

**PHILIPS**

Pasta maker

Recipe book



**EN** **Pasta maker** recipes

**FR** Recettes pour la **machine à pâtes**

**DE** Rezepte für die **Nudelmaschine**

**NL** Recepten voor **pastamachine**

**EN**

# Content

<b>Homemade pasta made easy</b>	<b>4</b>
<b>Making pasta with the</b>	
<b>Philips Viva Pasta maker</b>	<b>6</b>
<b>Shaping discs and pasta shapes</b>	<b>10</b>
<b>Our basic pasta doughs</b>	<b>12</b>
<b>Pasta colors</b>	<b>16</b>
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

**FR**

# Sommaire

<b>Pâtes maison, en toute simplicité</b>	<b>4</b>
<b>Préparer des pâtes avec le Philips</b>	
<b>Viva Pasta maker</b>	<b>6</b>
<b>Disques de forme et formes de pâtes</b>	<b>10</b>
<b>Nos pâtes fraîches classiques</b>	<b>12</b>
<b>Pâtes colorées</b>	<b>16</b>
Spaghetti à la sauce tomate	18
Spaghetti à la carbonara	20
Lasagnes à la bolognaise	22
Des pâtes fraîches	24
Raviolis ricotta et épinards au beurre de sauge	26
Salade à pique-nique aux penne trois couleurs	28
Ditalini estival	30
Pâtes penne aux épinards avec calamars et langoustines	32
Fettuccine aux salsiccia, à l'ail et à l'huile de piment	34
Fettuccine aux tomates farcies au fromage de chèvre frais	36

DE

# Inhalt

<b>Selbstgemachte Nudeln im Handumdrehen</b>	<b>4</b>
<b>Nudelherstellung mit der</b>	
Philips Viva Nudelmaschine	6
<b>Formaufsätze und Nudelformen</b>	<b>10</b>
<b>Unsere Standard-Nudelteige</b>	<b>12</b>
<b>Nudelfarben</b>	<b>16</b>
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

<b>Zelfgemaakte pasta in een handomdraai</b>	<b>4</b>
<b>Pasta maken met de</b>	
Philips Viva-pastamachine	6
<b>Vormschiijven en pastavormen</b>	<b>10</b>
<b>Onze standaard deegsoorten voor pasta</b>	<b>12</b>
<b>Pastakleuren</b>	<b>16</b>
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 chiliolie	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 its best.*

FR

## Pâtes maison, en toute simplicité

Profitez de pâtes fraîches, préparées automatiquement par votre machine à pâtes Philips Viva Pasta maker.

Philips vous permet de préparer facilement des pâtes maison. Avec la machine à pâtes Viva 100% automatique, vous pouvez préparer des pâtes fraîches et des nouilles beaucoup plus souvent : c'est elle qui s'occupe de tout! Prêt(e) à commencer? Nous avons rassemblé de superbes recettes, à commencer par les classiques.

Vous allez découvrir comment préparer des pâtes à base de différentes sortes de farines. Nous allons vous expliquer comment ajouter une touche de saveur supplémentaire en intégrant des jus de légumes. Et vous allez découvrir également comment préparer différentes formes de pâtes. Il est temps de se lancer ! Nos recettes comportent des instructions détaillées pour préparer de délicieuses pâtes et nouilles du monde entier. Nous avons testé et goûté toutes les recettes présentes dans ce livre afin de garantir le succès de vos repas.

*Si vous souhaitez utiliser des recettes extraites d'autres livres, n'oubliez pas d'adapter la proportion de farine et de liquide que nous conseillons en utilisant les tasses fournies avec votre machine à pâtes Philips Viva, auquel cas votre machine risque de ne pas fonctionner au meilleur de ses performances.*

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 bekers 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.

# Préparer des pâtes avec la machine à pâtes Philips Viva Pasta maker

## De délicieuses pâtes préparé en quelques minutes

Les pâtes se composent d'un simple mélange de farine et d'eau (ou d'une préparation à base d'œufs). Pour ajouter de la couleur et des saveurs, utilisez des épices, des herbes, des extraits végétaux ou d'autres ingrédients. Dans la section Recettes du présent livre, vous pouvez choisir la base que vous voulez préparer.

Pour mesurer la farine et le liquide, veuillez utiliser la tasse fournie et respecter les proportions proposées. Veuillez vous reporter page 10 pour plus de détails.

## Il vous suffit de suivre ces étapes simples

- A Branchez la machine. Ouvrez le couvercle et versez la farine. Fermez le couvercle.
- B Sélectionnez “”
- C Appuyez sur “▷||”
- D Versez lentement le liquide par l'ouverture du couvercle.
- E Au bout de 3 minutes environ, les pâtes commencent à sortir du disque. Coupez-les alors à la taille de votre choix.

Après avoir préparé une tournée de pâtes, il se peut qu'il reste de la pâte dans le compartiment de mélange. Si c'est le cas, il vous suffit de régler le bouton de commande en position “” et d'appuyer sur “▷||”. La machine à pâtes fait alors sortir le reste de pâte.

## Les abréviations suivantes sont utilisées:

kg = kilogramme	g = gramme	l = litre
in = pouces	ml = millilitre	càs = cuillère à soupe
càc = cuillère à café	t = tasse	

## 1 tasse = 200 g de farine

Cela représente environ 200 g de pâtes fraîches, une quantité suffisante pour préparer un plat principal pour 1 à 2 personnes, ou un plat d'accompagnement pour 2 à 3 personnes.

## 2 tasses = 400 g de farine

Cela représente environ 450 g de pâtes fraîches, ce qui permet de préparer un plat principal pour 2 à 3 personnes, ou un plat d'accompagnement pour 5 à 7 personnes.

## Nous vous conseillons d'utiliser une balance de cuisine pour mesurer le poids avec précision.

## Temps de cuisson

Le temps de cuisson dépend de la forme des pâtes. Pour des pâtes fines, il faut compter 4 à 5 minutes, et 6 à 8 minutes pour des pâtes épaisses.

## Conservation

Vous pouvez conserver vos pâtes fraîches au réfrigérateur pendant quelques jours. Pour éviter que les pâtes ne se collent, saupoudrez un peu de farine. Pour obtenir des résultats optimaux, précuisez partiellement les pâtes avant de les ranger, puis terminez la cuisson le moment voulu. Vous pouvez également congeler les pâtes fraîches. Pour faire sécher des pâtes fraîches, placez-les sur une grille métallique ou une grille à pâtes.



# Nudelherstellung mit der Philips Viva Nudelmaschine

## Leckere Nudeln in wenigen Minuten vollautomatisch Nudleteig

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

Vers 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.

DE

## Form- aufsätze 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.

FR

## Disques de forme et formes de pâtes

Créer des formes de pâtes pour vos recettes préférées

Pour créer vos formes de pâtes préférées, il vous suffit de fixer l'un des disques de forme sur la machine à pâtes. Nous avons inclus des disques de forme adaptés pour les penne, les spaghetti et les fettuccine que vous pouvez utiliser pour donner forme à toutes les recettes classiques de pâtes figurant dans ce livre.

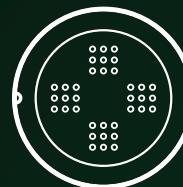
NL

## Vormschijven en pastavormen

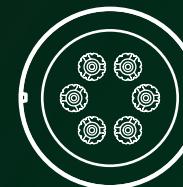
Maak pasta in allerlei vormen voor uw favoriete recepten

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.

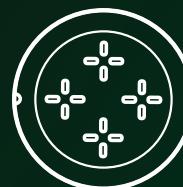
EN Spaghetti  
FR Spaghetti  
DE Spaghetti  
NL Spaghetti



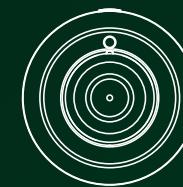
EN Penne / Maccheroni / Ditalini / Rigatoni  
FR Penne / Maccheroni / Ditalini / Rigatoni  
DE Penne / Maccheroni / Ditalini / Rigatoni  
NL Penne / Maccheroni / Ditalini / Rigatoni



EN Fettuccine  
FR Fettuccine  
DE Fettuccine  
NL Fettuccine



EN Lasagna / Ravioli / Cannelloni / Maltagliati / Pizzoccheri / etc / ezv  
FR Lasagna / Ravioli / Cannelloni / Maltagliati / Pizzoccheri / ecc  
DE Lasagna / Ravioli / Cannelloni / Maltagliati / Pizzoccheri / etc / ezv  
NL Lasagna / Ravioli / Cannelloni / Maltagliati / Pizzoccheri / etc / ezv





EN

## 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.

FR

## Nos pâtes fraîches classiques

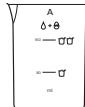
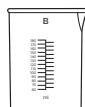
Nous avons répertorié les types de pâtes traditionnelles utilisées dans ce livre de recettes pour vous permettre de vous y reporter facilement.

Il est possible d'utiliser différents types de farine pour préparer des pâtes. Pour obtenir les meilleurs résultats, nous vous conseillons toutefois d'utiliser un mélange de semoule de blé dur et de farine blanche (type 405).

La semoule de blé dur est une farine forte qui convient parfaitement à la préparation des pâtes en raison de sa forte teneur en protéines qui assure une meilleure tenue à la cuisson. Il est possible d'utiliser les farines fortes avec ou sans œufs. Les farines fines tendres (type 00) contenant moins de protéines, nous vous conseillons d'ajouter des œufs. Pour préparer des nouilles soba, vous pouvez utiliser de l'épeautre, du blé entier ou de la farine de sarrasin.

Vous devez mesurer avec précision la farine et le liquide puisque le type de farine et d'œufs utilisés peuvent influer sur le volume et la proportion solides/liquides. Nous vous conseillons d'utiliser une balance de cuisine pour mesurer le poids avec précision.

Remarque : la tasse à farine fournie avec votre machine à pâtes et nouilles n'est pas une tasse à mesurer standard de 250 ml et ne doit donc pas être utilisée comme telle. La tasse à farine a une contenance d'environ 200 g (environ 1 tasse standard) de farine.

	<b>EN</b> The supplied water cup come with 2 sides:	<b>FR</b> La tasse à eau fournie présente 2 faces:
	<b>Side A – For plain egg pasta</b>   Side A with two liquid levels is only designed for plain egg pasta (all-purpose flour mixed with egg mixture).	<b>Face A – Pour les pâtes aux œufs nature</b>  La face A présentant deux niveaux de liquide ne doit être utilisée que pour les pâtes aux œufs nature (farine blanche mélangée à une préparation aux œufs).
	<b>Side B – For all other kinds of pasta</b>   Side B with specific volumes is for all other kinds of pasta and noodles <ul style="list-style-type: none"> <li>• All-purpose flour mixed with pure water/veggie juice mixture.</li> <li>• Various other flours with egg mixture/ pure water/ veggie juice mixture, etc.</li> </ul>	<b>Face B – Pour tous les autres types de pâtes</b>  La face B indiquant des volumes spécifiques doit être utilisée pour tous les autres types de pâtes et nouilles <ul style="list-style-type: none"> <li>• Farine blanche mélangée à une préparation à base d'eau pure et de jus de légume.</li> <li>• Diverses autres farines avec une préparation aux œufs/ eau pure/jus de légume, etc.</li> </ul>
	Remarks: please refer to the user manual for details.	Remarques : veuillez vous reporter au manuel d'utilisation pour plus de détails.

**EN Wheat pasta**

**Flour** 200 g all purpose flour

**Liquid** 80 g : 1 egg + water

**Pasta quantity** 200 g

**FR Pâtes de blé**

**Farine** 200 g de farine blanche

**Liquide** 80 g : 1 œuf + eau

**Quantité de pâtes** 200 g

**EN Wheat noodle**

**Flour** 200 g all purpose flour

**Liquid** 75 g water

**Noodle quantity** 200 g

**FR Nouilles de blé**

**Farine** 200 g de farine blanche

**Liquide** 75 g d'eau

**Quantité de nouilles** 200 g

**EN Durum pasta**

**Flour** 150 g semolina /

50 g all purpose flour

**Liquid** 85 g : 1 egg + water

**Pasta quantity** 200 g

**FR Pâtes de blé dur**

**Farine** 150 g de semoule/

50 g de farine blanche

**Liquide** 85 g : 1 œuf + eau

**Quantité de pâtes** 200 g

**EN Durum noodle**

**Flour** 150 g semolina /

50 g all purpose flour

**Liquid** 75 g water

**Noodle quantity** 200 g

**FR Nouilles de blé dur**

**Farine** 150 g de semoule/

50 g de farine blanche

**Liquide** 75 g d'eau

**Quantité de pâtes** 200 g

**EN Whole wheat pasta**

**Flour** 200 g whole wheat flour

**Liquid** 90 g : 1 egg + water

**Pasta quantity** 200 g

**FR Pâtes au blé complet**

**Farine** 200 g de farine de

blé complet

**Liquide** 90 g : 1 œuf + eau

**Quantité de pâtes** 200 g

**EN Whole wheat noodle**

**Flour** 200 g whole wheat flour

**Liquid** 85 g

**Noodle quantity** 200 g

**FR Nouilles au blé complet**

**Farine** 200 g de farine

de blé complet

**Liquide** 85 g

**Quantité de nouilles** 200 g

**EN Spelt pasta / noodle**

**Flour** 200 g spelt flour

**Liquid** 95 g : 1 egg + water

**Quantity of pasta / noodle** 200 g

**FR Pâtes/nouilles d'épeautre**

**Farine** 200 g de farine d'épeautre

**Liquide** 95 g : 1 œuf + eau

**Quantité de pâtes /nouilles** 200 g

**EN Ramen**

**Flour** 200 g bread flour / 2 g salt

**Liquid** 75 g water

**Noodle quantity** 200 g

**FR Rāmen**

**Farine** 200 g de farine à pain/

2 g de sel

**Liquide** 75 g d'eau

**Quantité de nouilles** 200 g

DE

## 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.

NL

## 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.

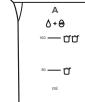
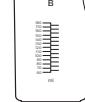
Pasta kan worden gemaakt met verschillende soorten bloem.

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 laag 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 sobanoedels 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.

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

**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 Spelpasta/-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

**FR Pâtes ou nouilles au carottes**

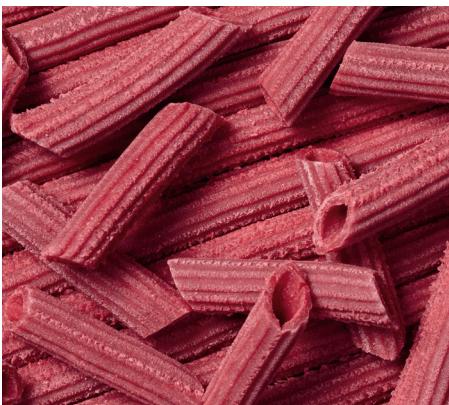
Farine 150 g de semoule de blé 50 g de farine tout usage  
Liquide 85 g: 1 œuf + jus de carottes  
Quantité de pâtes / nouilles ~200 g

**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 Beet pasta / noodles**

Flour 200 g all purpose flour  
Fluid 85 g: 1 egg + beet juice  
Quantity of pasta / noodle ~200 g

**FR Pâtes ou nouilles à la betterave**

Farine 200 g de farine tout usage  
Liquide 85 g: 1 œuf + jus de betteraves  
Quantité de pâtes / nouilles ~200 g

**DE Rote Beete-Pasta / Nudeln**

Mehl 200 g normales Meh  
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 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

**FR Pasta nero**

Farine 150 g de semoule de blé 50 g de farine tout usage  
Liquide 85 g: 1 œuf + 1 c. à thé d'encre de calmar + eau  
Quantité de pâtes / nouilles ~200 g

**DE Pasta nero**

Mehl 150 g Hartweizenmehl / 50 g normales Meh  
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 theelepel inktvisinkt + water  
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

**FR Pâtes ou nouilles aux tomates**

Farine 200 g de farine tout usage  
 Liquide 90 g: 1 œuf + eau + 1 c. à soupe purée de tomates  
 Quantité de pâtes / nouilles ~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

**FR Nouilles soba**

Farine 130 g de farine de sarrasin 70 g de farine tout usage  
 Liquide 85 g : 1 œuf + eau  
 Quantité de pâtes / nouilles ~200 g

**DE Soba**

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

**NL Sobanoedels**

Bloem 130 g boekweitbloem + 70 g standaardbloem  
 Vloeistof 85 g: 1 ei + water  
 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

**FR Pâtes / nouilles aux épinards**

Farine 200 g de farine tout usage  
 Liquide 85 g : 1 œuf + jus d' épinards  
 Quantité de pâtes / nouilles ~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**

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

**FR Pâtes ou nouilles au fenouil et poivre**

Farine 200 g de farine de blé, ½ c. à soupe de graines de fenouil moulues, ½ c. à soupe de poivre noir moulu  
 Liquide 85 g: 1 œuf + eau  
 Quantité de pâtes / nouilles ~200 g

**DE Fenchel-Pfeffer-Pasta /- Nudeln**

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

**NL Venkel-pepperpasta /- noedels**

Bloem 200 g standaardbloem, ½ EL gemalen venkel,  
 ½ EL gemalen zwarte peper  
 Vloeistof 85 g: 1 ei + 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

**FR Pâtes ou nouilles aux fines herbes**

Farine 200 g farine de blé 1 c. à soupe d'estragon finement haché  
 Liquide 85 g : 1 œuf + eau  
 Quantité de pâtes / nouilles ~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

# 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.
3. Deglaze with balsamic vinegar and wine or cooking water.
4. Add the sieved tomato sauce and simmer for 10 minutes until thickened.
5. 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.

## Suggestion

Also try the Bolognese sauce from the lasagna recipe.

FR

# Spaghetti à la sauce tomate

## Des pâtes fraîches

~200 g de spaghetti à la semoule de blé dur

## Sauce tomate

- Huile d'olive
- 1 petit oignon, haché
- 2 branches de céleri, hachées
- 1 carotte (100 g), hachée
- 2 brins de romarin, hachés
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 30 g (1 c. à soupe + 2 c. à thé) de purée de tomates
- 2 c. à soupe de vinaigre balsamique
- Facultatif : 100 ml de vin rouge
- 250 ml (1 tasse) de purée de tomates
- ½ c. à thé de bouillon de poulet ou de légumes en poudre poivre noir moulu, au goût

## Garniture

- Fromage parmesan, râpé
- Facultatif : basilic frais, haché

## Préparation

1. Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition.
2. Verser de l'huile dans une poêle à frire. Ajouter l'oignon, le céleri et la carotte, et faire revenir à feu moyen pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon devienne transparent. Ajouter la purée de tomates, le bouillon en poudre et le romarin.
3. Déglaçer au vinaigre balsamique et au vin ou à l'eau de cuisson.
4. Ajouter la purée de tomates et laisser mijoter pendant 10 minutes jusqu'à ce que la préparation ait épaisse.
5. Cuire les pâtes pendant 5 à 6 minutes. Égoutter et répartir dans les assiettes. Ajouter une généreuse portion de sauce et saupoudrer de basilic et de fromage parmesan.

## Suggestion

Essayer aussi la sauce bolognaise utilisée dans la recette de lasagne.

DE

# Spaghetti mit Tomatensoße

## Frische Pasta

Ca. 200 g Hartzweizen-Spaghetti

## Tomatensoße

- Olivenöl
- 1 kleine Zwiebel, gehackt
- 2 Stangen Sellerie, klein geschnitten
- 1 Möhre (100 g), klein geschnitten
- 2 Zweige Rosmarin, klein geschnitten
- 2 Knochblauzehen, fein gehackt
- 30 g (1 EL + 2 TL) Tomatenmark
- 2 EL Aceto Balsamico 250 ml passierte Tomaten
- ½ TL Geflügel- oder Gemüsebrühpulver
- 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 Brühpulver 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.

## Tipp

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 groenteboillonpoeder
- Gemalen zwarte peper naar smaak
- Eventueel: 100 ml rode wijn

## Ter decoratie

- Geraspte Parmezaanse kaas
- Naar keuze: verse basilicum, fijngesneden

## Bereidung:

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 afdruijen en verdeel de pasta op het bord. Giet een flinke portie van saus erover en garneer naar smaak met basilicum en Parmezaanse kaas.

## Tip

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.

FR

# Spaghetti à la carbonara

## Des pâtes fraîches

~200 g de spaghetti à la semoule de blé dur

## Sauce carbonara

- 70 g de pancetta ou de bacon
- En petits cubes
- 3 jaunes d'œufs
- 140 ml de crème
- 1 poivron rouge, haché finement
- Thym frais
- Fromage parmesan, râpé

## Garniture

- Persil frisé frais, haché
- Fromage parmesan, râpé
- Poivre noir moulu, au goût

## Préparation

1. Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition.
2. Entretemps, mélanger les jaunes d'œufs, la crème et le fromage râpé et réserver.
3. Faire frire la pancetta et le poivron rouge dans une grande poêle pendant 5 minutes. Baisser le feu et ajouter le thym.
4. Cuire les pâtes et les égoutter, en conservant une partie de l'eau de cuisson.
5. Verser rapidement les pâtes chaudes à la poêle, ajouter la préparation aux jaunes d'œufs et 3 cuillères à soupe d'eau de cuisson, et bien remuer. La sauce devrait être crémeuse.
6. Ajouter la garniture et servir immédiatement.

DE

# Spaghetti alla carbonara

## Frische Pasta

Ca. 200 g Hartzweizen-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

## Verge pasta

Ong. 200 g harde tarwe-spaghetti

## Carbonara

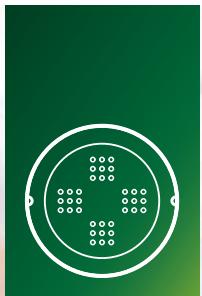
- 70 g Pancetta of ontbijtspek in kleine blokjes
- 3 eierdooiers
- 140 ml room
- 1 rode chili, fijngesneden
- Verse tijm
- Geraspte Parmezaanse kaas

## 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 eiderdooiers, 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 eiderdooiermengsel 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).

## Suggestion

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

# Lasagne à la bolognaise

## Des pâtes fraîches

~450 g de feuilles de lasagne (aux épinards)

### Sauce bolognaise

- Huile d'olive
- 1 oignon, haché finement
- 2 branches de céleri, haché finement en cubes
- 2 carottes, hachées finement en cubes
- 1 poivron rouge, haché finement en cubes
- 75 g de pancetta, hachée
- 400 g de boeuf haché
- 45 g (3 c. à soupe) de pâte de tomates
- 180 g de purée de tomates
- 180 ml (1 tasse) de bouillon de boeuf

### Sauce béchamel

- 45 g (3 c. à soupe) de beurre
- 50 g de farine
- 750 ml de lait
- 180 g de fromage parmesan, râpé

### Préparation

1. Pour la sauce bolognaise, faire revenir la pancetta, l'oignon, le céleri et les carottes à la poêle à feu doux pendant 10 minutes. Ajouter la viande. Quand la viande a bruni, ajouter la pâte de tomates, la purée de tomates et le bouillon. Laisser mijoter.
2. Pour la sauce béchamel, faire fondre le beurre à feu doux et y incorporer la farine par cuillerée jusqu'à ce qu'une pâte – le roux – se forme. Cuire le roux pendant 2 minutes à feu doux. Ajouter le lait graduellement en remuant constamment au fouet. La sauce épaisse.
3. Pour la lasagne, commencer par une mince couche de sauce bolognaise, puis créer 4 ou 5 couches dans l'ordre suivant : feuille de pâte, sauce bolognaise, béchamel, fromage.
4. Cuire au four pendant environ 40 minutes à 180°C (350°F).

### Suggestion

Vous pouvez remplacer la viande par de l'aubergine et des poivrons rouges grillés.

# 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.

### Tipp

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 lepeljesgewijs 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.

### Tip

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

# 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.

### Suggestion

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

# Des pâtes fraîches

## Des pâtes fraîches

~200 g de feuilles à raviolis chinois

### Farce

- 100 g porc haché, haché finement
- 100 g chair de crevettes, hachée
- Finement
- 1 c. à soupe de blanc d'oeuf, et un peu plus en
- Supplément
- 1 c. à thé de gingembre, émincé
- 1 c. à soupe de sauce soya
- ½ c. à soupe de sauce aux huîtres
- ½ c. à thé de bouillon de poulet en poudre
- 1 c. à thé d'huile de sésame
- ¼ c. à thé de sel
- ¼ c. à thé de sucre
- ¼ c. à thé de poivre noir, moulu

### Trempette

- 1 c. à soupe de sauce soya
- 2 c. à soupe de sauce chili sucrée
- 1 c. à soupe de vinaigre

### Préparation

1. Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition.
2. Entretemps, combiner les ingrédients de la farce et bien mélanger.
3. Placer une cuillère à thé comble de farce au milieu de chaque pochette de ravioli.
4. Badigeonner les bords avec de l'eau (ou du blanc d'oeuf).
5. Les pincer ensemble pour former une pyramide avec la farce à l'intérieur. Réserver.
6. Cuire les wontons dans l'eau bouillante en plusieurs fois. Remuer de temps en temps pour les empêcher de coller au fond de la casserole. égoutter et réserver.
7. Combiner les ingrédients de la trempette et servir les wontons avec cette trempette. Essayez de cuire les wontons dans du bouillon de poulet, puis de les servir dans le bouillon garni d'oignons verts.

### Suggestion

Vous pouvez remplacer le vinaigre noir par du vinaigre balsamique, le vin de riz chinois par du xérès sec, et le poivre du Sichuan par du poivre blanc.

# 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 Hühnerbrührehpulver
- 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 Teigstückes.
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.

### Tipp

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 sesamolie
- 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.

### Tip

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.

# Raviolis ricotta et épinards au beurre de sauge

## Des pâtes fraîches

~200 g de carrés de pâte à ravioli

### Farce

- 200 g d'épinards frais
- 170 g de fromage ricotta
- 35 g de fromage parmesan, rapé
- 20 g de noix de pin, grillées
- Muscade, au goût
- Supplément : blanc d'oeuf
- Un pinceau

### Beurre de sauge

- 35 g de beurre
- 7 feuilles de sauge, hachées
- 35 ml (3 c. à soupe + 1 c. à thé) de crème
- 35 g de fromage parmesan
- Poivre noir moulu, au goût

### Préparation

1. Porter une grande casserole d'eau salée à l'ébullition et blanchir les épinards en les cuisant pendant 5 secondes, en les égouttant, en les rinçant à l'eau froide et en les égouttant à nouveau.
2. Hacher finement les épinards et les combiner aux ingrédients de la farce.
3. Étendre la moitié des carrés de pâte sur une surface plane et placer une cuillère à thé comble de farce sur chaque carré. Badigeonner les bords des pâtes avec le blanc d'œuf et placer dessus un autre carré de pâte, en scellant les bords à la fourchette pour former une enveloppe.
4. Préparer le beurre de sauge. Faire fondre le beurre à feu doux dans une casserole. Ajouter la sauge, le sel de mer et la crème et mijoter quelques secondes. Incorporer le fromage jusqu'à ce qu'il soit fondu. Assaisonner.
5. Cuire les ravioli pendant 6 à 8 minutes. Servir directement garnis du beurre de sauge.

# Ricotta-Spinat-Ravioli mit Salbeibutter

## Frische Pasta

Ca. 200 g Pasta-Quadrat

### 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 Salbeilätter, 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.

# 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.

# 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, halved
- 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.

# Salade à pique-nique aux penne trois couleurs

## Des pâtes fraîches

~450 g de penne multicolores

## Pour la salade

- 180 g de fèves vertes, blanchies
- 150 g d'asperges, blanchies
- 1 poivron rouge, haché
- 180 g de tomates cerises,
- Coupées en deux
- Basilic ou persil frais, haché

## Vinaigrette

- Jus de ½ citron
- 1 c. à soupe de vinaigre de vin blanc
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à thé de miel
- Poivre noir moulu, au goût

## Garniture

- Noix de Grenoble ou autre noix, grillées
- 75 g de fromage de chèvre, émietté

## Préparation

1. Porter une grande casserole d'eau salée à l'ébullition et cuire les pâtes pendant 10 à 12 minutes. Égoutter et refroidir à l'eau froide. Bien égoutter.
2. Préparer la vinaigrette dans un grand bol à salade. Ajouter tous les ingrédients de la salade et les pâtes, et mélanger.
3. Garnir de noix et de fromage.
4. La salade est prête à consommer ou à emporter en pique-nique.

# 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 abgegossene 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.

# Picnicsalade met penne tricolore

## Verge 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  $\frac{1}{2}$  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.



# 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



FR

# Ditalini estival

## Ingrédients

~200 g de pâtes penne

## Vinaigrette

- 1 mozzarella
- 2 tomates
- 35 g de ricotta assaisonné savoureux
- Basilic
- Huile d'olive extra vierge
- Poivre, au goût

## Préparation

1. Au moyen du disque pour penne, couper la pâte en morceaux d'environ 1 cm de long.
2. Couper le mozzarella en cubes et mélanger avec les tomates et le basilic.
3. Assaisonner d'huile, de sel et de poivre.
4. Porter de l'eau salée à ébullition, et faire cuire les pâtes ditalini.
5. Une fois les pâtes cuites, les égoutter sans tarder.
6. Dans un bol, mélanger les pâtes ditalini, le mozzarella, les tomates et le basilic.
7. Râper le ricotta savoureux et l'ajouter aux pâtes ditalini.
8. Bien remuer et servir.

## Suggestion

Assaisonner le plat d'un filet d'huile d'olive extra vierge et d'une pincée de poivre.

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.

# 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.

# Pâtes penne aux épinards avec calamars et langoustines

## Pâtes fraîches

~200 g de pâtes penne aux épinards

## Calamars et langoustines

- 2-3 c. à table d'huile d'olive
- 3 langoustines en coquille, sans tête
- 6 calamars, nettoyés et éviscérés
- Jus d'un citron
- 1 pincée de sel de mer,
- Poivre fraîchement moulu
- 1 tige de basilic

## Préparation

1. Faire suer l'huile et l'ail dans un poêlon.
2. Ajouter les langoustines et faire frire pendant environ une minute.
3. Ajouter ensuite les calamars et faire frire pendant deux minutes de plus.
4. Ajouter le jus de citron aux langoustines et calamars, et faire mijoter pendant environ deux minutes.
5. Ajouter du sel de mer à la sauce, au goût, et incorporer le basilic.

# 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



## Verge pasta

Ong. 200 g spinazienoedels

### 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

### Bereidung

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.



# 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.

FR

# Fettuccine aux salsiccia, à l'ail et à l'huile de piment

## Pâtes fraîches

~200 g de fettuccine

## Sauce

- 2 ou 3 saucisses salsiccia, tranchées
- ½ gousse d'ail écrasée
- 170 g courgettes, hachées
- Jus d'un citron, zeste de citron

## Préparation

1. Faire frire les saucisses salsiccia hachées dans un poêlon à feu moyen. Ne pas ajouter d'huile, le gras de la saucisse peut servir à la cuisson.
2. Ajouter l'ail et faire suer le tout dans le poêlon.
3. Ajouter les courgettes et les faire chauffer.
4. Ajouter le jus de citron à la sauce et assaisonner de sel et de poivre, au goût. Incorporer le zeste de citron, au goût.
5. Enfin, parsemer d'origan haché.

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.

# 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 caramelise 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.

# Fettuccine aux tomates farcies au fromage de chèvre frais

## Pâtes fraîches

Environ 200 g de fettuccine

## Sauce

- 3 tomates en grappe de taille moyenne
- 20 g de sucre glace
- 1 échalote
- ½ gousse d'ail
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 2 morceaux de gingembre frais de la grosseur
- Du pouce, en tranches
- 2 c. à soupe de cassonade
- 35 ml de vin blanc
- 70 ml de fond de veau
- 140 g de tomates pelées
- 2 branches de thym, effeuillées
- 1 branche de basilic, hachée
- 20 ml de crème
- 70 g de fromage de chèvre frais

## Préparation

1. Couper le haut des tomates, les évider à l'aide d'une cuillère et réserver la chair.
2. Remplir les tomates d'un peu de sucre glace et d'huile d'olive et les faire cuire au four à 120°C (248°F) pendant 10 minutes.
3. Hacher l'échalote et l'ail. Couper l'oignon en dés et l'ail en tranches.
4. Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle, faire revenir les échalotes, l'ail, le gingembre et caraméliser le tout avec la cassonade.
5. Verser le vin blanc sur les ingrédients, ajouter le fond de veau, la chair des tomates et les tomates pelées et laisser mijoter la sauce. Remuer de temps en temps.
6. Ajouter le thym, le basilic et la crème et assaisonner la sauce selon le goût avec le sel, le poivre et le piment.
7. Farcir les tomates de sauce tomate, ajouter le fromage de chèvre frais et cuire au four à 160 °C (320°F) pendant encore 5 minutes.

# 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

Verge 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

## Bereidung

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.



# Notes

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

# Notes

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



© 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 8774.2 A