

INDIVIDUELLE LIEBLINGSPASTA

FARBENSPIEL



KURKUMA
hat nicht den feinen
Geschmack von
Safran, färbt aber
genauso schön gelb

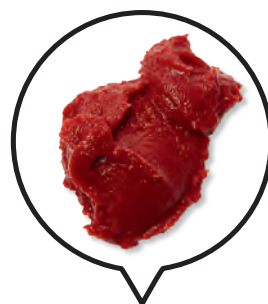


TINTENFISCHTINTE
macht Pasta schwarz
und muss beim
Fischhändler
vorbestellt werden

FRISCHEKICK



ZITRUSCHALEN
lassen Nudeln herr-
lich frisch werden
- besonders toll zu
Fischgerichten



TOMATENMARK
gibt dem Teig Farbe
und dezenten
Geschmack. Einfach
untermischen



SPINAT-RAVIOLI

Für die italienischen Teigtäschchen 300 g **Spinat** putzen, in Streifen schneiden und waschen. Tropfnass in eine heiße Pfanne geben und kurz dünsten, bis der Spinat zusammenfällt und das Wasser verdampft ist. 1-2 gehackte **Knoblauchzehen** mitdünsten. Jetzt den Spinat mit 350 g **Ricotta oder Frischkäse** sowie 1 Handvoll gehacktem **Basilikum** vermischen. Mit **Salz**, **Pfeffer** und **Muskatnuss** würzen und etwas abkühlen lassen. Spinatmischung dann auf einer Teigbahn in Häufchen im Abstand von ca. 5 cm verteilen, die freien Ränder drumherum mit Eigelb bestreichen. Eine zweite Teigbahn darauflegen, Teig zwischen den Füllungen gut andrücken. Mit einem Teigrädchen eckige oder mit einem Ausstecher runde Teigtäschchen ausschneiden und mit den Händen jeweils vorsichtig flach drücken.

FÜR INSCHENIÖRE

/// Mit einer Maschine geht's einfacher – fast ganz ohne Muskelkraft.



KURBELN STATT KNETEN: PASTA PRIMA

Die Walzen zunächst so einstellen (Stufe 1), dass sie am weitesten voneinander entfernt sind. Ein Stück Teig abschneiden, flach drücken und durch die Maschine drehen. Teig auffangen, zusammenklappen und erneut durchdrehen. Nach und nach die Walzen enger stellen (bis Stufe 6 oder 7). So wird der Teig immer dünner. Ist er wie gewünscht, die Teigplatte auf eine bemehlte Fläche legen, einmal umdrehen, das Mehl mit der Hand abfegen, erneut umdrehen und nochmals das Mehl leicht abfegen. Teig ruhen lassen, bis er etwas getrocknet ist. Dann nach Wunsch mit dem Messer oder einem der mitgelieferten Aufsätze schneiden. Die geschnittenen Nudeln auf eine leicht bemehlte Fläche legen.



WIE WÄR'S MAL MIT ORECCHIETTE?

Sie werden auch »Öhrchennudeln« genannt und sind das Wahrzeichen von Bari in Apulien. So machst Du sie: Aus dem Nudelteig lange dauerdicke Rollen formen. Von diesen jeweils ein dünnes Stück abschneiden, mit dem Daumen eine Delle hineindrücken und dann über ein Fingerglied zurückstülpen. So entsteht die charakteristische Wölbung.



DAS KREATIVLABOR LECKERMÄULER VOR!

FRUCHT + ZUCKER + SÄURE = SAUCE



Fruchtige Saucen sind meist nicht weit, wenn eine Panna cotta auf dem Tisch steht. So simpel werden sie gemacht: Einfach Erdbeeren (oder Himbeeren oder entsteinte Kirschen oder Mango oder ...) in ein hohes Gefäß geben, pürieren (evtl. etwas Wasser dazugeben) und die Sauce mit Puderzucker und Zitronen- oder Limettensaft abschmecken – fertig!



TRAU DICH

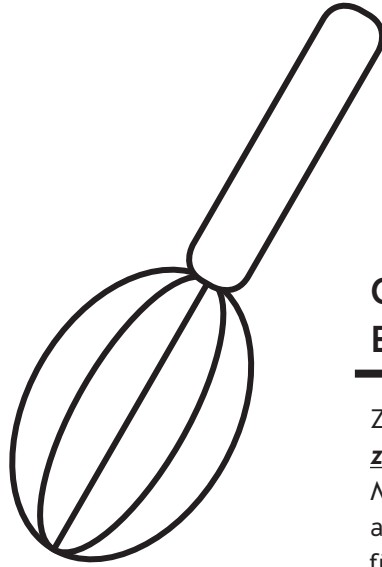
PANNA COTTA

+++ GEHT AUCH SALZIG!

Das Prinzip bleibt gleich, aber statt Zucker beispielsweise Salz, Pfeffer und Knoblauch mit der Gelatine zur Sahne geben. Der pikante Geschmack kann außerdem durch Zutaten wie Kräuter, Zitrone, Ziegenfrischkäse oder Gemüse intensiviert werden. Die heiße Masse pürieren und durch ein feines Sieb in eine Schüssel gießen, dann in die Förmchen füllen und abkühlen lassen. Eine tolle Vorspeise!

LA DESSERT CLASSIQUE

/// Ohne Gelatine: Hier sorgen Eier für cremige Konsistenz.



CRÈME BRÛLÉE

Zunächst 5 **Eigelb** mit 70 g **Zucker**, 1 EL **Vanillezucker** und 1 Prise **Salz** verrühren, dann eine Mischung aus 100 ml **Milch** und 300 ml **Sahne** angießen. Diese Masse in ofenfeste Förmchen füllen und diese in eine Auflaufform stellen. Heißes Wasser bis 2 cm unter den Rand der Förmchen angießen. Die Eiermischung in den Förmchen im vorgeheizten Backofen bei 140° stocken lassen. Das dauert 60–70 Min. Förmchen aus dem Ofen nehmen, die Crèmes abkühlen und im Kühlschrank durchkühlen lassen. Vor dem Servieren die Oberfläche karamellisieren: Crème dünn mit **braunem Zucker** bestreuen und mit einem Gas-Bunsenbrenner oder unter dem Backofengrill abflammen.

FÜR VEGETARIER ERSATZ FÜR GELATINE

Gelatine ist ein tierisches Produkt, wird aus Knorpeln und Knochen hergestellt. Für Vegetarier und Veganer gibt es zum Glück gute Alternativen, etwa **Agar-Agar**, das aus den Zellwänden bestimmter Algenarten gewonnen wird. Agar-Agar muss zunächst mitkochen und wird erst nach dem Abkühlen fest. Außerdem bietet sich **Pektin** an, produziert aus den Schalen von Äpfeln oder Zitrusfrüchten und Zuckerrübenschnitzen. Du kannst es als Pulver und in flüssiger Form kaufen. Und **Johannisbrotkernmehl** aus den Hülsenfrüchten des Johannisbrotbaumes kann Mehl, Stärke oder Ei als glutenfreies Bindemittel ersetzen.

