

DER PROTOTYP NUDELTEIG MIT EI

4 PORTIONEN
45 MIN. ZUBEREITUNG
1 STD. RUHEN
430 KCAL (PORTION)

1



400 g Mehl (Typ 405)



4 Eier



1 TL Salz



1 TL Olivenöl

Das Mehl auf eine Arbeitsplatte häufen, in der Mitte eine Mulde hineindrücken und die Eier, das Salz und das Öl hineingeben. Die Eier mit einer Gabel verquirlen und etwas Mehl darüberstreuen.

2



Teig kneten



Mehl zum Arbeiten



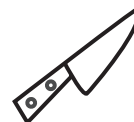
1 Std. ruhen lassen

Nun alles mit den Händen zu einem Teig verarbeiten. Den Teig dann ca. 5 Min. in verschiedene Richtungen kneten. Er soll am Ende ganz glatt sein und darf nicht kleben. Im Zweifelsfall noch etwas mehr Mehl einarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 1 Std. ruhen lassen.

3



Teig ausrollen



Nudeln schneiden

Dann den Teig auf einer glatten, mit Mehl bestäubten Oberfläche mit einem Nudelholz ausrollen, und zwar möglichst dünn und gleichmäßig, damit die Pasta später einheitlich gar wird. Anschließend den Teig mit Mehl bestäuben und antrocknen lassen. Dann locker aufrollen und mit einem großen Messer in schmale oder breite Bandnudeln schneiden.

ZUTATEN

- _ 400 g Mehl (Typ 405)
- _ 4 Eier
- _ 1 TL Salz
- _ 1 TL Olivenöl
- _ Mehl zum Arbeiten



DER PROTOTYP

PANNA COTTA

4 PORTIONEN
30 MIN. ZUBEREITUNG
4-5 STD. KÜHLEN
270 KCAL (PORTION)

1



4 Blatt Gelatine mit kaltem Wasser übergießen und ca. 10 Min. einweichen lassen.



400 g Sahne in einem kleinen Topf aufkochen.

2



1 kleine Vanilleschote



1 EL Zucker

Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und mit der Schote zur Sahne in den Topf geben. Den Zucker einrühren und alles bei schwacher Hitze 15 Min. offen köcheln lassen, dabei immer mal wieder umrühren.

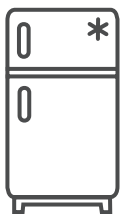
3



Gelatine einrühren

Dann den Topf vom Herd nehmen und die Vanilleschote aus der Sahne fischen. Die Gelatine Blatt für Blatt leicht ausdrücken und in der Sahne unter Rühren auflösen. Etwas abkühlen lassen.

4



4-5 Std.

Vier Förmchen (mit ca. 100 ml Inhalt) mit kaltem Wasser ausspülen und die flüssige Sahnemischung hineinfüllen. Panna cotta mit Frischhaltefolie bedeckt im Kühlschrank in 4-5 Std. fest werden lassen. Die Panna cotta auf Teller stürzen und beispielsweise mit Früchten oder Fruchtsaucen (Seite 304) servieren.



ZUTATEN

- _ 4 Blatt Gelatine
- _ 400 g Sahne
- _ 1 kleine Vanilleschote
- _ 1 EL Zucker

