



© 2021 Philips Domestic Appliances Holding B.V. All rights reserved.
Specifications are subject to change without notice. Trademarks are the
property of Koninklijke Philips N.V. and/or Philips Domestic Appliances
Holding B.V.

Document order number:
3000 003 0621.2 A



PHILIPS

Pasta maker recipes

PHILIPS

Pasta maker

Viva collection



- EN** Pasta maker recipes
- IT** Ricette per Pasta maker
- DE** Rezepte für die Nudelmaschine
- NL** Recepten voor pastamachine

EN

Content

Homemade pasta made easy	4
Making pasta with the Philips Viva Pasta maker	6
Shaping discs and pasta shapes	10
Our basic pasta doughs	12
Pasta colors	16
Spaghetti with tomato sauce	18
Spaghetti alla carbonara	20
Lasagna Bolognese	22
Wontons	24
Ricotta spinach ravioli with sage butter	26
Tricolore penne picnic salad	28
Summer ditalini with kamut flour	30
Spinach penne with calamaretti and scampi	32
Fettuccine with salsiccia, garlic and chilli oil	34
Fettuccine with stuffed oven-baked tomato with soft goat's cheese	36

IT

Sommario

Pasta fresca fatta in casa facile da preparare	4
Preparare la pasta fresca con Philips Pasta Maker Viva	6
Dischi di estrusione e forme della pasta	10
I nostri impasti di base	12
Pasta colorata	16
Spaghetti con salsa di pomodoro	18
Spaghetti alla carbonara	20
Lasagne alla bolognese	22
Pasta fresca	24
Ravioli ricotta e spinaci con burro alla salvia	26
Insalata di penne tricolore	28
Ditalini estivi al kamut	30
Penne agli spinaci con scampi e calamari	32
Fettuccine alla salsiccia e zucchine con aglio e olio al peperoncino	34
Fettuccine con pomodori ripieni gratinati al formaggio fresco di capra	36

DE

Inhalt

Selbstgemachte Nudeln im Handumdrehen	4
Nudelherstellung mit der Philips Viva Nudelmaschine	6
Formaufsätze und Nudelformen	10
Unsere Standard-Nudelteige	12
Nudelfarben	16
Spaghetti mit Tomatensoße	18
Spaghetti alla Carbonara	20
Lasagne alla Bolognese	22
Wan Tan	24
Ricotta-Spinat-Ravioli mit Salbeibutter	26
Picknicksalat mit Penne tricolore	28
Kamutnudeln ohne Ei	30
Spinatpenne mit Calamaretti und Scampi	32
Fettuccine mit Salsiccia, Knoblauch und Chiliöl	34
Fettuccine mit gefüllter Ofentomate und Ziegenfrischkäse	36

NL

Inhoud

Zelfgemaakte pasta in een handomdraai	4
Pasta maken met de Philips Viva-pastamachine	6
Vormschijven en pastavormen	10
Onze standaard deegsoorten voor pasta	12
Pastakleuren	16
Spaghetti met tomatensaus	18
Spaghetti alla carbonara	20
Lasagne alla bolognese	22
Wan Tan	24
Ravioli met Ricotta en spinazie met salieboter	26
Picnicsalade met penne tricolore	28
Zomerse ditalini met kamutmeel	30
Spinazie penne met inktvis en scampi's	32
Fettuccine met Salsiccia-worst, knoflook en chili-olie	34
Fettuccine met gevulde oventomaat en geitenkaas	36

EN

Homemade pasta made easy

Enjoy a world of fresh pasta, made automatically by your Philips Viva pasta maker.

We've made it easier to make homemade pasta. Now, with the fully automatic Philips Viva pasta maker, you can make fresh pasta and noodles much more often. Because your new pasta and noodle maker does all the hard work for you. Ready to get started? We've put together wonderful recipes – starting with the basics.

You'll learn how to make basic doughs from various kinds of flours. We'll show you how to add extra flavor by using vegetable juices. And you'll learn to make different pasta shapes. Then it's time to start cooking! Our recipes feature step-by-step instructions for delicious pasta and noodles from around the world. We've tested and tasted all the recipes in this book, to help ensure your meals are a success.

If you want to use recipes from other books, always adapt our recommended flour-liquid ratio, using the cups included with your Philips Viva pasta maker otherwise the machine will not be able to operate at it's best.

IT

Pasta fatta in casa facile da preparare

Riscopri il gusto della pasta fresca, fatta in automatico con Philips Pasta Maker Viva.

Oggi, grazie a noi, fare la pasta fresca è un gioco da ragazzi. Con Philips Pasta Maker Viva, completamente automatica, puoi fare pasta fresca e noodle tutte le volte che vuoi. E questo perché il duro lavoro non lo fai tu, ma la macchina! Vuoi iniziare? Abbiamo raccolto per te alcune fantastiche ricette, partendo dalle più semplici.

Imparerai a preparare impasti di base con diversi tipi di farina. Ti mostreremo come aggiungere sapore usando succhi vegetali. E imparerai a creare anche diverse forme di pasta. Ora, è arrivato il momento di iniziare a cucinare! Le nostre ricette ti mostreranno passo dopo passo come cucinare squisiti piatti di pasta e noodle provenienti da tutto il mondo. Noi stessi abbiamo provato e assaggiato le ricette di questo libro, per essere sicuri che i tuoi piatti siano un successo!

Se vuoi usare le ricette di altri libri, ricordati di adattare sempre la proporzione che ti suggeriamo tra liquidi e farina, usando i contenitori inclusi nella tua Philips Pasta Maker Viva. In caso contrario, la macchina non potrà lavorare al meglio.

DE

Selbstgemachte Nudeln im Handumdrehen

Entdecken Sie eine Welt frischer Nudeln, hergestellt fast wie von selbst mit der Philips Viva Nudelmaschine

Frische Nudeln selbst herzustellen ist jetzt noch einfacher. Mit der vollautomatischen Nudelmaschine Philips Viva können Sie frische Pasta und Nudeln nun noch häufiger genießen. Da die neue Nudelmaschine alles für Sie erledigt, haben Sie selbst so gut wie keine Arbeit damit. Möchten Sie direkt loslegen? Wir haben ein paar leckere Rezepte zusammengestellt, darunter einige Klassiker.

Wir zeigen Ihnen, wie Sie verschiedene Standard-Teige mit unterschiedlichen Mehlsorten herstellen und diese mit Gemüsesäften noch verfeinern können. Zudem zeigen wir Ihnen, wie Sie unterschiedliche Nudelformen herstellen – und dann kann es auch schon losgehen. Unsere Rezepte bestehen aus Schritt-für-Schritt-Anweisungen für leckere Pasta- und Nudelgerichte aus der ganzen Welt. Natürlich haben wir alle Rezepte selbst ausprobiert und können somit ein hervorragendes Ergebnis versprechen.

Falls Sie Rezepte aus anderen Büchern verwenden, richten Sie sich immer nach unserem Mischverhältnis von Mehl und Flüssigkeit mithilfe der im Lieferumfang der Philips Viva enthaltenen Messbecher. Dies ist wichtig, da die Maschine sonst nicht optimal arbeiten kann.

NL

Zelfgemaakte pasta in een handomdraai

Geniet van een wereld aan verse pasta, automatisch gemaakt door uw Philips Viva-pastamachine

Het is nu gemakkelijker om zelfgemaakte pasta te maken. Dankzij de volledig automatische Philips Viva-pastamachine kunt u nu veel vaker verse pasta en noedels maken: uw nieuw pasta- en noedelmachine doet al het zware werk voor u. Klaar om aan de slag te gaan? We hebben geweldige recepten samengesteld – te beginnen bij de basis.

U zult leren hoe u standaard deegsoorten kunt maken van verschillende soorten bloem. We laten u zien hoe u extra smaak toe kunt voegen door groentesappen te gebruiken. Tot slot leren we u hoe u verschillende vormen pasta maakt. Dan is het tijd om te gaan koken! Onze recepten hebben stapsgewijze instructies voor heerlijke pasta- en noedelgerechten van over de hele wereld. We hebben alle recepten in dit boek getest en geproefd, dus uw maaltijden worden gegarandeerd een succes.

U kunt recepten uit andere boeken gebruiken, maar u dient dan wel de verhouding bloem-vloeistof aan te passen met behulp van de meegeleverde bekertjes van de Philips Viva-pastamachine, anders werkt de machine niet optimaal.



Making pasta with the Philips Viva pasta maker

Delicious pasta in just minutes, made automatically Pasta dough

Pasta is simply a mixture of flour and water (or egg mixture). For extra colour and flavour, use spices, herbs, vegetable extracts and other ingredients. In the recipe section of this book, you can choose the dough you'd like to make.

For flour and liquid measurements, please use the cup provided, and follow the suggested ratios. Please see page 10 for details.

Follow these simple instructions

- A** Plug in. Open the lid and pour in the flour. Close the lid.
- B** Select “”
- C** Press “▷||”
- D** Slowly pour the liquid into the opening in the lid.
- E** In about 3 minutes, pasta will begin to emerge from the disc.

As the pasta comes out, cut it to your preferred size.

After making a batch of pasta, you may see a bit of leftover dough inside the mixing chamber. If so, just turn the control knob to “” and then press “▷||”. Then the pasta maker will extrude the leftover dough.

We use the following abbreviations:

kg = kilogram	g = gram	l = liter
in = inch	ml = milliliter	tbsp = tablespoon
tsp = teaspoon	c = cup	

One cup = 200 g of flour

This makes about 200 g fresh pasta— enough for a main dish for 1-2 people, or a side dish for 2-3 people.

Two cups = 400 g of flour

This makes about 450 g fresh pasta- which will serve 2-3 people as a main dish, or 5-7 people as a side dish.

We would recommend using kitchen scale to measure weight more accurately.

Cooking times

Times depend on the shape of the pasta. Thin pasta cooks in 4-5 minutes, thick pasta takes 6-8 minutes.

Storage

Fresh pasta can be refrigerated for a few days. To keep pasta from sticking together, sprinkle with a little flour. For the best results, partially cook pasta before storing – then finish cooking it when you need it.

Fresh pasta is also suitable for freezing. To dry fresh pasta, hang it on a wire or pasta rack.

Preparare la pasta fresca con Philips Pasta Maker Viva

Una pasta squisita in pochi minuti, preparata in automatico. Impasto

La pasta è semplicemente un composto di farina e acqua (o uova). Se vuoi aggiungere colore e sapore, devi usare spezie, erbe, estratti vegetali o altri ingredienti. Nella sezione di questo libro dedicata alle ricette, potrai scegliere l'impasto che preferisci.

Per sapere la quantità di liquido e di farina che devi usare, usa il contenitore che ti abbiamo fornito e segui le proporzioni suggerite. Per ulteriori dettagli, vai a pagina 10.

Segui queste semplici istruzioni

- A** Attacca la spina. Solleva il coperchio e versa la farina. Chiudi il coperchio.
- B** Seleziona “”
- C** Premi “▷||”
- D** Versa lentamente il liquido nell'apertura del coperchio.
- E** In circa 3 minuti, la pasta inizierà a uscire dal disco.

Appena la pasta uscirà, tagliala a seconda della misura che ti serve.

Dopo la preparazione, potrebbe capitare che un po' di impasto rimanga nel miscelatore. Se succede, ti basterà girare la manopola di comando verso “” e poi premere “▷||”. In questo modo, la macchina espellerà l'impasto in eccesso.

Queste sono le abbreviazioni che usiamo:

kg = chilogrammo	g = grammo	l = litro
in = pollice	ml = millimetro	Cc = cucchiaino
cc = cucchiaino	tz = tazza	

Una tazza = 200 g di farina

Sono circa 200 g di pasta fresca, che equivalgono a un piatto di portata per 1-2 persone oppure a un piccolo assaggio per 2-3 persone.

Due tazze = 400 g di farina

Sono circa 450 g di pasta fresca, che equivalgono a un piatto di portata per 2-3 persone oppure a un piccolo assaggio per 5-7 persone.

Ti consigliamo di usare la bilancia da cucina per pesare con precisione tutti gli ingredienti.

Tempi di cottura

Il tempo di cottura dipende dalla forma della pasta.

Quella più sottile cuoce in 4-5 minuti, quella più spessa richiede 6-8 minuti.

Conservazione

La pasta fresca può essere conservata in frigo per qualche giorno. Per evitare che si incollì, spolverala con un po' di farina. Per ottenere un risultato migliore, cuocila in parte prima di metterla in frigo e finisci la cottura quando la dovrai consumare. La pasta fresca si presta anche a essere surgelata. Per farla asciugare, stendila su un filo o sull'apposito essiccatore.



Nudelherstellung mit der Philips Viva Nudelmaschine

Leckere Nudeln in wenigen Minuten vollautomatisch Nudelteig

Nudeln bestehen lediglich aus Mehl und Wasser (und ggf. Eiern). Um den Nudeln Farbe und Geschmack zu verleihen, können Sie nach Belieben Gewürze, Kräuter, Gemüseextrakte o. Ä. hinzufügen. Im Abschnitt "Rezepte" können Sie den gewünschten Teig auswählen.

Verwenden Sie die mitgelieferten Messbecher, um Mehl und Flüssigkeit gemäß unseren Empfehlungen abmessen zu können. Weitere Informationen dazu finden Sie auf Seite 10.

Befolgen Sie diese einfachen Anweisungen

- A** Schließen Sie die Maschine an die Stromversorgung an. Öffnen Sie den Deckel, und geben Sie das Mehl in die Maschine. Schließen Sie den Deckel.
- B** Wählen Sie "Auto" aus.
- C** Drücken Sie "▷||"
- D** Schütten Sie die Flüssigkeit langsam in die Öffnung am Deckel.
- E** Nach etwa 3 Minuten kommt der Teig aus dem Formaufsatz.

Nun können Sie den Teig in die gewünschte Länge schneiden.

Möglicherweise bleiben nach der Teigausgabe Teigreste in der Knetkammer übrig. Falls dies der Fall sein sollte, drehen Sie den Drehschalter auf die Position "⊕" und drücken Sie "▷||". Die Nudelmaschine gibt nun auch die Teigreste aus.

Wir verwenden folgende Abkürzungen:

kg = Kilogramm	g = Gramm	l = Liter in
in = Zoll	ml = Milliliter	EL = Esslöffel
TL = Teelöffel	T = Tasse	

Eine Tasse = 200 g Mehl

Damit können Sie etwa 200 g frische Nudeln herstellen. Diese Menge reicht als Hauptgericht für 1 bis 2 Personen oder als Beilage für 2 bis 3 Personen.

Zwei Tassen = 400 g Mehl

Damit können Sie etwa 450 g frische Nudeln herstellen. Diese Menge reicht als Hauptgericht für 2 bis 3 Personen oder als Beilage für 5 bis 7 Personen.

Wir empfehlen, eine Küchenwaage zu verwenden, um die jeweilige Menge genauer abmessen zu können.

Kochzeiten

Die Kochzeit ist je nach Nudelform unterschiedlich. Dünne Nudeln benötigen nur etwa 4 bis 5 Minuten, dickere hingegen 6 bis 8 Minuten.

Aufbewahrung

FrISCHE Nudeln halten sich im Kühlschrank mehrere Tage. Um ein Zusammenkleben zu vermeiden, geben Sie ein bisschen Mehl hinzu. Wir empfehlen, die Nudeln vor dem Aufbewahren leicht vorzukochen und anschließend fertig zu kochen. FrISCHE Nudeln können Sie, wenn gewünscht, auch einfrieren. Um frISCHE Nudeln zu trocknen, hängen Sie diese auf eine Schnur oder einen Trockenständer.

Pasta maken met de Philips Viva-pastamachine

Heerlijke pasta in slechts een paar minuten, automatisch gemaakt Pastadeeg

Pasta is een mengsel van bloem en water (of eiermengsel). Voor extra kleur en smaak kunt u specerijen, kruiden, groente-extracten en andere ingrediënten toevoegen. In het receptengedeelte van dit boek kunt u ook kiezen welke soort deeg u wilt maken.

Gebruik de meegeleverde kop om de aanbevolen hoeveelheden bloem en vloeistof af te meten. Zie pagina 10 voor meer informatie.

Volg deze eenvoudige instructies

- A** Doe de stekker in het stopcontact. Open het deksel en doe de bloem in het apparaat. Sluit het deksel.
- B** Selecteer "Auto"
- C** Druk op "▷||"
- D** Giet langzaam de vloeistof in de opening van het deksel.
- E** Na ongeveer 3 minuten zal de pasta tevoorschijn komen uit de schijf. Terwijl de pasta uit het apparaat komt, kunt u het op de gewenste lengte snijden.

Nadat u een portie pasta hebt gemaakt, kan het zijn dat er een restje deeg is achtergebleven in de mengkamer. Als dit het geval is, draait u de bedieningsknop naar "⊕" en drukt u vervolgens op "▷||". De pastamachine zal dan de deegresten eruit persen.

We gebruiken de volgende afkortingen:

kg = kilogram	g = gram	l = liter
in = inch	ml = milliliter	el = eetlepel
tl = theelepel	c = cup	

Eén cup = 200 g bloem

Hiermee maakt u ongeveer 200 g verse pasta: genoeg voor een hoofdgerecht voor 1-2 personen of een bijgerecht voor 2-3 personen.

Twee cups = 400 g bloem

Hiermee maakt u ongeveer 450 g verse pasta: genoeg voor een hoofdgerecht voor 2-3 personen of een bijgerecht voor 5-7 personen.

Wij raden u aan een keukenweegschaal te gebruiken om het gewicht nauwkeuriger te meten.

Bereidingstijd

De bereidingstijd is afhankelijk van de vorm van de pasta. Dunne pasta heeft ongeveer 4-5 minuten nodig om gaar te koken, terwijl dikke pasta daarvoor 6-8 minuten nodig heeft.

Opbergen

Verse pasta kan een aantal dagen gekoeld worden bewaard. Besprenkel de pasta met een klein beetje bloem om te voorkomen dat het aan elkaar plakt. Voor de beste resultaten kookt u de pasta niet helemaal gaar voordat u het in de koelkast legt. Als u de pasta nodig hebt, kookt u het nogmaals kort totdat deze helemaal gaar is. Verse pasta is ook geschikt om in te vriezen. Om verse pasta te drogen, kunt u het over een draadje of op een pastarek hangen.



EN

Shaping discs and pasta shapes

Create pasta shapes for your favorite recipes

To create your favorite pasta shapes, simply attach one of the shaping discs to the pasta maker. We've included shaping discs for penne, spaghetti and fettuccine – which you can use to shape any of the dough recipes in this book.

IT

Dischi di estrusione e forme della pasta

Crea diverse forme per le tue ricette preferite

Per dare alla tua pasta forme diverse, devi semplicemente attaccare una delle trafile alla macchina per la pasta. Nella confezione, abbiamo incluso un disco per le penne, gli spaghetti e le fettuccine: tutte queste forme possono essere usate per le ricette di questo libro.

DE

Formaufsätze und Nudelformen

Verschiedene Nudelformen für Ihre Lieblingsrezepte

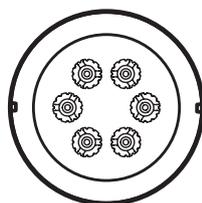
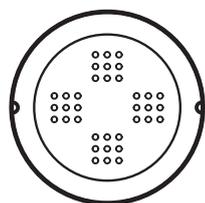
Um Ihre Lieblingsnudelformen herzustellen, bringen Sie einfach den gewünschten Formaufsatz an der Nudelmaschine an. Im Lieferumfang sind jeweils ein Formaufsatz für Penne, Spaghetti und Fettuccine enthalten. Diese Aufsätze sind für alle Teige aus diesem Buch geeignet.

NL

Vormschijven en pastavormen

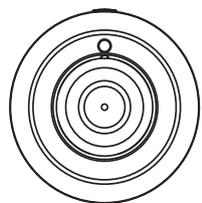
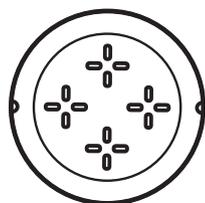
Maak pasta in allerlei vormen voor uw favoriete recepten

Bevestig een van de vormschijven aan de pastamachine om uw favoriete pastavormen te maken. Er worden schijven meegeleverd voor penne, spaghetti en fettuccine. Deze schijven kunt u gebruiken bij ieder deegrecept in het boek.



EN Spaghetti
IT Spaghetti
DE Spaghetti
NL Spaghetti

EN Penne / Maccheroni / Ditalini / Rigatoni
IT Penne / Maccheroni / Ditalini / Rigatoni
DE Penne / Maccheroni / Ditalini / Rigatoni
NL Penne / Maccheroni / Ditalini / Rigatoni



EN Fettuccine
IT Fettuccine
DE Fettuccine
NL Fettuccine

EN Lasagna/Ravioli / Cannelloni / Maltagliati / Pizzoccheri / etc / ezv
IT Lasagna/Ravioli / Cannelloni / Maltagliati / Pizzoccheri / etc / ezv
DE Lasagna/Ravioli / Cannelloni / Maltagliati / Pizzoccheri / etc / ezv
NL Lasagna/Ravioli / Cannelloni / Maltagliati / Pizzoccheri / etc / ezv



Our basic pasta doughs

For your quick reference, we've listed the basic dough types used in this recipe book.

Pasta can be made with various types of flours. However, for the best results, we recommend a mix of durum semolina and all-purpose flour (type 405).

Durum semolina is a strong flour – and is ideal because it contains more protein, which improves the pasta consistency. Strong flours can be used with or without egg. Fine soft flours (type 00) contain less protein, so we recommend adding eggs. To make soba noodles, you can use spelt, whole wheat or buckwheat flour.

It's important to accurately measure the flour and liquid – because the type of flour and eggs you use affects the volume, and the ratio of solids versus liquids. We would recommend using a kitchen scale

to measure weight more accurately.

Please note: the flour cup included with your pasta and noodle maker is not a standard 8 oz measuring cup, and should not be used as such. The flour cup holds about 200 g (about 1 standard cup) of flour.

I nostri impasti di base

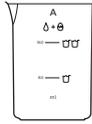
Per comodità, abbiamo preparato una lista degli impasti di base utilizzati in questo libro di ricette.

La pasta può essere fatta con diversi tipi di farina. Per ottenere i risultati migliori, però, ti consigliamo di mescolare semola di grano duro e farina normale (di tipo 405).

La semola di grano duro è una farina dura: è questa la farina ideale, perché contiene molte proteine che migliorano la consistenza della pasta. Le farine dure possono essere usate con o senza l'uovo, mentre quelle di grano tenero (di tipo 00) contengono meno proteine, perciò, ti consigliamo di aggiungere delle uova. Per preparare i noodle di soba, puoi usare il farro, la farina integrale o la farina di grano saraceno.

È fondamentale misurare con attenzione la farina e il liquido, perché il tipo di farina e le uova che usi influiscono sul volume e la proporzione tra solidi e liquidi. Ti consigliamo di usare una bilancia da cucina per misurare le quantità nel modo più preciso possibile.

Avvertenza: la tazza da farina inclusa nella macchina per pasta e noodle non è della misura standard di 225 g, e quindi non deve essere usata in quanto tale. La tazza da farina ha una capacità di circa 200 g di farina (circa 1 tazza normale).

	☒ The supplied water cup come with 2 sides:	☒ La tazza per l'acqua fornita presenta due lati:
	Side A – For plain egg pasta	Lato A: per la pasta all'uovo
	Side A with two liquid levels is only designed for plain egg pasta (all-purpose flour mixed with egg mixture).	Il lato A, con due misure per i liquidi, è pensato esclusivamente per la pasta all'uovo (farina normale mischiata con l'uovo).
	Side B – For all other kinds of pasta	Lato B: per tutti gli altri tipi di pasta
	Side B with specific volumes is for all other kinds of pasta and noodles <ul style="list-style-type: none"> • All-purpose flour mixed with pure water/veggie juice mixture. • Various other flours with egg mixture/ pure water/ veggie juice mixture, etc. 	Il lato B, con specifici volumi, è pensato per tutti gli altri tipi di pasta e di noodle <ul style="list-style-type: none"> • Farina normale mischiata con acqua pura/succhi vegetali. • Altre farine con miscela di uovo/ acqua pura/ succhi vegetali, ecc.
	Remarks: please refer to the user manual for details.	Nota: consulta il manuale dell'utente per ulteriori dettagli.

EN Wheat pasta

Flour 200 g all purpose flour
Liquid 80 g: 1 egg + water
Pasta quantity 200 g

IT Pasta di grano

Farina 200 g di farina normale
Liquido 80 g: 1 uovo + acqua
Quantità di pasta 200 g

EN Wheat noodle

Flour 200 g all purpose flour
Liquid 75 g water
Noodle quantity 200 g

IT Noodle di grano

Farina 200 g di farina normale
Liquido 75 g di acqua
Quantità di noodle 200 g

EN Durum pasta

Flour 150 g semolina /
50 g all purpose flour
Liquid 85 g: 1 egg + water
Pasta quantity 200 g

IT Pasta di grano duro

Farina 150 g di semola /
50 g di farina normale
Liquido 85 g: 1 uovo + acqua
Quantità di pasta 200 g

EN Durum noodle

Flour 150 g semolina /
50 g all purpose flour
Liquid 75 g water
Noodle quantity 200 g

IT Noodle di grano duro

Farina 150 g di semola /
50 g di farina normale
Liquido 75 g di acqua
Quantità di noodle 200 g

EN Whole wheat pasta

Flour 200 g whole wheat flour
Liquid 90 g: 1 egg + water
Pasta quantity 200 g

IT Pasta di farina integrale

Farina 200 g di farina integrale
Liquido 90 g: 1 uovo + acqua
Quantità di pasta 200 g

EN Whole wheat noodle

Flour 200 g whole wheat flour
Liquid 85 g
Noodle quantity 200 g

IT Noodle di farina integrale

Farina 200 g di farina integrale
Liquido 85 g
Quantità di noodle 200 g

EN Spelt pasta / noodle

Flour 200 g spelt flour
Liquid 95 g: 1 egg + water
Quantity of pasta / noodle 200 g

IT Pasta / noodle di farro

Farina 200 g di farina di farro
Liquido 95 g: 1 uovo + acqua
Quantità di pasta / noodle 200 g

EN Ramen

Flour 200 g bread flour / 2 g salt
Liquid 75 g water
Noodle quantity 200 g

IT Ramen

Farina 200 g di farina da panificazione
/ 2 g di sale
Liquido 75 g di acqua
Quantità di noodle 200 g

Unsere Standard-Nudelteige

Um Ihnen die Übersicht zu erleichtern, haben wir die Standard-Nudelteige aus diesem Buch aufgelistet.

Nudeln können aus unterschiedlichen Mehlsorten hergestellt werden. Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, empfehlen wir eine Mischung aus Hartweizen- und normalem Mehl (Typ 405).

Hartweizenmehl ist ein starkes Mehl. Es enthält mehr Eiweiß und sorgt somit für eine gute Konsistenz. Starke Mehlsorten können mit oder ohne Ei verarbeitet werden. Feine, weiche Mehlsorten (Typ 00) enthalten weniger Eiweiß, daher wird die Verarbeitung mit Ei empfohlen. Für die Herstellung von Soba-Nudeln können Sie Dinkel-, Weizenvollkorn- oder Buchweizenvollkornmehl verwenden.

Das Mischverhältnis zwischen Mehl und Flüssigkeit ist ausschlaggebend. Daher sollten Sie beides immer genau abmessen. Die Mehlsorte sowie die Eier haben Einfluss auf die Menge und das erforderliche Verhältnis von festen Bestandteilen und Flüssigkeiten. Wir empfehlen, eine Küchenwaage zu verwenden, um die jeweilige Menge genauer abmessen zu können.

Bitte beachten Sie: Der im Lieferumfang enthaltene Mehlmessbecher ist kein Standard-Messbecher (8 Unzen) und sollte auch nicht als solcher verwendet werden. Der Mehlmessbecher ist auf etwa 200 g Mehl (also etwa 1 Standardtasse) ausgelegt.

Onze standaard deegsoorten voor pasta

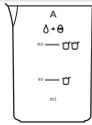
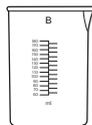
We hebben een lijst gemaakt van de standaard deegsoorten die in dit boek worden gebruikt, zodat u ze snel kunt opzoeken.

Pasta kan worden gemaakt met verschillende soorten bloem. Voor de beste resultaten raden wij echter een mix van durumtarwe (semolina) en standaardbloem aan.

Semolina van durumtarwe is bloem met een hoog glutengehalte. Het is ideaal omdat het meer eiwitten bevat, wat de consistentie van de pasta verbetert. Bloem met een hoog glutengehalte kan worden gebruikt met of zonder ei. Bloem met een laag glutengehalte (type 00) bevat minder proteïne, dus we raden u aan om hierbij eieren toe te voegen. Voor sobanoodels kunt u speltbloem, volkorenbloem of boekweitbloem gebruiken.

Het is belangrijk om de hoeveelheid bloem en vloeistof nauwkeurig af te meten. Het type bloem en eieren dat u gebruikt, heeft invloed op het volume en op de verhouding van vaste ingrediënten en vloeistoffen. We raden u aan een keukenweegschaal te gebruiken om het gewicht nauwkeuriger te meten.

Let op: de bloembeker die wordt meegeleverd bij uw pasta- en noedelmachine is geen standaard maatbeker van 250 ml en kan dus niet als zodanig worden gebruikt. Er gaat ongeveer 200 g (1 standaard cup) bloem in de bloembeker.

	DE Der im Lieferumfang enthaltene Wassermessbecher verfügt über zwei verschiedene Seiten:	NL De meegeleverde waterbeker heeft twee zijden:
	Seite A – Für einfache Eiernudeln	Zijde A – Voor gewone eierpasta
	Die Seite A verfügt über zwei verschiedene Flüssigkeitsabmessungen und ist nur für einfache Eiernudeln (normales Mehl gemischt mit Ei) geeignet.	Zijde A met twee vloeistofniveaus is alleen bedoeld voor gewone eierpasta (standaardbloem gemengd met een eiermengsel).
	Seite B – Für alle anderen Nudelarten	Zijde B – Voor alle andere soorten pasta
	Die Seite B verfügt über konkrete Mengenangaben und ist für alle anderen Nudelsorten geeignet: <ul style="list-style-type: none"> • Normales Mehl gemischt mit Wasser/Gemüsesaft • Zahlreiche andere Mehlsorten gemischt mit Ei/Wasser/Gemüsesaft usw. 	Zijde B met specifieke volumes is bedoeld voor alle andere soorten pasta en noedels <ul style="list-style-type: none"> • Standaardbloem gemengd met zuiver water/een mengsel met groentesap. • Diverse andere soorten bloem met eiermengsel/zuiver water/mengsel met groentesap, enz.
	Anmerkung: Weitere Informationen finden Sie in der Bedienungsanleitung.	Opmerking: raadpleeg de gebruikershandleiding voor meer informatie.

DE Weizenpasta
Mehl 200 g Universal Mehl
Flüssigkeit 80 g: 1 Ei und Wasser
Pastamenge 200 g

NL Tarwepasta
Bloem 200 g standaardbloem
Vloeistof 80 g: 1 ei + water
Hoeveelheid pasta 200 g

DE Weizennudeln
Mehl 200 g Universal Mehl
Flüssigkeit 75 g Wasser
Nudelmenge 200 g

NL Tarwenoedels
Bloem 200 g standaardbloem
Vloeistof 75 g water
Hoeveelheid noedels 200 g

DE Hartweizennudeln
Mehl 150 g Hartweizen-/
50 g Universal Mehl
Flüssigkeit 85 g: 1 Ei und Wasser
Pastamenge 200 g

NL Durumtarwepasta
Bloem 150 g semolina/
50 g standaardbloem
Vloeistof 85 g: 1 ei + water
Hoeveelheid pasta 200 g

DE Hartweizennudeln
Mehl 150 g Hartweizen-/
50 g Universal Mehl
Flüssigkeit 75 g Wasser
Nudelmenge 200 g

NL Durumtarwenoedels
Bloem 150 g semolina/
50 g standaardbloem
Vloeistof 75 g water
Hoeveelheid noedels 200 g

DE Weizenvollkornpasta
Mehl 200 g Weizenvollkornmehl
Flüssigkeit 90 g: 1 Ei und Wasser
Pastamenge 200 g

NL Volkoren pasta
Bloem 200 g volkorenbloem
Vloeistof 90 g: 1 ei + water
Hoeveelheid pasta 200 g

DE Weizenvollkornnudeln
Mehl 200 g Weizenvollkornmehl
Flüssigkeit 85 g Wasser
Nudelmenge 200 g

NL Volkorenoedels
Bloem 200 g volkorenbloem
Vloeistof 85 g
Hoeveelheid noedels 200 g

DE Dinkelpasta/-nudeln
Mehl 200 g Dinkelmehl
Flüssigkeit 95 g: 1 Ei und Wasser
Pasta-/Nudelmenge 200 g

NL Speltpasta/-noedels
Bloem 200 g speltbloem
Vloeistof 95 g: 1 ei + water
Hoeveelheid pasta/noedels 200 g

DE Ramen
Mehl 200 g Brotmehl/2 g Salz
Flüssigkeit 75 g Wasser
Nudelmenge 200 g

NL Ramennoedels
Bloem 200 g broodbloem / 2 g zout
Vloeistof 75 g water
Hoeveelheid noedels 200 g

**[EN] Carrot pasta / noodles**

Flour 150 g semolina
50 g all purpose flour
Fluid 85 g: 1 egg +
carrot juice

**Quantity of pasta /
noodle**
~ 200 g

[IT] Pasta alle carote

Farina 150 g di
semolino 50 g di farina
per tutti gli usi
Liquido 85 g: (1 uovo +)
succo di carota

Quantità di pasta
~ 200 g

**[DE] Karottenpasta /-
nudeln**

Mehl 150 g
Hartweizenmehl/
50 g normales Meh
Flüssigkeit 85 g:
1 Ei und Karottensaft
Pasta-/Nudelmenge
~ 200 g

**[NL] Wortelpasta /-
noedels**

Bloem 150 g semolina /
50 g standaardbloem
Vloeistof 85 g: 1 ei +
wortelsap
**Hoeveelheid pasta /
noedels** ~ 200 g

**[EN] Tomato pasta /
noodles**

Flour 200 g all
purpose flour
Fluid 90 g: 1 egg +
water + 1 tbsp
tomato puree

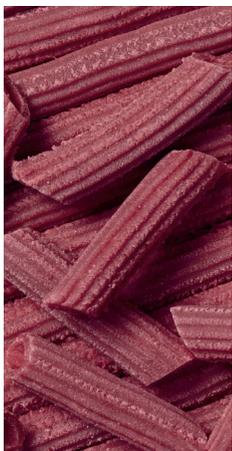
**Quantity of pasta /
noodle**
~ 200 g

[IT] Pasta al pomodoro

Farina 200 g di farina
per tutti gli usi

Liquido 90 g:
(1 uovo +) acqua /
1 cucchiaino di passata
di pomodoro

Quantità di pasta
~ 200 g

**[EN] Beet pasta / noodles**

Flour 200 g all
purpose flour
Fluid 85 g: 1 egg +
beet juice

**Quantity of pasta /
noodle**
~ 200 g

[IT] Pasta di barbabietola

Farina 200 g di farina per
tutti gli usi
Liquido 85 g: (1 uovo +)
succo di barbabietola

Quantità di pasta
~ 200 g

**[DE] Rote Beete-Pasta /
Nudeln**

Mehl 200 g
normales Mehl
Flüssigkeit 85 g: 1 Ei und
Rote-Beete-Saft
Pasta-/Nudelmenge
~ 200 g

[NL] Bietpasta/-noedels

Bloem 200 g
standaardbloem
Vloeistof 85 g: 1 ei +
bietensap
**Hoeveelheid pasta/
noedels** ~ 200 g

**[EN] Lasagne / Ravioli /
Wonton agli spinaci /
Cannelloni**

Flour 200 g all
purpose flour
Fluid 85 g: 1 egg +
spinach juice

**Quantity of pasta /
noodle** ~ 200 g

**[IT] Lasagne / Ravioli /
Wonton agli spinaci /
Cannelloni**

Farina 200 g di
semolino
Liquido 85 g: 1 uovo +
1 cucchiaino di nero di
seppia + acqua

Quantità di pasta
~ 200 g

**[EN] Pasta nero**

Flour 150 g semolina /
50 g all purpose flour
Fluid 85 g: 1 egg + 1 tsp
squid ink + water

**Quantity of pasta /
noodle**
~ 200 g

[IT] Pasta nera

Farina 150 g di
semolino 50 g di farina
per tutti gli usi
Liquido 85 g: 1 uovo +
1 cucchiaino di nero di
seppia + acqua

Quantità di pasta
~ 200 g

[DE] Pasta nero

Mehl 150 g
Hartweizenmehl/
50 g normales Mehl
Flüssigkeit 85 g:
1 Ei, Wasser und 1 TL
Tintenfischtinte
Pasta-/Nudelmenge
~ 200 g

[NL] Zwarte pasta

Bloem 150 g semolina /
50 g bloem
Vloeistof 85 g: 1 ei + 1
theelepelt inktvisinkt
+ water
**Hoeveelheid pasta/
noedels** ~ 200 g

**[EN] Herb pasta / noodle**

Flour 200 g bread flour
+ 1 tbsp finely chopped
tarragon

Fluid 85 g: 1 egg + water
**Quantity of pasta /
noodle**
~ 200 g

[IT] Pasta alle erbe

Farina 200 g di farina
di grano duro 1 cucchiaino
di dragoncello
tritato finemente

Liquido 85 g:
(1 uovo +) acqua
Quantità di pasta
~ 200 g

DE Tomatenpasta/-nudeln

Mehl 200g normales Mehl
Flüssigkeit 90 g: 1 Ei, Wasser und 1 EL passierte Tomaten
Pasta-/Nudelmenge
~ 200 g

NL Tomatenpasta/-noedels

Bloem 200 g standaardbloem
Vloeistof 90 g: 1 ei + water + 1 eetlepel tomatenpuree
Hoeveelheid pasta/noedels
~ 200 g



EN Soba

Flour 130 g buckwheat flour + 70 g all purpose flour
Fluid 85 g: 1 egg + water
Quantity of pasta / noodle
~ 200 g

DE Soba

Mehl 130 g
Buchweizenmehl und 70 g normales Mehl
Flüssigkeit 85 g: 1 Ei und Wasser
Pasta-/Nudelmenge
~ 200 g

IT Soba

Farina 130 g di farina di grano saraceno / 70 g di farina per tutti gli usi
Liquido 85 g: 1 uovo + acqua
Quantità di pasta
~ 200 g

NL Sobanoedels

Bloem 130 g boekweitbloem + 70 g standaardbloem
Vloeistof 85 g: 1 ei + water
Hoeveelheid pasta/noedels
~ 200 g

DE Lasagne/Ravioli/Wonton Agli Spinaci/Cannelloni

Mehl 200 g normales Mehl
Flüssigkeit 85 g: 1 Ei und Spinatsaft
Pasta-/Nudelmenge
~ 200 g

NL Lasagne/ravioli/wonton agli spinaci/cannelloni

Bloem 200 g standaardbloem
Vloeistof 85 g: 1 ei + spinaziesap
Hoeveelheid pasta/noedels
~ 200 g



EN Fennel & pepper pasta / noodle / **DE Fenchel-Pfeffer-Pasta/-Nudeln**

Flour 200 g all purpose flour, ½ tbsp ground fennel, ½ tbsp ground black pepper
Fluid 85 g: 1 egg + water
Quantity of pasta / noodle ~ 200 g

Mehl 200 g normales Mehl, ½ EL gemahlener Fenchel, ½ EL gemahlener schwarzer Pfeffer
Flüssigkeit 85 g: 1 Ei + Wasser
Pasta-/Nudelmenge ~ 200 g

IT Pasta al pepe e finocchi

Farina 200 g di farina bianca, ½ cucchiaio di finocchio grattugiato, ½ cucchiaio di pepe nero macinato
Liquido 85 g: 1 uovo + 1 cucchiaio di nero di seppia + acqua
Quantità di pasta ~ 200 g

NL Venkel-peperpasta/-noedels

Bloem 200 g standaardbloem, 1/2 EL gemalen venkel, 1/2 EL gemalen zwarte peper
Vloeistof 85 g: 1 ei + water
Hoeveelheid pasta/noedels
~ 200 g

DE Kräuterpasta/-nudeln

Mehl 200 g Brotmehl und 1 EL fein gehackter Estragon
Flüssigkeit 85 g: 1 Ei und Wasser
Pasta-/Nudelmenge ~ 200 g

NL Kruidenpasta/-noedels

Bloem 200 g broodbloem + 1 eetlepel. fijngehakte dragon
Vloeistof 85 g: 1 ei + water
Hoeveelheid pasta/noedels
~ 200 g

EN

Spaghetti with tomato sauce

Fresh pasta

~ 200 g durum spaghetti

Tomato sauce

Olive oil

1 small onion, chopped

2 stalks celery, chopped

1 carrot (100 g), chopped

2 sprigs rosemary leaves, chopped

2 cloves garlic, finely chopped

30 g (1 tbsp + 2 tsp) tomato puree

2 tbsp balsamic vinegar

Optional: 100 ml red wine

250 ml (1 c) sieved tomato sauce

½ tsp chicken or vegetable stock powder

ground black pepper, to taste.

Topping

Parmesan cheese, grated

Optional: fresh basil, chopped

Preparation:

1. Bring a large pan of salted water to a boil.
2. In a skillet add some oil. Add the onion, celery and carrot, and fry on a medium heat for 5 minutes or until the onion is transparent. Add the tomato puree, stock powder and rosemary.
4. Deglaze with balsamic vinegar and wine or cooking water.
5. Add the sieved tomato sauce and simmer for 10 minutes until thickened.
6. Cook the pasta for 5–6 minutes. Drain and portion on plates. Add a generous serving of the sauce and sprinkle with basil and cheese.

Also try the Bolognese sauce from the lasagna recipe.

IT

Spaghetti con salsa di pomodoro

Pasta fresca

~ 200 g spaghetti di semola

Salsa di pomodoro

olio d'oliva

1 cipolla piccola, tritata

2 gambi di sedano, tritati

1 carota (100 g), tritata

2 rametti di rosmarino (foglie tritate)

2 spicchi d'aglio, tritati

30 g (1 cucchiaio + 2 cucchiaini)

di passata di pomodoro

2 cucchiaini di aceto balsamico

optional: 100 ml di vino rosso

250 ml (1 tazza) di salsa di pomodoro

½ cucchiaino di brodo granulare vegetale

Per guarnire

Parmigiano grattugiato optional:

foglie di basilico fresco, tritate

Preparazione

1. Portare a ebollizione una grossa pentola d'acqua salata.
2. Mettere un po' d'olio in un tegame. Aggiungere la cipolla, il sedano e la carota e far rosolare a fuoco medio per 5 minuti, fino a quando la cipolla sarà trasparente. Aggiungere la passata di pomodoro, il brodo granulare e il rosmarino.
3. Spruzzare con l'aceto balsamico e il vino oppure con un po' di acqua di cottura.
4. Aggiungere la salsa di pomodoro setacciata e fate restringere a fuoco basso per 10 minuti.
5. Cuocere la pasta per 5–6 minuti. Scolare e suddividere nei piatti. Aggiungere una dose abbondante di sugo e guarnire con le foglie di basilico e il parmigiano. È ottimo anche il ragù alla bolognese descritto nella ricetta delle lasagne.

È ottimo anche il ragù alla bolognese descritto nella ricetta delle lasagne.

DE

Spaghetti mit Tomatensoße

Frische Pasta

Ca. 200 g Hartweizen-Spaghetti

Tomatensoße

Olivenöl

1 kleine Zwiebel, gehackt

2 Stangen Sellerie, klein geschnitten

1 Möhre (100 g), klein geschnitten

2 Zweige Rosmarin, klein geschnitten

2 Knochlauchzehen, fein gehackt

30 g (1 EL + 2 TL) Tomatenmark

2 EL Aceto Balsamico 250 ml passierte Tomaten

½ TL Geflügel- oder Gemüsebrühepulver

Gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack

Nach Belieben: 100 ml Rotwein

Zum Garnieren

Parmesan, gerieben

Nach Belieben: frisches Basilikum,

klein geschnitten

Zubereitung:

1. Bringen Sie einen großen Topf Salzwasser zum Kochen.
2. Geben Sie etwas Olivenöl in einen Stieltopf oder eine Pfanne. Geben Sie die Zwiebel, den Sellerie und die Möhre dazu. Dünsten Sie alles bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten, bis die Zwiebel glasig ist. Fügen Sie das Tomatenmark, das Brühepulver und den Rosmarin hinzu.
3. Löschen Sie das Gemüse mit dem Aceto Balsamico und dem Wein oder 100 ml Wasser ab.
4. Geben Sie die passierten Tomaten hinzu und lassen Sie die Mischung 10 Minuten leicht köcheln, bis die Soße eingedickt ist.
5. Kochen Sie die Pasta 5 bis 6 Minuten. Gießen Sie sie ab, lassen Sie sie gut abtropfen und verteilen Sie die Pasta auf die Teller. Geben Sie jeweils eine großzügige Portion Soße darüber und garnieren Sie nach Geschmack mit Basilikum und Parmesan.

Probieren Sie auch einmal die Bolognesesoße aus dem Lasagnerezept!

NL

Spaghetti met tomatensaus

Verse pasta

Ong. 200 g harde tarwe-spaghetti

Tomatensaus

Olijfolie

1 fijngehakte ui

2 stengels selderij, fijngesneden

1 wortel (100 g), fijngesneden

2 takjes rozemarijn, fijngesneden

2 fijngehakte teentjes knoflook

30 g (1 EL+2 TL) tomatenpuree

2 eetlepels balsamicoazijn 250 ml
gezeefde tomaten

½ TL gevogeltebouillonpoeder of

groentebouillonpoeder

Gemalen zwarte peper naar smaak

Eventueel: 100 ml rode wijn

Ter decoratie

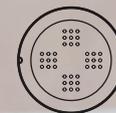
Geraspte Parmezaanse kaas

Naar keuze: verse basilicum, fijngesneden

Bereiding:

1. Breng een grote pan gezouten water aan de kook.
2. Doe wat olijfolie in een pan of koekenpan. Voeg de ui, selderij en wortel toe, en bak ze op een matig vuur gedurende 5 minuten tot de ui doorzichtig is. Voeg de tomatenpuree, het bouillonpoeder en de rozemarijn toe.
3. Blus de groenten met balsamico-azijn en de wijn of 100 ml water.
4. Voeg de gezeefde tomaten toe en laat de mengeling 10 minuten sudderen tot de saus dik wordt.
5. Kook de pasta 5 tot 6 minuten. Giet af, laat goed afdruipe en verdeel de pasta op het bord. Giet een flinke portie van saus erover en garneer naar smaak met basilicum en Parmezaanse kaas.

Probeer ook eens de bolognesesaus uit het lasagne-recept!



EN

Spaghetti alla carbonara

Fresh pasta

~ 200 g durum spaghetti

Carbonara Sauce

70 g pancetta or bacon small cubes

3 egg yolks

140 ml cream

1 red pepper, finely chopped

Fresh thyme

Parmesan cheese, grated

Topping

Fresh curly parsley, chopped

Parmesan cheese, grated

Ground black pepper, to taste

Preparation

1. Bring a large pot of salted water to a boil.
2. Meanwhile, mix the egg yolks, cream and grated cheese and set aside.
3. Fry the pancetta and red pepper in a large skillet for 5 minutes. Lower the heat and add thyme.
4. Cook the pasta, drain but keep part of the cooking water.
5. Quickly add the warm pasta to the skillet, add the egg yolk mixture and 3 tablespoons of cooking water, and toss well. The sauce should be creamy.
6. Add topping and serve immediately.

IT

Spaghetti alla carbonara

Pasta fresca

~ 200 g spaghetti di semola

Sugo alla carbonara

70 g di pancetta dolce o bacon,

a cubetti

3 tuorli d'uovo

140 ml di panna

1 peperoncino rosso, finemente tritato

timo fresco

parmigiano grattugiato

Per guarnire

prezzemolo fresco, tritato

parmigiano grattugiato

pepe nero macinato

Preparazione

1. Portare a ebollizione una grossa pentola d'acqua salata.
2. Nel frattempo, mescolare i tuorli con la panna e il formaggio grattugiato e tenerli da parte.
3. Far rosolare la pancetta e il peperoncino in un tegame per 5 minuti. Abbassare la fiamma e aggiungere il timo.
4. Cuocere la pasta e scolarla, conservando un po' dell'acqua di cottura.
5. Mettere subito la pasta nel tegame, aggiungere il composto di uova e 3 cucchiaini dell'acqua di cottura e mescolare bene: la salsa dovrà risultare cremosa.
6. Aggiungere la decorazione e servire immediatamente.

DE

Spaghetti alla Carbonara

Frische Pasta

Ca. 200 g Hartweizen-Spaghetti

Carbonara

70 g Pancetta oder Frühstücksspeck, fein gewürfelt

3 Eigelb

140 ml Sahne

1 rote Chili, fein gewürfelt

Frischer Thymian

Parmesan, gerieben

Zum Garnieren

Frische krause Petersilie, klein geschnitten

Parmesan, gerieben

Gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

1. Bringen Sie einen großen Topf Salzwasser zum Kochen.
2. Vermengen Sie in der Zwischenzeit die Eigelbe, die Sahne und den geriebenen Käse und stellen Sie die Mischung beiseite.
3. Braten Sie den Pancetta oder Frühstücksspeck und die Chili etwa 5 Minuten in einer großen Pfanne. Reduzieren Sie die Hitze und geben Sie den Thymian hinzu.
4. Kochen Sie die Pasta und gießen Sie sie ab, aber heben Sie einen Teil des Kochwassers auf.
5. Geben Sie die warme Pasta sofort in die Pfanne und fügen Sie die Eigelbmischung sowie 3 EL Kochwasser hinzu und mischen Sie alles gut durch. Die Soße sollte cremig sein.
6. Verteilen Sie die Pasta auf den Tellern und garnieren Sie sie mit Petersilie, Parmesan und Pfeffer.

Spaghetti alla carbonara

Verse pasta

Ong. 200 g harde tarwe-spaghetti

Carbonara

70 g Pancetta of ontbijtspek in kleine blokjes

3 eidooiers

140 ml room

1 rode chili, fijngesneden

Verse tijm

Geraspte Parmezaanse kaas

Ter decoratie

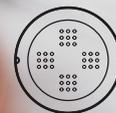
Vers bosje peterselie, fijngesneden

Geraspte Parmezaanse kaas

Gemalen zwarte peper naar smaak

Bereiding

1. Breng een grote pan gezouten water aan de kook.
2. Vermeng ondertussen de eidooiers, de room en de gemalen kaas en zet het mengsel terzijde.
3. Bak de pancetta of spek en chili ongeveer 5 minuten in een grote pan. Verlaag het vuur en voeg de tijm toe.
4. Kook de pasta en giet ze af, maar bewaar een deel van het kookvocht.
5. Voeg de warme pasta onmiddellijk toe aan de pan en voeg het eidooiermengsel en 3 EL kookwater eraan toe. Meng alles goed. De saus moet romig zijn.
6. Verdeel de pasta over de borden en garneer met de peterselie, Parmezaanse kaas en peper.



EN

Lasagna Bolognese

Fresh pasta

~ 450 g lasagna sheets (spinach)

Bolognese sauce

Olive oil

1 onion, finely chopped
2 stalks celery, finely chopped in cubes
2 carrots, finely chopped in cubes
1 red pepper, finely chopped in cubes
75 g pancetta, chopped
400 g ground beef
45 g tomato puree
180 g sieved tomatoes
180 ml beef stock

Béchamel

45 g butter
50 g flour
750 ml milk
180 g Parmesan cheese, grated

Preparation

1. For the Bolognese; in a skillet fry the pancetta, onion, celery and carrot on low heat for 10 minutes. Add the meat. When brown, add tomato puree, sauce and stock. Leave to simmer.
2. For the Béchamel sauce, melt the butter slowly, spooning flour until a dough – roux – appears. Cook the roux for 2 minutes on low heat. Add milk gradually, stirring constantly with a whisk. The sauce thickens.
3. For the lasagna, start with a thin layer of Bolognese, then make 4 or 5 layers in the following order: Pasta, Bolognese, Béchamel, cheese.
4. Bake in oven for about 40 minutes on 180°C (350°F).

The meat can be replaced with fried eggplant and red bell pepper.

IT

Lasagne alla bolognese

Pasta fresca

~ 450 g pasta per lasagne (spinaci)

Ragù alla bolognese

olio d'oliva
1 cipolla piccola, tritata
2 gambi di sedano, a dadini
2 carote, a dadini
1 peperoncino, a dadini
75 g di pancetta, tritata
400 g di carne macinata di manzo
45 g (3 cucchiaini) di passata di pomodoro
180 g di pomodori pelati
180 ml di brodo di carne
o di pollo pepe nero macinato

Besciamella

45 g (3 cucchiaini) di burro
50 g di farina
750 ml di latte
180 g di Parmigiano grattugiato

Preparazione

1. Per il ragù alla bolognese: rosolare la pancetta, la cipolla, il sedano e la carota in un tegame per 10 minuti, a fuoco basso. Aggiungere la carne e non appena ha preso colore, aggiungere la salsa di pomodoro, i pelati e il brodo. Far cuocere a fuoco basso.
2. Per la besciamella: sciogliere il burro a fuoco dolce, aggiungere la farina e mescolare per una pastella ("roux"). Cuocere il roux per circa 2 minuti a fuoco basso. Aggiungere il latte poco alla volta, mescolando continuamente con una frusta, fino a ottenere un composto denso.
3. Per le lasagne: iniziando con un sottile strato di pasta, proseguire con 4 o 5 strati nel seguente ordine: pasta, ragù, besciamella, formaggio.
4. Far cuocere in forno per circa 40 minuti a 180°C (350°F).

La carne può essere sostituita con melanzane e peperoni fritti.

DE

Lasagne alla Bolognese

Frische Pasta

Ca. 450 g Lasagneblätter (Spinat)

Bolognese

Olivenöl
1 Zwiebel, fein gehackt
2 Stangen Sellerie, fein gewürfelt
2 Möhren, fein gewürfelt
1 Chili, fein gewürfelt
75 g Pancetta, klein geschnitten
400 g Rinderhack
45 g Tomatenmark
180 g passierte Tomaten
180 ml Rinderbrühe

Bechamel

45 g Butter
50 g Mehl
750 ml Milch
180 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.

Lasagne alla bolognese

Verse pasta

Ong. 450 g lasagnebladen (spinazie)

Bolognese

Olijfolie

1 fijngehakte ui

2 stengels selderij, fijngesneden

2 wortels, fijngesneden

1 chili, fijngesneden

750 g Pancetta, fijngesneden

400 g rundergehakt

45 g tomatenpuree

180 g gezeefde tomaten

180 ml runderbouillon

Bechamel

45 g boter

50 g bloem

750 ml melk

180 g Parmezaanse kaas, geraspt

Bereiding

1. Voor de bolognese: Bak in een pan of een steelpan Pancetta, ui, selderij, wortel en chili op een laag vuur gedurende 10 minuten. Voeg het gehakt toe. Voeg tomatenpuree en bouillon toe wanneer het gehakt bruin is. Laat alles lichtjes koken.
2. Voor de bechamelsaus: Laat de boter op laag vuur smelten. Voeg lepeltjesgewijs meel toe tot een roux ontstaat. Laat de roux gedurende 2 minuten op een laag vuurtje sudderen. Voeg al roerend met een garde geleidelijk melk toe. Laat de saus indikken.
3. Voor de lasagne: Begin met een laag bolognesesaus in een ovenschotel. Maak vervolgens lagen pasta, bolognesesaus, bechamelsaus en kaas. De ingrediënten volstaan voor 4 tot 5 laagjes.
4. Bak de lasagne gedurende 40 minuten bij 180°C in de oven.

U kunt het gehakt door gebakken aubergine en rode paprika vervangen.



EN

Wontons

Fresh pasta

~ 200 g dumpling sheets

Filling

100 g pork mince, chopped finely
 100 g prawn meat, chopped finely
 1 tbsp egg white & extra
 1 tsp ginger, minced
 1 tbsp soy sauce
 ½ tbsp oyster sauce
 ½ tsp chicken stock powder
 1 tsp sesame oil
 ¼ tsp salt
 ½ tsp sugar
 ¼ tsp black pepper, ground

Dipping sauce

1 tbsp soy sauce
 2 tbsp sweet chilli sauce
 1 tbsp vinegar

Preparation

1. Bring a large pan of salted water to a boil.
2. Meanwhile, combine the filling ingredients and mix well.
3. Place a heaped teaspoon of the filling into the middle of each dumpling wrapper.
4. Brush the wrapper edges with water or egg white.
5. Squeeze together into a pyramid with the filling inside. Set aside.
6. Cooking the wontons in the boiling water in batches. Stir occasionally to prevent them from sticking to the bottom of the pan. Drain the wontons and set aside.
7. Combine dipping sauce ingredients and serve the wontons with the dipping sauce.

Try cooking the wontons in chicken broth, then serve in the broth and garnish with spring onions.

IT

Pasta fresca

Pasta fresca

~ 200 g di pasta per ravioli

Ripieno

100 g di carne macinata di maiale
 100 g di gamberi tritati
 1 cucchiaio di albume (abbondante)
 1 cucchiaino di zenzero tritato
 1 cucchiaio di salsa di soia
 ½ cucchiaio di oyster sauce (salsa di ostriche)
 ½ cucchiaino di brodo granulare di pollo
 1 cucchiaino di olio di sesamo
 ¼ cucchiaino di sale
 ½ cucchiaino di zucchero
 ¼ cucchiaino di pepe nero macinato

Salsa di accompagnamento

1 cucchiaio di salsa di soia
 2 cucchiaini di salsa chili delicata
 1 cucchiaino di aceto

Preparazione

1. Portare a ebollizione una grossa pentola d'acqua salata.
2. Nel frattempo, preparare il ripieno mescolando tutti gli ingredienti.
3. Mettere un cucchiaino di ripieno al centro di ciascun foglio di pasta per ravioli.
4. Spennellate i bordi con acqua o albume.
5. Schiacciare i ravioli a formare una piramide con il ripieno all'interno, e tenerli da parte.
6. Cuocere i wonton un po' alla volta nell'acqua bollente, mescolando ogni tanto per evitare che si attacchino al fondo della pentola. Scolarli e tenerli da parte.
7. Preparare la salsa di accompagnamento e servirla con i wonton. I wonton possono essere cotti anche nel brodo di pollo, e poi serviti in brodo, con rondelle di cipollotto.

I wonton possono essere cotti anche nel brodo di pollo, e poi serviti in brodo, con rondelle di cipollotto.

DE

Wan Tan

Frische Pasta

Ca. 200 g Teigstücke für Wan Tan

Füllung

100 g feines Mett
 100 g Krabbenfleisch, sehr klein geschnitten
 1 EL Eiweiß und etwas Eiweiß zusätzlich
 1 TL Ingwer, gerieben
 1 EL Sojasoße
 ½ EL Austernsoße
 ½ TL Hühnerbrühepulver
 1 TL Sesamöl
 ¼ TL Salz
 ½ TL Zucker
 ¼ TL schwarzer Pfeffer, gemahlen

Soße zum Dippen

1 EL Sojasoße
 2 EL süße Chilisoße
 1 EL Essig

Zubereitung

1. Bringen Sie einen großen Topf Salzwasser zum Kochen.
2. Bereiten Sie inzwischen die Füllung zu, wobei Sie alle Zutaten gründlich mischen.
3. Geben Sie jeweils einen gehäuften TL Füllung in die Mitte jedes Teigstücks.
4. Bestreichen Sie die Ränder der Teigstücke mit Wasser oder Eiweiß.
5. Drücken Sie den Teig in Pyramidenform rund um die Füllung zusammen.
6. Kochen Sie die Wan Tan portionsweise unter gelegentlichem Umrühren, sodass sie nicht am Topfboden kleben. Lassen Sie die fertigen Wan Tan abtropfen und stellen Sie sie beiseite.
7. Bereiten Sie den Dip zu und servieren Sie die Wan Tan zusammen mit dem Dip.

Sie können die Wan Tan auch in Hühnerbrühe garen und in der Brühe servieren, die Sie mit Frühlingszwiebeln garnieren.

Wan Tan

Verse pasta

Ong. 200 g deegstukken voor Wan Tan

Vulling

100 g varkensgehakt

100 g krabbenvlees, zeer klein gesneden

1 EL eiwit

1 TL gember, geraspt

1 EL sojasaus

½ EL oestersaus

½ TL kippenbouillonpoeder

1 TL sesamololie

¼ TL zout

½ TL suiker

¼ TL zwarte peper, gemalen

Dipsaus

1 EL sojasaus

2 EL zoete chilisaus

1 EL azijn

Bereiding

1. Breng een grote pan gezouten water aan de kook.
2. Bereid ondertussen de vulling, waarbij u alle ingrediënten grondig moet mengen.
3. Leg een opgehoopte theelepel van de vulling in het midden van elk stuk deeg.
4. Bestrijk de randen van de stukken deeg met water of eiwit.
5. Druk het deeg in een piramidevorm rond de vulling samen.
6. Kook de Wan Tan in porties en roer af en toe zodat ze niet op de bodem van de pot blijven kleven. Laat de Wan Tan wanneer ze klaar zijn uitlekken en plaats ze opzij.
7. Maak de dip klaar en serveer de Wan Tan samen met de dip.

U kunt de Wan Tan ook in kippenbouillon garen en in de met lente-uien gegarneerde bouillon serveren.



EN

Ricotta spinach ravioli with sage butter

Fresh pasta

~ 200 g pasta squares

Filling

200 g fresh spinach
170 g ricotta cheese
35 g Parmesan cheese, grated
20 g (2 tbsp) pine nuts, roasted
Nutmeg, to taste
Extra: egg white
A brush

Sage butter

35 g butter
7 sage leaves, chopped
35 ml (3 tbsp + 1 tsp) cream
35 g Parmesan cheese
Ground black pepper, to taste

Preparation

1. Bring a large pan of salted water to a boil and blanch the spinach by cooking for 5 seconds, draining, refreshing with cold water and draining again.
2. Finely chop the spinach and combine with the filling ingredients.
3. Lay half of the pasta sheets on a flat surface and place one heaped teaspoon of the filling onto each sheet of pasta. Brush the edges of the pasta with egg white and place another pasta sheet on top, using a fork to seal the edges to form an envelope.
4. Prepare the sage butter. Melt the butter in a saucepan on a low heat. Add the sage, sea salt and cream and simmer for a few seconds. Stir in the cheese until melted. Season.
5. Cook the ravioli ready in 6-8 minutes. Serve directly topped with the sage butter.

IT

Ravioli ricotta e spinaci con burro alla salvia

Pasta fresca

~ 200 g di quadrati di pasta

Ripieno

200 g di spinaci freschi
170 g di ricotta
35 g di parmigiana grattugiato
20 g (2 tbsp) di pinoli tostatati
noce moscata
extra: albume
un pennello

Burro alla salvia

35 g di burro
7 foglie di salvia, tritate
35 ml (3 cucchiaini + 1 cucchiaino) di panna
35 g di parmigiano
pepe nero macinato

Preparazione

1. Portare a ebollizione una grossa pentola d'acqua salata e sbollentare gli spinaci per 5 secondi. Scolarli, immergerli subito in acqua fredda e scolarli nuovamente.
2. Tritare finemente gli spinaci e mescolarli agli altri ingredienti del ripieno.
3. Stendere metà della pasta su una superficie piana e mettere un cucchiaino di ripieno al centro di ciascun foglio di pasta. Spennellare i bordi della pasta con l'albume e coprire con un altro quadrato di pasta, usando una forchetta per sigillare il raviolo.
4. Preparare il burro alla salvia. Sciogliere il burro in un pentolino, a fuoco basso. Aggiungere la salvia, un po' di sale e la panna e far sobbollire per pochi secondi. Aggiungere il formaggio e mescolare per farlo fondere.
5. Cuocere i ravioli per 6-8 minuti e servirli subito conditi con il burro alla salvia.

DE

Ricotta-Spinat-Ravioli mit Salbeibutter

Frische Pasta

Ca. 200 g Pasta-Quadrate

Füllung

200 g frischer Spinat
170 g Ricotta
35 g Parmesan, gerieben
20 g (2 EL) Pinienkerne, geröstet
Muskatnuss nach Geschmack

Salbeibutter

35 g Butter
7 Salbeiblätter, klein geschnitten
35 ml (3 EL + 1 TL) Sahne
35 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 Ravioliform 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.

NL

Ravioli met Ricotta en spinazie met salieboter

Verse pasta

Ong. 200 g pasta-vierkanten

Vulling

200 g verse spinazie

170 g Ricotta

35 g Parmezaanse kaas, geraspt

20 g (2 EL) geroosterde pijnboompitten

Muskaatnoot naar smaak

Extra: Eiwit

Salieboter

35 g boter

7 salieblaadjes, klein gesneden

35 ml (3 EL + 1 TL) room

35 g Parmezaanse kaas zeezout

Gemalen zwarte peper naar smaak

Bereiding

1. Breng een grote pan gezouten water aan de kook. Blancheer de spinazie door ze 5 minuten in het kokende water te dompelen. Spoel ze daarna af onder koud water en laat uitlekken.
2. Snij de spinazie zeer klein en vermeng ze met de andere ingrediënten van de vulling.
3. Rol de helft van de deegvierkanten uit en leg op elk vierkant 1 opgehoopte theelepel van de vulling. Bestrijk de randen van de vierkanten met eiwit en leg een tweede vierkant op het eerste. Druk de randen met behulp van een lepel in raviolivorm samen.
4. Salieboter: Laat de boter in een kleine pan op een laag vuurtje smelten. Voeg de salie, het zeezout en de room toe en laat alles een paar seconden sudderen. Voeg de kaas toe tot ze smelt. Breng de salieboter met peper op smaak.
5. Kook de ravioli 6 tot 8 minuten. Voeg de salieboter toe en de ravioli is klaar om te worden geserveerd.



EN

Tricolore penne picnic salad

Fresh pasta

~ 450 g multicolored penne

For the salad

180 g green beans, blanched
150 g asparagus, blanched
1 red bell pepper, chopped
180 g cherry tomatoes, halve
Fresh basil / fresh parsley, chopped

Dressing

Juice of ½ lemon
1 tbsp white wine vinegar
4 tbsp olive oil
1 tsp honey
Ground black pepper, to taste

Topping

Walnuts or other nuts, roasted
75 g goat cheese, crumbled

Preparation

1. Bring a large pan of salted water to a boil and cook the penne in 10-12 minutes. Drain and wash cold. Drain well.
2. Prepare the dressing in a large salad bowl. Add all the salad ingredients and the pasta and toss together.
3. Top with nuts and cheese.
4. Eat right away.

IT

Insalata di penne tricolore

Pasta fresca

~ 450 g penne multicolore

Per l'insalata

180 g di fagiolini, sbollentati
150 g di asparagi, sbollentati
1 peperone rosso, a dadini
180 g di pomodorini ciliegini, tagliati a metà
basilico / prezzemolo fresco, tritato

Condimento

Il succo di ½ limone
1 cucchiaio di aceto bianco di vino
4 cucchiari di olio d'oliva
1 cucchiaino di miele
pepe nero macinato

Per guarnire

noci o altra frutta secca, tostata
75 g di formaggio di capra, sbriciolato

Preparazione

1. Portare a ebollizione una grossa pentola d'acqua salata e cuocere le penne per 10-12 minuti. Scolare e raffreddare sotto l'acqua. Scolare di nuovo.
2. Preparare il condimento in un'insalatiera. Mettere tutti gli ingredienti salati e la pasta, e mescolare con cura.
3. Decorare con le noci e il formaggio sbriciolato.
4. Servire subito.

DE

Picknicksalat mit Penne tricolore

Frische Pasta

Ca. 450 g Penne in verschiedenen Farben

Für den Salat

180 g grüne Bohnen, blanchiert
150 g Spargel, blanchiert
1 rote Paprika, klein geschnitten
180 g Kirschtomaten, halbiert
Frisches Basilikum/frische Petersilie, klein geschnitten

Dressing

Saft von ½ Zitrone
1 EL Weißweinessig
4 EL Olivenöl
1 TL Honig
Gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack

Zum Garnieren

Walnüsse oder andere Nüsse, geröstet
75 g Ziegenkäse, zerbröckelt

Zubereitung

1. Bringen Sie einen großen Topf Salzwasser zum Kochen und kochen Sie die Penne 10 bis 12 Minuten. Schrecken Sie die abgossene Penne ab. Lassen Sie sie gut abtropfen.
2. Bereiten Sie in einer großen Salatschüssel das Dressing zu. Geben Sie dann alle Salatzutaten und die Pasta hinzu und mischen Sie alles gut durch.
3. Garnieren Sie den Salat mit Nüssen und Käse.

NL

Picnicsalade met penne tricolore

Verse pasta

Ong. 450 g penne in verschillende kleuren

Voor de salade

180 g groene bonen, geblancheerd

150 g asperges, geblancheerd

1 rode paprika, klein gesneden

180 g gehalveerde kerstomaten

Verse basilicum / verse peterselie, fijngesneden

Dressing

Sap van ½ citroen

1 eetlepel witte wijnazijn

4 eetlepels olijfolie

1 theelepel honing

Gemalen zwarte peper naar smaak

Bereiding

Walnoten of andere noten, geroosterd

75 g geitenkaas, verkruimeld

Bereiding

1. Breng een grote pan gezouten water aan de kook en kook de penne 10 tot 12 minuten. Giet de pan af en was de penne onder koud water. Laat ze goed uitlekken.
2. Maak in een grote slaschotel de dressing klaar. Voeg daarna alle ingrediënten van de salade en de pasta toe en vermeng alles goed.
3. Garneer de salade met noten en kaas.



EN

Summer ditalini with kamut flour

Ingredients

~ 200 g maccheroni

Dressing

1 mozzarella

2 tomatoes

35 g seasoned savoury ricotta cheese

Basil

Extra virgin olive oil

Pepper, to your liking

Preparation

1. Use the maccheroni shaping disc and cut the dough into pieces of approximately 1 cm in length
2. Chop the mozzarella into cubes together with the tomatoes and the basil
3. Season with oil, salt and pepper
4. Bring salted water to a boil and cook the ditalini
5. When cooked, drain quickly
6. In a bowl, toss the ditalini with mozzarella, tomatoes and basil
7. Grate the savoury ricotta cheese and add to the ditalini
8. Stir well and serve

Suggestion: season the dish with a drizzle of extra virgin olive oil and a pinch of pepper

IT

Ditalini estivi al kamut

Pasta fresca

~ 200 g Macaroni

Condimento

1 mozzarella

2 pomodori

35 gr di ricotta salata stagionata basilico

olio extra vergine d'oliva

pepe q.b.

Preparazione

1. Usare il disco per i Macaroni e tagliare l'impasto a circa 1 cm di lunghezza.
2. Tagliare la mozzarella a dadini insieme ai pomodori e al basilico.
3. Condirli con olio sale e pepe.
4. Bollire l'acqua e cuocere i ditalini.
5. Scolarli a cottura avvenuta.
6. Unire ditalini, mozzarella, pomodoro e basilico.
7. Grattugiare la ricotta salata ed aggiungerla ai ditalini.
8. Mischiare tutti gli ingredienti e gustarli.

Consiglio: condire il tutto con un filo d'olio extravergine d'oliva e un pizzico di pepe.

DE

Kamutnudeln ohne Ei

Frische Pasta

~ 200 g maccheroni

Soße

1 Mozzarella

2 Tomaten

35 g Ricotta, gereift und gesalzen

Basilikum

Olivenöl extra vergine

Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

1. Verwenden Sie den Aufsatz für Maccheroni und schneiden Sie den Teig auf ca. 1 cm Länge.
2. Schneiden Sie den Mozzarella zusammen mit den Tomaten und Basilikum in Würfel.
3. Geben Sie Öl, Salz und Pfeffer hinzu.
4. Bringen Sie einen großen Topf Salzwasser zum Kochen. Kochen Sie die Ditalini und gießen Sie sie ab.
5. Vermengen Sie die Ditalini mit dem Mozzarella, den Tomaten und dem Basilikum.
6. Reiben Sie den Ricotta und geben Sie ihn zu den Ditalini.
7. Vermengen Sie alle Zutaten.

Tipp: Beträufeln Sie das Gericht mit nativem Olivenöl und würzen Sie es nach Geschmack mit einer Prise Pfeffer.

NL

Zomerse Ditalini met kamutmeel

Verse pasta

~ 200 g maccheroni

Saus

1 Mozzarella

2 tomaten

35 g Ricotta, gerijpt en gezouten

Basilicum

Olijfolie extra vergine

Peper naar smaak

Bereiding

1. Gebruik de schijf voor maccheroni en snij het deeg op ongeveer 1 cm lengte.
2. Snij de Mozzarella, de tomaten en basilicum in blokjes.
3. Voeg olie, zout en peper toe.
4. Breng een grote pan gezouten water aan de kook. Kook de Ditalini en giet ze af.
5. Meng de Ditalini met de Mozzarella, de tomaten en de basilicum.
6. Rasp de Ricotta en voeg ze bij de Ditalini.
7. Vermeng alle ingrediënten.

Tip: Besprenkel het gerecht met extra vergine olijfolie en breng het op smaak met een snufje peper.



EN

Spinach penne with calamaretti and scampi

Fresh pasta

Approx. 200 g spinach noodles

Calamaretti and scampi

2-3 tbsp olive oil

3 scampi, in their shells, deheaded

6 calamari, cleaned and gutted

Juice of one lemon

1 pinch sea salt, freshly ground pepper

1 sprig of basil

Preparation

1. Sweat the olive oil with garlic in a pan.
2. Add the scampi and fry for about a minute.
3. Now add the calamaretti and fry for another two minutes.
4. Add the lemon juice to the scampi and calamaretti and simmer for about two minutes.
5. Add sea salt to the sauce to taste and mix in basil.

IT

Penne agli spinaci con scampi e calamari

Pasta fresca

~ 200 g penne

Condimento

2-3 cucchiaini di olio d'oliva

3 scampi, con il guscio ma privati della testa

6 calamari, puliti e sviscerati

il succo di 1 limone

1 presa di sale marino, pepe macinato fresco

le foglie di 1 rametto di basilico

1 spicchio d'aglio

Preparazione

1. Soffriggere l'aglio in padella con l'olio.
2. Aggiungere gli scampi e lasciarli rosolare per circa 1 minuto.
3. Aggiungere i calamari e far rosolare il tutto per circa 2 minuti.
4. Sfumare con il succo di limone e lasciar sobbollire per circa 2 minuti.
5. Dopo aver aggiustato di sale e pepe, aggiungere le foglie di basilico e mescolare il tutto.

Consiglio: Durante la cottura della pasta, frullare 50 g di spinaci e inserirli nell'acqua di cottura!

DE

Spinatpenne mit Calamaretti und Scampi

Frische Pasta

Ca. 200 g Spinatnudeln

Calamaretti und Scampi

2-3 EL Olivenöl

3 Scampi, in der Schale ohne Kopf

6 Calamari, entdärmt und geputzt

Saft einer Zitrone

1 Prise Meersalz, Pfeffer aus der Mühle

1 Zweig Basilikum

Zubereitung

1. Schwitzen Sie Olivenöl mit Knoblauch in einer Pfanne an.
2. Geben Sie die Scampi hinzu und braten sie etwa 1 Minute an.
3. Geben Sie nun die Calamaretti hinzu und braten sie weitere 2 Minuten.
4. Löschen Sie die Scampi und Calamaretti mit dem Zitronensaft ab und lassen sie etwa 2 Minuten darin köcheln.
5. Schmecken Sie die Soße mit Meersalz ab und heben Sie Basilikum unter.

Spinaziepenne met inktvis en scampi's

Verse pasta

Ong. 200 g spinazieoedels

Inktvis en scampi's

2-3 eetlepels olijfolie

3 scampi's in de schaal zonder kop

6 calamares, van ingewanden ontdaan en schoongemaakt

Sap van een citroen

1 snufje zeezout, versgemalen peper

1 takje basilicum

Bereiding

1. Verhit de olijfolie met knoflook in een pan.
2. Voeg de scampi's toe en bak ze voor ongeveer 1 minuut.
3. Voeg nu de inktvis toe en braad alles nog eens 2 minuten.
4. Blus de scampi's en de inktvis met het citroensap en laat alles 2 minuten daarin sudderen.
5. Breng de saus op smaak met zeezout en meng de basilicum er doorheen.



EN

Fettuccine with salsiccia, garlic and chilli oil

Fresh pasta

Approx. 200 g Fettuccine

Sauce

2-3 salsiccia sausages, sliced

½ clove of garlic, crushed

170 g courgettes, chopped

Juice of one lemon, lemon zest

Preparation

1. Fry the chopped salsiccia in a pan on medium heat. Don't add any additional oil as you can use the fat of the sausage to cook it.
2. Add the garlic and sweat this in the pan.
3. Now add the courgettes and heat them up.
4. Add lemon juice to the sauce and season to taste with salt and pepper. Mix in lemon zest to taste.
5. Finally, sprinkle with the chopped oregano.

IT

Fettuccine alla salsiccia e zucchine con aglio e olio al peperoncino

Pasta fresca

~ 200 g fettuccine

Condimento

2-3 pezzi di salsiccia a pezzetti

½ spicchio d'aglio schiacciato

170 g di zucchine a rondelle

il succo e la scorza di mezzo limone

olio aromatizzato al peperoncino origano

Preparazione

1. Saltare la salsiccia in padella a fuoco medio – senza condimento, è sufficiente il grasso dell'insaccato.
2. Aggiungere l'aglio e lasciar rosolare.
3. Aggiungere le zucchine e portarle a cottura.
4. Sfumare con il succo di limone, aggiustare di sale e pepe e insaporire a piacere con la scorza di limone.

Consiglio: Cospargere il tutto di origano tritato

DE

Fettuccine mit Salsiccia, Knoblauch und Chiliöl

Frische Pasta

Ca. 200 g Fettuccine

Soße

2-3 Salsiccia-Würste, in Scheiben geschnitten

½ Knoblauchzehe, zerquetscht

170 g Zucchini, geschnitten

Saft einer Zitrone, Zitronenabrieb

Zubereitung

1. Braten Sie die geschnittene Salsiccia in einer Pfanne bei mittlerer Hitze an. Fügen Sie dabei kein Fett hinzu, da das Fett aus der Wurst genutzt wird.
2. Geben Sie den Knoblauch hinzu und schwitzen Sie diesen mit an.
3. Geben Sie nun die Zucchini hinzu und lassen sie heiß ziehen.
4. Löschen Sie die Soße mit Zitronensaft ab und schmecken sie mit Salz und Pfeffer ab. Heben Sie nach Geschmack den Zitronenabrieb unter.
5. Streuen Sie zum Schluss den geschnittenen Oregano darüber.

NL

Fettuccine met Salsiccia-worst, knoflook en chili-olie

Verse pasta

Ong. 200 g Fettuccine

Saus

2-3 Salsiccia-worsten, in schijfjes gesneden

½ teentje knoflook geplet,

170 g courgette, gesneden

Sap van een citroen, citroenschil

Bereiding

1. Braad de gesneden Salsiccia in een pan op een matig vuur. Voeg geen vet toe, want het vet van de worst wordt gebruikt.
2. Voeg de knoflook toe en verhit deze met de rest.
3. Voeg nu de courgettes toe en warm ze op.
4. Blus de saus met citroensap en breng op smaak met zout en peper. Vermeng naar smaak de geraspte citroen.
5. Strooi tot slot de gesneden oregano erover.



EN

Fettuccine with stuffed oven-baked tomato with soft goat's cheese

Fresh pasta

Approx. 200 g fettuccine

Sauce

3 medium vine tomatoes

20 g icing sugar

1 shallot

½ clove of garlic

3 tbsp olive oil

2 thumb-sized pieces of fresh ginger, sliced

2 tbsp brown sugar

35 ml white wine

70 ml veal broth

140 g strained tomatoes

2 sprigs of thyme, plucked

1 sprig of basil, chopped

20 ml cream

70 g soft goat's cheese

Preparation

1. Cut the top off the tomatoes, hollow out the flesh with a spoon and put aside.
2. Stuff the tomatoes with some icing sugar and olive oil and cook in the oven at 120°C (248°F) for 10 minutes.
3. Chop the shallots and the garlic. Dice the shallots and slice the garlic.
4. Heat the olive oil in the pan, sweat the shallots, garlic and ginger in this and caramelize everything with brown sugar.
5. Pour white wine over the ingredients, add the veal broth, tomato flesh and strained tomatoes and simmer the sauce. Stir occasionally.
6. Add the thyme, basil and cream and season the sauce to taste with salt, pepper and chilli.
7. Stuff the tomatoes with the tomato sauce, add the goat's cheese and cook in the oven at 160°C (320°F) for five more minutes.

IT

Fettuccine con pomodori ripieni gratinati al formaggio fresco di capra

Pasta Fresca

200 g fettuccine

Condimento

3 pomodori ramati di media grandezza

20 g di zucchero a velo

1 scalogno

½ spicchio d'aglio

3 cucchiaini di olio d'oliva

2 fettine di zenzero fresco

2 cucchiaini di zucchero di canna

35 ml di vino bianco

70 ml di brodo di manzo

140 g di passata di pomodoro

le foglie di 2 rametti di timo

le foglie di 1 rametto di basilico, spezzettate

20 ml di panna

70 g di formaggio fresco di capra

Preparazione

1. Tagliare una calotta ai pomodori, prelevarne la polpa con un cucchiaino e metterla da parte.
2. Cospargere l'interno dei pomodori di olio e zucchero a velo e metterli in forno a 120°C per 10 minuti.
3. Tagliare lo scalogno a dadini e l'aglio a fettine sottili.
4. Riscaldare l'olio in una padella, soffriggervi aglio, scalogno e zenzero, quindi caramellarli nello zucchero di canna. Spegnerne con il vino bianco, aggiungere il brodo di manzo, la polpa precedentemente prelevata dai pomodori e la passata di pomodoro, e portare a cottura mescolando spesso.
5. Aggiungere il timo, il basilico e la panna, aggiustare di sale e pepe – e di peperoncino, se piace.
6. Farcire i pomodori con la salsa così ottenuta, cospargerli di formaggio di capra e gratinare a 160°C per 5 minuti.

DE

Fettuccine mit gefüllter Ofentomate und Ziegenfrischkäse

Frische Pasta

Ca. 200 g Fettuccine

Soße

3 mittelgroße Strauchtomaten

20 g Puderzucker

1 Schalotte

½ Knoblauch

3 EL Olivenöl

2 daumengroße Stücke frischen Ingwer, in Scheiben

2 EL brauner Zucker

35 ml Weißwein

70 ml Kalbsbrühe

140 g passierte Tomaten

2 Zweige Thymian, gezupft

1 Zweig Basilikum, geschnitten

20 ml Sahne

70 g Ziegenfrischkäse

Zubereitung

1. Schneiden Sie bei den Tomaten einen „Deckel“ ab, nehmen Sie das Fruchtfleisch mit einem Löffel heraus und stellen Sie das Fruchtfleisch beiseite.
2. Füllen Sie die Tomaten mit etwas Puderzucker und Olivenöl und geben Sie die Tomaten bei 120°C für 10 Minuten in den Ofen.
3. Schälen Sie die Schalotten und den Knoblauch. Schneiden Sie die Zwiebel in Würfel und den Knoblauch in Scheiben.
4. Erhitzen Sie das Olivenöl im Topf, schwitzen Sie die Schalotten, den Knoblauch und den Ingwer darin an und karamellisieren Sie alles mit braunem Zucker.
5. Löschen Sie die Zutaten mit etwas Weißwein ab, geben Sie die Kalbsbrühe, das Fruchtfleisch und die passierten Tomaten hinzu und lassen Sie die Soße einköcheln. Rühren Sie dabei ab und zu um.
6. Geben Sie den Thymian, Basilikum und die Sahne hinzu und schmecken Sie die Soße nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Chili fein ab.
7. Füllen Sie die Tomaten mit der Tomatensauce, geben Sie den Ziegenkäse darauf und lassen Sie das Gericht für weitere 5 Minuten bei 160°C im Backofen garen.

Fettuccine met gevulde oventomaat en geitenkaas

Verse pasta

Ong. 200 g Fettuccine

Saus

3 middelgrote tomaten

20 g poedersuiker

1 sjalot

½ knoflook

3 eetlepels olijfolie

2 duimgrote stukjes verse gember, gesneden

3 EL bruine suiker

35 ml witte wijn

70 ml kalfsvleesbouillon

140 g gezeefde tomaten

2 takjes tijm, geplukt, gesneden

1 takje basilicum, gesneden

20 ml room

70 g verse geitenkaas

Bereiding

1. Snij bij de tomaten de bovenkant er vanaf en verwijder met een lepel het vruchtvlees en plaats het terzijde.
2. Vul de tomaten met een beetje poedersuiker en olijfolie en plaats de tomaten gedurende 10 minuten in de oven op 120°C.
3. Schil de sjalotten en de knoflook. Snij de uien in blokjes en de knoflook in schijfjes.
4. Verhit de olijfolie in een pan, fruit de sjalotten, de knoflook en de gember daarin en karamelliseer alles met bruine suiker.
5. Blus de tomaten met wat witte wijn, voeg de kalfsbouillon, het vruchtvlees en de gezeefde tomaten toe en laat de saus inkoken. Roer regelmatig.
6. Voeg de tijm, basilicum en room toe en breng de saus op smaak met peper, zout en chili.
7. Vul de tomaten met de tomatensaus, leg daarop de geitenkaas en laat het gerecht nog 5 minuten garen in de oven bij 160°C.



