, poivre

Gratin gyros aux macaronis à la sauce Metaxa

Faire cuire les macaronis maison al dente dans de l'eau bouillante salée, jeter l'eau de cuisson et bien les égoutter.

Laver les tomates cerises, les nettoyer et les couper en quatre.

Laver les petits oignons et les couper en fines rondelles.

Laver les poivrons, les nettoyer et les couper en dés.

Faire revenir la viande à gyros dans l'huile, retirer de la poêle et mettre de côté.

Faire revenir les légumes dans le jus de cuisson et rajouter la viande à gyros. Retirer la poêle du feu pendant la préparation de la sauce Metaxa.

Mettre les tomates passées et la crème dans une casserole.

Ajouter 3 cc du mélange d'épices pour gyros ou respectivement une demie cc d'origan, de marjolaine, basilic, thym et romarin.

Éplucher l'ail, le hacher finement et l'ajouter également. Incorporer le vinaigre balsamique et le jus de citron. Ajouter 1 cc de sucre, saler et poivrer.

Ajouter la Metaxa et laisser mijoter jusqu'à ce que la forte odeur d'alcool se soit évaporée.

Ajouter la sauce Metaxa prête à la viande à gyros et aux légumes et bien mélanger.

Placer les macaronis dans un plat à gratin, répartir la viande à gyros et la sauce Metaxa par-dessus et saupoudrer de fromage.

Faire gratiner environ 25 à 30 minutes au four chaleur tournante préchauffé à 180°C.

INGRÉDIENTS

env. 300g de penne
2 œufs
200 ml de crème
6 cs de sucre
50g de beurre
1 pincée de cannelle

Nouilles au sucre et à la crème

Faire cuire les penne maison al dente dans de l'eau bouillante salée, jeter l'eau de cuisson et bien les égoutter.

Faire fondre le beurre dans la poêle et y faire revenir les penne égouttées jusqu'à ce qu'elles dorent légèrement. Ajouter 3 cs de sucre et bien mélanger.

Mélanger les œufs avec la crème et le reste de sucre.

Verser le mélange œufs-crème dans les penne et réduire le feu de manière à ce que la préparation aux œufs prenne un peu et cuise.

Saupoudrer d'un peu de cannelle pour servir.



Disque de
façonnage : H



Temps :
15 min



Portions :
2-3

INGRÉDIENTS

env. 300g de penne
50g de raisins secs
4 cs de noisettes
(effilées)
500 ml de lait
2 à 3 pincées de
cannelle en poudre
3 cs de sucre
100 ml de crème
1 sachet de sucre
vanillé (8g)
2 pommes à
chair ferme
(par ex. Jonagold)
Sel

Penne sucrées au lait et aux pommes

Faire revenir légèrement les noisettes effilées dans une poêle à bord hauts, les retirer et les mettre de côté.

Mettre les penne maison, les raisins secs, le lait, 200 ml d'eau froide, 1 pincée de sel, la cannelle, le sucre vanillé et le sucre dans la poêle.

Laisser cuire à couvert à feu vif en veillant à ce qu'il n'y ait pas de débordement. Laisser ensuite mijoter encore 5 minutes sans couvercle à feu moyen. Remuer de temps en temps pour que rien ne colle au fond de la poêle.

Laver les pommes, enlever les pépins et les couper en dés d'env. 1 à 2 cm.

Incorporer les dés de pommes dans les pâtes et laisser cuire le tout 5 minutes environ en remuant bien pour que le liquide réduise un peu.

Ajouter la crème et porter le tout une fois de plus à ébullition.

Saupoudrer de noisettes grillées avant de servir.



Disque de
façonnage : H



Temps :
20 min



Portions :
2-3



Disque de
façonnage : H



Temps : 15 min



Portions : 4

INGRÉDIENTS

env. 300g de penne
350g de chou vert
Sel
2 échalotes
2 gousses d'ail
4 cs d'huile d'olive
150g de lard fumé,
légèrement entrel-
ardé
env. 150 ml de bouillon
de viande
1–2 cs de jus de
citron
Poivre du moulin
Parmesan frais râpé,
pour saupoudrer



Pennes au chou vert et au lard

Laver le chou vert, le nettoyer et le blanchir 5 minutes dans l'eau salée. Passer ensuite sous l'eau froide, égoutter et couper en petits morceaux.

Éplucher les échalotes et l'ail, les hacher finement et les faire revenir dans de l'huile d'olive chaude jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.

Couper le lard en lanières et les faire revenir brièvement.

Ajouter le chou vert et déglacer avec un peu de bouillon. Faire mijoter pendant environ 10 minutes. Rajouter un peu plus de bouillon si nécessaire, le liquide doit cependant être presque entièrement évaporé en fin de cuisson.

Faire cuire les penne maison al dente dans l'eau salée.

Égoutter les penne et les mélanger avec le chou.

Assaisonner avec le sel, le jus de citron et le poivre et servir parsemé de parmesan.

VEGGIE



Disque de
façonnage : H



Temps : 25 min



Portions : 3–4

INGRÉDIENTS

env. 300 g de penne
complètes
Sel
300 g de bouquets de
brocolis
5–6 cs d'huile d'olive
Poivre du moulin
1 filet de vin blanc sec
200 g de tomates
cerises
50 g de graines de
tournesol
2 gousses d'ail
fraîches
2 poignées de basilic
1 à 2 cs de parmesan
râpé

Pennes complètes au pesto de tournesol

Faire cuire les pâtes complètes maison (avec 250 g de farine complète, type 110 et du liquide) al dente dans l'eau salée.

Laver les brocolis, les nettoyer, les couper en gros bouquets et les faire revenir brièvement dans 1 cs d'huile dans une poêle chaude.

Saler, poivrer et déglacer avec le vin. Faire mijoter à couvert 2–3 minutes.

Laver les tomates, les nettoyer et les couper en deux. Les ajouter aux brocolis et laisser mijoter env. 2 minutes.

Faire dorer les graines de tournesol dans une autre poêle. Retirer du feu et laisser refroidir.

Éplucher l'ail et le hacher grossièrement. Laver le basilic, le secouer pour le sécher, et l'effeuiller. Piler finement les feuilles avec l'ail dans un mortier.

Ajouter les graines de tournesol et hacher grossièrement.

Incorporer le parmesan et le reste de l'huile, saler et poivrer.

Égoutter les pâtes et les mélanger aux légumes avec un peu d'eau de cuisson si nécessaire et avec le pesto.

Assaisonner et servir.



Disque de
façonnage : H



Temps : 20 min



Portions : 2–3

INGRÉDIENTS

300 g de penne
2 piments rouges
1–2 gousses d'ail
1 petit oignon
100 g de salami au
paprika
4–5 cs d'huile d'olive
400 g de tomates
passées
1 cs de concentré
de tomate
Sel
Poivre du moulin
60 g de pecorino,
pour saupoudrer
Basilic pour garnir



Pennes en sauce tomate épicée

Laver les piments, les couper en deux et en retirer les graines. Hacher finement la chair.

Éplucher l'ail et les oignons et les couper finement en dés.

Couper le salami au paprika dés très fins.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une casserole, y faire revenir les oignons, l'ail et le salami au paprika.

Ajouter les tomates et le piment. Incorporer le concentré de tomates, saler, poivrer et laisser mijoter env. 10 minutes.

Pendant ce temps, faire cuire les penne maison dans de l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient fermes sous la dent, jeter l'eau de cuisson et bien les égoutter.

Mélanger les penne et la sauce.

Disposer dans des assiettes creuses, râper le pecorino par-dessus et garnir de basilic.

Répertoire de recettes

F

Fettuccines à la sauce parmesan-citron 69

G

Gratin à la choucroute et aux tagliatelles 73
Gratin gyros aux macaronis à la sauce
Metaxa 85

I

Introduction 62

L

Lasagnes à la sauce tomate,
viande hachée et mozzarella 78
Lasagnes aux brocolis et au romanesco 81
Lasagnes aux épinards aux
crevettes et au saumon 80
Lasagnes classiques à la viande hachée 82
Linguines aux épinards en sauce aux noix 76

M

Macaroni and Cheese 84

N

Nouilles au sucre et à la crème 86

P

Pappardelles aux champignons et au lard 72
Pappardelles aux crevettes et aux pois 75
Pâtes à base de semoule de
blé dur à l'œuf 62
Pâtes à base de semoule de
blé dur sans œuf 63
Pâtes de blé à l'œuf 63
Pâtes de blé sans œuf 63
Pennes au chou vert et au lard 87
Pennes complètes au pesto de tournesol 88
Pennes en sauce tomate épicée 89
Pennes sucrées au lait et aux pommes 86
Poulet flambé aux tagliatelles 71

R

Raviolis farcis au lard et aux poires 77
Raviolis farcis ricotta-tomates 83

S

Spaghettis à la bolognaise 65
Spaghettis aux zoodles et au saumon 66
Spaghettis carbonara 64
Spaghettonis aglio olio 67
Spaghettonis caprese aux tomates grillées 68

T

Tagliatelles aux légumes et
au fromage râpé 70

Crédits photos

Titre: kues1-de.freepik.com, © StockFood/Gayer, Stephanie, © StockFood/Strokin, Yelena, © StockFood/Benjamins, Sven, © StockFood/The Picture Pantry, © StockFood/Siuta, Mateusz, Hintergrundbild P61–90: kues1-de.freepik.com P61: © azerbaijan_stockers-de.freepik.com P64: © StockFood/Hendey, Magdalena P65: © StockFood/Gayer, Stephanie P66: © StockFood/PhotoCuisine/Viel, Pierre Louis P67: © StockFood/Food Experts Group P68: © StockFood/The Picture Pantry P69: © StockFood/Siuta, Mateusz P70: © StockFood/Foodcollection P71: © @8photo-de.freepik.com P72: © StockFood/Adam, Frank P73: © freepik-de.freepik.com P74: © StockFood/Strokin, Yelena P76: © StockFood/Streeter, Clive P79: © StockFood/Pizzochero, Franco P81: © StockFood/PhotoCuisine/Hall, Jean-Blaise P84: © StockFood/Eising Studio P87: © StockFood/Benjamins, Sven P88: © StockFood/Benjamins, Sven P89: © StockFood/Pizzochero, Franco

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