

Nudeln zubereiten mit dem PastaMaker

Der Philips PastaMaker stellt innerhalb weniger Minuten köstliche frische Pasta her.



Zutaten

Pasta wird aus Mehl oder Griess und Wasser mit oder ohne Eier hergestellt. Wenn Sie Ihrer Pasta eine besondere Farbe oder einen speziellen Geschmack verleihen möchten, fügen Sie Gewürze, Kräuter, Gemüseextrakt oder andere Zutaten hinzu. Für jedes Rezept im beiliegenden Rezeptbuch des PastaMaker schlagen wir Ihnen einen bestimmten Nudelteig vor. Sie können aber natürlich gerne eines der anderen Teigrezepte ausprobieren.

Bedienung des PastaMakers – Schritt für Schritt zur leckeren Pasta:

- 1 Öffnen Sie den Deckel und füllen Sie das Mehl ein. Schliessen Sie den Deckel.
- 2 Schalten Sie den Pastamaker ein. Wählen Sie Programm 1 oder 2* und drücken Sie den Startschalter.
- 3 Giessen Sie die Flüssigkeit langsam durch die Öffnung im Deckel des Pastamakers.
- 4 Nach ca. 3 Minuten kommt die Pasta heraus. Schneiden Sie die Pasta dann in die gewünschte Grösse.

*Wählen Sie Programm 1 für 1 Messbecher, Programm 2 für 2 Messbecher Mehl (ein Messbecher entspricht 250 g Mehl).

Der PastaMaker verfügt über zwei Programme:

Programm 1 bereitet ca. 300 g** frische Nudeln zu.

Diese Menge reicht für ein Hauptgericht für 1 bis 2 Personen oder als Beilage für 3 bis 4 Personen.

Programm 2 bereitet ca. 600 g** frische Nudeln zu.

Diese Menge reicht für ein Hauptgericht für 3 bis 4 Personen oder als Beilage für 6 bis 8 Personen.

**Die Mengen können leicht variieren. Die Kochzeit variiert je nach Form der Pasta. Dünne Pasta benötigt 4 bis 5 Minuten, dicke Pasta ca. 6 Minuten.

Frische Pasta aufbewahren

Sie können frische Pasta direkt kochen, einfrieren oder an einem Draht oder Pastatrockengestell trocknen.



**Möhrenpasta/
Möhrennudeln**
Mehl 200 g Hartweizengriess + 50 g Haushaltsmehl
Flüssigkeit 95 g:
(1 Ei +) Möhrensaft
Nudelmenge ca. 300 g



**Tomatenpasta/
Tomatennudeln**
Mehl 250 g Haushaltsmehl
Flüssigkeit 95 g:
(1 Ei +) Wasser + 1 EL
Tomatenmark
Nudelmenge ca. 300 g



Soba Nudeln
Mehl 170 g Buchweizenmehl + 80 g Haushaltsmehl
Flüssigkeit 95 g:
1 Ei + Wasser
Nudelmenge ca. 300 g



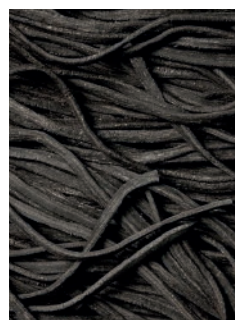
**Rote Bete-Pasta/
Rote Bete-Nudeln**
Mehl 250 g Haushaltsmehl
Flüssigkeit 95 g:
(1 Ei +) Rote-Bete-Saft
Nudelmenge ca. 300 g



**Spinatlasagne/
Spinatnudeln**
Mehl 250 g Haushaltsmehl
Flüssigkeit 95 g:
(1 Ei +) Spinatsaft
Nudelmenge ca. 300 g



**Fenchel-Pfeffer-Pasta
und Nudeln**
Mehl 250 g Weizenmehl + 1/2 EL gemahlener Fenchel + 1/2 EL gemahlener schwarzer Pfeffer
Flüssigkeit 95 g:
1 Ei + Wasser
Nudelmenge ca. 300 g



**Pasta nero
(Schwarze Pasta)**
Mehl 200 g Hartweizengriess + 50 g Haushaltsmehl
Flüssigkeit 95 g:
1 Ei + 1 TL Sepiatinte + Wasser
Nudelmenge ca. 300 g



**Kräuterpasta/
Kräuternudeln**
Mehl 250 g Brotbackmehl + 1 EL feingehackter Estragon
Flüssigkeit 95 g:
(1 Ei +) Wasser
Nudelmenge ca. 300 g



Glutenfreie Nudeln
Mehl 250 g glutenfreies Mehl + 2 g Xanthan Gum
Flüssigkeit 95 g:
2 Eier + Wasser
Nudelmenge ca. 300 g



Lasagne alla Bolognese

Frische Pasta

Ca. 600 g Lasagneblätter (Spinat)

Bolognese

Olivenöl
1 Zwiebel, fein gehackt
2 Stangen Sellerie, fein gewürfelt
2 Möhren, fein gewürfelt
1 Chili, fein gewürfelt
100 g Pancetta, klein geschnitten
500 g Rinderhack
50 g Tomatenmark
250 g passierte Tomaten
250 ml Rinderbrühe

Bechamel

50 g (3 1/2 EL) Butter
60 g Mehl
1 l Milch
250 g Parmesan, gerieben

Zubereitung

- 1 Für die Bolognese: Braten Sie in einer Pfanne oder einem Stieltopf Pancetta, Zwiebel, Sellerie, Möhren und die Chili bei niedriger Hitze für 10 Minuten. Geben Sie das Hackfleisch hinzu. Wenn das Hackfleisch gebräunt ist, fügen Sie Tomatenmark, passierte Tomaten und Brühe hinzu. Lassen Sie alles leicht köcheln.
- 2 Für die Bechamel: Bringen Sie die Butter bei niedriger Hitze zum Schmelzen. Fügen Sie löffelweise Mehl hinzu, bis eine Mehlschwitze entsteht. Lassen Sie die Mehlschwitze 2 Minuten bei niedriger Hitze leicht köcheln. Geben Sie unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen nach und nach die Milch hinzu. Lassen Sie die Sosse eindicken.
- 3 Für die Lasagne: Geben Sie zuerst eine dünne Schicht Bolognesesosse in eine Auflaufform. Schichten Sie dann immer abwechselnd Pasta, Bolognesesosse, Bechamelsosse und Käse. Die Zutaten reichen für 4 bis 5 Schichten.
- 4 Geben Sie die Lasagne für etwa 40 Minuten bei 180°C in den Backofen.

Sie können das Hackfleisch auch durch gebratene Aubergine und rote Paprika ersetzen.



Pasta Primavera (Frühlingspasta)

Frische Pasta

Ca. 300 g Kräuter-Pappardelle

Primavera

100 g frische oder tiefgekühlte Erbsen
100 g grüner Spargel
2 Knoblauchzehen
30 g Frühlingszwiebeln, klein geschnitten
100 g Ricotta
Nach Belieben: 70 g gekochte Hähnchenbrust pro Person

Sosse

Zitronensaft
Olivenöl extra vergine

Zum Garnieren

Parmesan, gerieben
Pinienkerne, geröstet
Gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack
Geriebene Zitronenschale nach Geschmack

Zubereitung

- 1 Bringen Sie einen grossen Topf Salzwasser zum Kochen.
- 2 Blanchieren Sie Erbsen und Spargel etwa 3 Minuten. Giessen Sie das Gemüse ab und fangen Sie das Kochwasser auf. Schrecken Sie das Gemüse kalt ab und stellen Sie es beiseite.
- 3 Kochen Sie die Pasta im Gemüsekochwasser. Geben Sie in der Zwischenzeit Olivenöl und die ganzen Knoblauchzehen in eine Pfanne und fügen Sie das blanchierte Gemüse und die Frühlingszwiebeln hinzu. Braten Sie alles etwa 5 Minuten bei niedriger Hitze. Entfernen Sie die Knoblauchzehen.
- 4 Sobald die Pasta fertig ist, giessen Sie sie ab. Geben Sie die Pasta und die Hälfte des Ricotta zum Gemüse in die Pfanne und rühren alles gut durch.
- 5 Servieren Sie das Gericht mit dem restlichen Ricotta und garnieren Sie es nach Geschmack mit Parmesan, gerösteten Pinienkernen, gemahlenem schwarzem Pfeffer und geriebener Zitronenschale.



Ricotta-Spinat-Ravioli mit Salbeibutter

Frische Pasta

Ca. 300 g Pasta-Quadrate

Füllung

300 g frischer Spinat
250 g Ricotta
50 g Parmesan, gerieben
30 g (2 EL) Pinienkerne, geröstet
Muskatnuss nach Geschmack

Salbeibutter

50 g Butter
10 Salbeiblätter, klein geschnitten
50 ml (3 EL + 1 TL) Sahne
50 g Parmesan
Meersalz
Gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

- 1 Bringen Sie einen grossen Topf Salzwasser zum Kochen. Blanchieren Sie den Spinat, indem Sie ihn 5 Sekunden ins Wasser geben, dann abschrecken und anschliessend abtropfen lassen.
- 2 Schneiden Sie den Spinat sehr klein und vermischen Sie ihn mit den anderen Zutaten für die Füllung.
- 3 Legen Sie die Hälfte der Teigquadrate aus und geben Sie auf jedes Quadrat 1 gehäuften TL Füllung. Bestreichen Sie die Ränder der Quadrate mit Eiweiss und legen Sie jeweils 1 zweites Teigquadrat auf das erste. Drücken Sie die Ränder mithilfe einer Gabel in Ravioli-form zusammen.
- 4 Salbeibutter: Bringen Sie in einem kleinen Kochtopf bei niedriger Hitze die Butter zum Schmelzen. Geben Sie Salbei, Meersalz und Sahne hinzu und lassen Sie alles ein paar Sekunden köcheln. Rühren Sie den Käse ein, bis er schmilzt. Schmecken Sie die Salbeibutter mit Pfeffer ab.
- 5 Kochen Sie die Ravioli 6 bis 8 Minuten. Geben Sie die Salbeibutter darüber und schon sind die Ravioli servierbereit.