

PHILIPS

Pasta maker



- IT** Ricette per Pasta maker
- NL** Recepten voor Pasta machine
- DE** Rezepte für den Pastamaker
- FR** Recettes pour la machine à pâtes

IT

Contenuto

Come preparare la pasta fresca in 10 minuti	4
Come preparare la pasta con Pasta maker	6
Dischi per formati diversi	10
Ingredienti e impasti	12
Colori della pasta	14
Spaghetti con salsa di pomodoro	16
Spaghetti alla carbonara	18
Lasagne alla bolognese	20
Pasta primavera	22
Tagliatelle al pesto	26
Pizzoccheri alla Valtellinese	28
Ditalini estivi al kamut	30
Lasagne allo squacquerone e crema di piselli	32
Fettuccine di farina di castagne con zola e mela	34
Spaghetti cacio e pepe con farina di farro	30
Pappardelle alle carote ai quattro formaggi	40
Insalata di penne tricolore	42
Spaghetti alla barbabietola con olive, capperi e Burrata	44
Penne agli spinaci con scampi e calamari	48
Tagliatelle alla salsiccia e zucchine con aglio e olio al peperoncino	50
Fettuccine con pomodori ripieni gratinati al formaggio fresco di capra	52
Ravioli ricotta e spinaci con burro alla salvia	54
Pasta nera alla pescatora	56
Tagliatelle con sugo rustico alla salsiccia	60
Girelle con la zucca	62
Maccheroni Cheese	64
Soba salad con salmone e asparagi	66
Miso ramen	68
Shanghai yang chun main	72
Ravioli cinesi	74
Wontons	76

NL

Inhoud

Verse zelfgemaakte pasta in slechts 10 minuten	4
Pasta klaarmaken met de Pasta machine	6
Vormschijven en pastavormen	10
Ingrediënten en deeg	12
Pastarecepten met kleuren	14
Spaghetti met tomatensaus	16
Spaghetti alla carbonara	18
Lasagne alla bolognese	20
Pasta primavera	22
Tagliatelle al pesto	26
Pizzoccheri alla valtellinese	28
Zomerse ditalini met kamutmeel	30
Lasagne met squacquerone en erwtenpuree	32
Fettuccine van kastanjemeel met gorgonzola en appel	34
Spaghetti kaas en peper met speltmeel	38
Pappardelle met vier kazen	40
Picnicsalade met penne tricolore	42
Bietenspaghetti met olijven, kappertjes en Burrata	44
Spinazie penne met inktvis en scampi's	48
Tagliatelle met Salsiccia-worst, knoflook en chili-olie	50
Fettuccine met gevulde oventomaat en geitenkaas	52
Ravioli met Ricotta en spinazie met salieboter	54
Pasta nero pescatore	56
Tagliatelle met boerenworst	60
Girelle pasta met pompoen	62
Penne „Macaroni & Cheese“	64
Soba-Nudelsalat mit Lachs und Spargel	66
Miso Ramen	68
Shanghai yang chun mian	72
Jiaozi-dumplings	74
Wan Tan	76

DE

Inhalt

Frische hausgemachte Pasta in nur 10 Minuten	4
Nudeln zubereiten mit dem Pastamaker	6
Formaufsätze und Pastaformen	10
Zutaten und Teige	12
Pastarezepte mit Farben	14
Spaghetti mit Tomatensoße	16
Spaghetti alla Carbonara	18
Lasagne alla Bolognese	20
Pasta Primavera (Frühlingspasta)	22
Tagliatelle al Pesto	26
Pizzoccheri nach Art des Valtellina	28
Kamutnudeln ohne Ei	30
Lasagne mit italienischem Frischkäse	
Squacquerone und Erbsenpüree	32
Fettuccine aus Kastanienmehl mit Gorgonzola und Apfel	34
Spaghetti aus Dinkelmehl mit Pecorinokäse und Pfeffer	38
Pappardelle mit viererlei Käse	40
Picknicksalat mit Penne tricolore	42
Rote Bete-Spaghetti mit Oliven, Kapern und Burrata	44
Spinatpenne mit Calamaretti und Scampi	48
Tagliatelle mit Salsiccia, Knoblauch und Chiliöl	50
Fettuccine mit gefüllter Ofentomate und Ziegenfrischkäse	52
Ricotta-Spinat-Ravioli mit Salbeibutter	54
Pasta nero mit Meeresfrüchten	56
Tagliatelle mit Bauernbratwurst	60
Girelle mit Kürbis	62
Penne „Macaroni & Cheese“	64
Soba-Nudelsalat mit Lachs und Spargel	66
Miso Ramen	68
Shanghai Yangchun-Nudeln	72
Jiaozi Nudeltaschen	74
Wan Tan	76

FR

Contenu

Savourez des pâtes fraîches maison en 10 minutes	4
Faire des pâtes avec la machine à pâtes	6
Disques à façonner et formes de pâtes	10
Ingédients et préparation	12
Pâtes en couleurs	14
Spaghetti à la sauce tomate	16
Spaghetti à la carbonara	18
Lasagne à la bolognaise	20
Pâtes primavera	22
Tagliatelle au pesto	26
Pizzoccheri à la Valtellinese	28
Ditalini d'été à la farine de kamut	30
Lasagnes au squacquerone et à la purée de petits pois	32
Fettuccinis à la farine de châtaigne, au zola et à la pomme	34
Spaghettis à la farine d'épeautre, au cacio et au poivre	38
Parpadalles aux carottes aux quatre fromages	40
Salade à pique-nique aux penne trois couleurs	42
Spaghetti à la betterave accompagnés d'olives, de câpres et de burrata	44
Penne aux épinards, accompagnés de calamars et de scampi	48
Tagliatelle aux salsiccia, à l'ail et à l'huile de chili	50
Fettuccine aux tomates farcies au fromage de chèvre frais	52
Raviolis ricotta et épinards au beurre	54
Pâtes nero pescatore	56
Tagliatelle à la saucisse rustique	60
Pâtes girelle à la citrouille	62
Penne de style «macaroni au fromage»	64
Salade aux nouilles soba avec saumon et asperges	66
Soupe miso aux nouilles ramen	68
Yang chun mian de Shanghai	72
Jiaozi (raviolis chinois)	74
Wontons (raviolis chinois)	76

IT

Come preparare la pasta fresca in 10 minuti

Il Pasta maker Philips è completamente automatico e permette di preparare diversi tipi di pasta.

Questo ricettario contiene ricette e consigli utili per preparare pasta e noodle utilizzando il Pasta maker Philips! Un tempo preparare la pasta fresca in casa era decisamente complicato, e occorreva parecchio lavoro, tanto tempo e una certa manualità. Con il Pasta maker Philips, potrete invece preparare pasta fresca e noodle di ogni tipo, in pochi minuti.

Questo libretto contiene le istruzioni fondamentali per preparare pasta e noodle partendo da un impasto-base, per realizzare formati particolari, per aggiungere un tocco di sapore con spezie ed erbe aromatiche. La sezione dedicata alle ricette riporta istruzioni dettagliate per preparare i piatti più famosi a base di pasta e noodle, provenienti da tutto il mondo.

Non ci sono limiti per quanto riguarda i formati, i colori e i sapori della pasta che potete preparare con Pasta maker Philips!

Le ricette contenute in questo ricettario e il manuale utente sono stati testati per garantire ottimi risultati. Nel caso di esperimenti o utilizzando altre ricette per la pasta, sarà necessario regolare il rapporto di farina e acqua/uova rispetto ai quantitativi in tazze di acqua e farina indicati nel Pasta maker. Il Pasta maker non potrà offrire risultati soddisfacenti se non verranno modificati gli ingredienti della nuova ricetta.

NL

Verse zelfgemaakte pasta in slechts 10 minuten

De Philips Pasta machine is volledig automatisch en maakt verschillende soorten pasta.

In dit kookboek vindt u vele heerlijke recepten en ideeën voor pasta- en noedelgerechten die heel gemakkelijk worden bereid met de Philips Pasta machine. De tijd waarin de bereiding van verse pasta ingewikkeld en tijdrovend was, is voorbij. Nu kunt u allerhande verse pasta's en noedels in een paar minuten klaarmaken met de Philips Pasta machine.

Dit boekje zet het belangrijkste op een rijtje: hoe u uit een basisdeeg pasta en noedels klaarmaakt, hoe u de deegwaren hun typische vorm geeft en hoe u met specerijen en kruiden de smaak verfijnt. In het gedeelte recepten vindt u voorts stapsgewijze instructies voor het bereiden van bekende pasta- en noedelgerechten uit de hele wereld.

Met de Philips Pasta machine kunt u onbeperkt noedels in verschillende vormen, kleuren en smaakrichtingen toveren!

Alle recepten in dit boekje werden getest. Denk eraan om als u andere pastarecepten uitprobeert de hoeveelheden meel-water en meel-eieren aan te passen aan de voor de pasta machine aanbevolen verhouding. Doet u dit niet, dan kan de pasta machine niet naar behoren werken.

DE

Frische selbst-gemachte Pasta in nur 10 Minuten

Der Philips Pastamaker ist vollautomatisch und bereitet verschiedene Pastasorten zu.

In diesem Kochbuch finden Sie viele leckere Rezepte und Ideen für Pasta- und Nudelgerichte, die mit dem Philips Pastamaker ganz unkompliziert zubereitet werden. Die Zeiten, in denen die Herstellung frischer Pasta kompliziert und zeitaufwendig war, sind vorbei: Jetzt können Sie mit dem Philips Pastamaker frische Pasta und andere Nudelsorten innerhalb weniger Minuten selbst machen.

Dieses Heft erklärt das Wichtigste auf einen Blick: Wie Sie aus einem Grundteig Pasta und andere Nudeln herstellen, wie Sie den Teigwaren ihre typische Form verleihen und wie Sie mit Gewürzen und Kräutern den Geschmack verfeinern. Im Rezeptteil finden Sie genaue Anleitungen für die Zubereitung bekannter Pasta- und Nudelgerichte aus aller Welt.

Mit dem Philips Pastamaker können Sie Nudeln in den unterschiedlichsten Formen, Farben und Geschmacksrichtungen zaubern – in einer nahezu grenzenlosen Vielfalt!

Alle Rezepte in diesem Heft wurden getestet. Sollten Sie andere Pastarezepte ausprobieren, denken Sie bitte immer daran, die Mehl-Wasser- und Mehl-Eier-Mengen auf das für den Pastamaker empfohlene Verhältnis anzupassen. Passen Sie neue Rezepte nicht entsprechend an, kann der Pastamaker nicht richtig funktionieren.

FR

Savourez des pâtes fraîches maison en 10 minutes

La machine à pâtes de Philips est entièrement automatique et produit plusieurs types de pâtes.

Ce livret déborde de recettes et d'inspiration pour préparer des plats de pâtes ou de nouilles avec la machine à pâtes Philips! Faire des pâtes fraîches était compliqué et exigeait beaucoup de travail, de temps et de savoir-faire. Maintenant, vous pouvez faire des pâtes et nouilles fraîches de toutes sortes en quelques minutes avec la machine à pâtes Philips.

Ce livret explique les principes de base – comment faire des pâtes et des nouilles à partir d'une pâte de base, comment créer des formes classiques, comment ajouter de la couleur avec des teintures naturelles, et comment ajouter de la saveur avec des épices et des fines herbes. La section des recettes explique, étape par étape, comment préparer des plats de pâtes et de nouilles classiques des quatre coins du monde.

Il n'y a littéralement pas de limite au nombre de formes, de couleurs et de saveurs de pâtes que vous pouvez faire avec votre machine à pâtes Philips! Les recettes de pâtes fournies dans ce livre de recettes et dans le manuel de l'utilisateur ont été testées. Si vous faites des expériences ou utilisez d'autres recettes de pâtes, vous devrez ajuster les quantités de farine, d'eau ou d'oeufs suivant les ratios des mesures des tasses incluses avec la machine à pâtes. La machine à pâtes ne fonctionnera pas correctement si vous n'ajustez pas la nouvelle recette en conséquence.



IT

Come preparare la pasta con Pasta maker

Il Pasta maker permette di preparare pasta fresca in pochi minuti.

Ingredienti

La pasta si prepara con farina e acqua o uova. Per aggiungere un tocco di colore o sapore, usate spezie, erbe aromatiche, estratti di verdura e altri ingredienti. Ogni ricetta prevede l'uso di un certo tipo di impasto, anche se esistono molti tipi diversi di impasto. Divertitevi a provarne anche altri!

Il Pasta Maker Philips ha due programmi:

Programma Pasta Regolare:

Puoi preparare la pasta utilizzando solo acqua e farina.

Programma Pasta all'uovo o aromatizzata:

Puoi preparare la pasta con la farina o altri ingredienti come uova o succo di verdura. Per l'impasto per biscotti o la soba, seleziona questo programma.

Come utilizzare il Pasta Maker

A Inserisci la spina. Attendi che il display mostri la scritta "0 00", poi rimuovi il coperchio. Attendi che il display mostri "0 00" poi inserisci la farina utilizzando il misurino da farina fornito.

B Premi il bottone del programma selezionato il base alla tipologia di pasta che vuoi preparare

C Premi il bottone per il calcolo dei liquidi necessari che ti mostrerà la quantità occorrente.

D Misura la quantità corretta di acqua, uova e verdure grazie al misurino per liquidi fornito. Premi il pulsante di inizio e versa lentamente il liquido dal coperchio.

E La pasta inizierà ad uscire dopo circa 3 minuti. Taglia la pasta nella misura che preferisci.

In questo libro sono utilizzate le seguenti abbreviazioni:

kg = chilogrammi g = grammi l = litri in = pollice
ml = millilitri tbsp = cucchiaino tsp = cucchiaino

Una tazza= 250 g di farina

Puoi preparare circa 300 gr di pasta fresca. È sufficiente per una pasto principale per circa 2 persone, o una portata di accompagnamento per 3-4 persone.

Due tazze= 500 gr di farina

Puoi preparare circa 600 gr di pasta fresca. È sufficiente per una pasto principale per circa 4 persone, o una portata di accompagnamento per 8-10 persone.

Tempi di cottura

Dipende dalla forma della pasta. La pasta più sottile cuoce in 4-5 minuti, quella più spessa in 6-8 minuti.

Conservazione

La pasta fresca può essere conservata in frigo per qualche giorno. Cospargila con un po' di farina per evitare che si attacchi. Per un risultato migliore, cuoci solo parzialmente la pasta prima di conservarla e potrai finire la cottura quando vorrai. La pasta può essere surgelata. Puoi essiccare la pasta.

NL

Pasta klaarmaken met de Pasta machine

De Philips Pasta machine maakt in slechts enkele minuten heerlijke verse pasta.

Ingrediënten

Pasta wordt gemaakt met meel en water of ei. Gebruik voor extra kleur en smaak specerijen, kruiden, plantaardige extracten en andere ingrediënten. Voor elk recept bestaat een bepaald noedeldeel. U kunt natuurlijk ook één van de andere deegrecepten testen.

De Philips pastamachine heeft twee programma's:

Programma traditionele pasta:

Wanneer u pasta met uitsluitend bloem en water wilt maken.

Programma voor pasta met ei/smaken

Wanneer u pasta met bloem en andere ingrediënten zoals eieren of vegetarische sappen maakt.

Hoe bedient u de pastamachine?

A Zet het apparaat aan. Wacht tot op het display "0 00" verschijnt en verwijder vervolgens de deksel. Wacht vervolgens tot op het display "0 00" verschijnt en voeg middels de maatbeker bloem toe. Sluit de deksel.

B Druk op de programma knop om het soort pasta te selecteren dat u wilt maken

C Druk op de knop voor de berekening van de vloeistof en de vereiste hoeveelheid vloeistof wordt op het display weergegeven.

D Meet de juiste hoeveelheid water, ei of vegetarisch mengsel af met de meegeleverde maatbeker. Druk op start en voeg langzaam vloeistof toe in de opening van de deksel.

E De eerste pasta zal na ongeveer 3 minuten tevoorschijn komen. Snij de pasta in de gewenste lengte.

De volgende afkortingen worden gebruikt:

kg = kilogram g = gram l = liter
ml = milliliter el = eetlepel tl = theelepel

Een beker = 250 gram bloem

Met deze hoeveelheid maakt u ongeveer 300 gram verse pasta. Dit is voldoende voor een hoofdgerecht voor 1-2 personen of als bijgerecht voor 3-4 personen.

Twee bekertjes = 500 gram bloem

Met deze hoeveelheid maakt u ongeveer 600 gram verse pasta. Dit is voldoende voor een hoofdgerecht voor 3-4 personen of als bijgerecht voor 8-10 personen.

Kooktijden

De kooktijd hangt van de vorm van de pasta af. Dunne pasta vereist 4-5 minuten, dikkere pasta 6-8 minuten.

Bewaren

Verse pasta kunt u enkele dagen in de koelkast bewaren. Besprenkel deze met een beetje bloem om te voorkomen dat deze blijft plakken. Voor het beste resultaat kook de pasta gedeeltelijk en kook deze op een later tijdstip af. Pasta zal bevriezen. Droog pasta door deze op een droge plaats aan een draad of op een pastarek te hangen.

Programma	Programma	Ingrediënten	Ingrediënten
Pasta regolare	Traditionele pasta		
Pasta all'uovo o aromatizzata	Pasta met ei/smaken		



DE

Nudeln zubereiten mit dem Pastamaker

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

Zutaten

Pasta wird aus Mehl und Wasser oder Mehl und Eiern hergestellt. Wenn Sie Ihrer Pasta eine besondere Farbe oder einen speziellen Geschmack verleihen möchten, fügen Sie Gewürze, Kräuter, Gemüseextrakt oder andere Zutaten hinzu. Für jedes Rezept schlagen wir Ihnen einen bestimmten Nudelteil vor. Sie können aber natürlich gerne eines der anderen Teigrezepte ausprobieren.

Der Philips Pastamaker verfügt über zwei Programme:

Basisprogramm Pasta:

Für die Zubereitung von Pasta nur mit Mehl und Wasser.

Ei-/Aroma Pasta Programm:

Für die Zubereitung von Pasta mit Mehl und anderen Zutaten wie Ei oder Gemüsesaft. Wählen Sie auch dieses Programm für die Herstellung von Soba Nudeln und Nudelstaschen.

Inbetriebnahme des Pastamaker

A Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose. Warten Sie bis das Display „0 00“ anzeigt und geben Sie dann mit Hilfe des Mehlmessbechers das Mehl in die Knetkammer. Schließen Sie den Deckel.

B Drücken Sie die Programm-Auswahltaste, um die Nudel- oder Pastasorte zu wählen die sie herstellen möchten.

C Drücken Sie die Flüssigkeits-Rechner Taste und die benötigte Menge an Flüssigkeit wird Ihnen auf dem Display angezeigt.

D Die richtige Menge Wasser, Ei oder Gemüsesaft können Sie mit dem Wasserbehälter abmessen. Drücken Sie die Start-Taste und geben Sie die Flüssigkeit langsam über die Kammerdeckelöffnung in die Knetkammer.

E Der Nudelteil wird nach ca. 3 Minuten langsam ausgegeben. Schneiden Sie die Nudeln in die gewünschte Länge.

In diesem Buch werden die folgenden Abkürzungen verwendet:

kg = Kilogramm g = Gramm l = Liter
ml = Milliliter EL = Esslöffel TL = Teelöffel

1 Becher = 250 g Mehl

Sie erhalten ~ 300 g frische Pasta. Dies reicht aus für eine Hauptmahlzeit für 1-2 Personen oder als Beilage für 3-4 Personen.

2 Becher Mehl = 500 g Mehl

Sie erhalten ~ 600 g frische Pasta. Dies reicht aus für eine Hauptmahlzeit für 3-4 Personen oder als Beilage für 8-10 Personen.

Kochzeit

Die Kochzeit der Nudeln variiert je nach Nudelart. Dünne Pasta benötigt ca. 4-5 Minuten, dickere Pasta 6-8 Minuten.

Aufbewahrung

Frische Pasta können Sie problemlos für ein paar Tage im Kühlschrank aufbewahren. Geben Sie ein wenig Mehl über die Nudeln, um ein Zusammenkleben zu vermeiden. Wir empfehlen Ihnen für ein optimales Ergebnis, die Nudeln vor dem Aufbewahren kurz zu kochen und sie vor dem Servieren zu Ende zu garen. Pasta lässt sich auch einfrieren. Um sie zu trocknen hängen Sie die Pasta an einem Draht auf oder verwenden Sie ein Pastatrockengestell, das Sie an einem Ort mit geringer Luftfeuchtigkeit aufstellen.

FR

L'utilisation de la machine à pâtes

La machine à pâtes Philips produit de délicieuses pâtes fraîches en quelques minutes.

Ingrédients

Les pâtes sont faites avec de la farine et de l'eau ou des œufs. Pour plus de couleur et de saveur, vous pouvez ajouter des épices, des fines herbes, des extraits végétaux et autres ingrédients. Chaque recette suggère une préparation particulière, mais il existe toutes sortes de mélanges pour les pâtes alimentaires, n'hésitez donc pas à essayer d'autres préparations.

La machine à pâtes de Philips possède deux types de programmes :

Programme de pâtes classiques:

Lorsque vous voulez faire des pâtes uniquement à base d'eau et de farine.

Programme de pâtes de saveurs/ aux œufs:

Lorsque vous voulez préparer des pâtes à base de farine ainsi que d'autres ingrédients comme des œufs ou du jus de légumes.

Comment utiliser la machine à pâtes

A Branchez l'appareil. Attendez que l'écran affiche "0 00" et retirez le couvercle. Attendez que l'écran affiche "0 00" et ajoutez la farine à l'aide de la dosette fournie. Fermez le couvercle.

B Sélectionnez le programme en fonction du type de pâte ou de nouille que vous voulez réaliser.

C Appuyez sur le bouton de calcul des liquides et la quantité de liquide requise s'affichera sur l'écran.

D Mesurez la quantité d'eau, d'œufs ou de jus de légumes à l'aide de la dosette prévue. Appuyez sur « Start » et insérez le liquide par la fente du couvercle.

E Les pâtes apparaîtront après environ 3 minutes. Coupez les pâtes à la taille de votre choix.

Ce livre utilise les abréviations suivantes :

kg = kilogramme g = gramme l = litre
ml = millilitre càs= cuillère à soupe càc= cuillère à café

Une dosette = 250g de farine

Ce qui correspond à environ 300g de pâtes fraîches. Ce qui représente la quantité suffisante pour un repas pour 1-2 personnes ou un accompagnement de plat pour 3-4 personnes.

Deux dosettes = 500g de farine

Ce qui correspond à environ 600g de pâtes fraîches. Ce qui représente la quantité suffisante pour un repas pour 3-4 personnes ou un accompagnement de plat pour 8-10 personnes.

Temps de cuisson

Cela dépend de la forme de la pâte. 4-5 minutes pour les pâtes fines, 6-8 minutes pour les plus épaisses.

Bewaren

Les pâtes fraîches peuvent être conservées dans le frigo pendant quelques jours. Saupoudrez-les d'un peu de farine pour éviter qu'elles ne collent. Pour de meilleurs résultats, cuisez-les partiellement avant de les conserver et continuez la cuisson au moment voulu. Vous pouvez également les congeler. Séchez-les en les suspendant à un fil ou sur un séchoir à pâte/à nouilles dans un endroit sec.

DE Programm	FR Programme	DE Zutaten	FR Ingrédients
DE Frische Pasta	FR Pâtes Classiques		
DE Ei/ Aroma Pasta	FR Pâtes de saveurs / aux œufs		



IT

Dischi per formati diversi

Formati di pasta diversi

Gli speciali dischi si inseriscono sul Pasta maker e servono per ottenere formati di pasta diversi. I dischi Pasta maker inclusi nella confezione possono variare da un paese all'altro. Nelle ricette vengono consigliati particolari formati di pasta (con relativo disco), ma è possibile utilizzare anche formati diversi per una stessa ricetta.

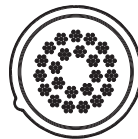
Questo pasta maker è munito di dischi per penne / maccheroni, spaghetti grossi, fettuccine, spaghetti alla chitarra, tagliatelle, pappardelle e sfoglia per lasagna, cannelloni, ravioli, ecc. Per ulteriori informazioni sugli ulteriori dischi disponibili, visita www.philips.it/pastamaker



IT Spaghetti
NL Spaghetti
DE Spaghetti
FR Spaghettis



IT Penne
NL Penne
DE Penne
FR Pennes



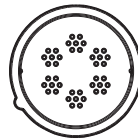
IT Capelli d'angelo
NL Engelenhaar
DE Engelshaar
FR Cheveux d'ange



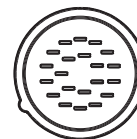
IT Fettuccine
NL Fettuccine
DE Fettuccine
FR Fettuccinis



IT Lasagna/Ravioli / Cannelloni / Maltagliati / Pizzoccheri
NL Lasagna/Ravioli / Cannelloni / Maltagliati / Pizzoccheri
DE Lasagne/Ravioli / Cannelloni
FR Lasagne/Ravioli / Cannelloni / Maltagliati / Pizzoccheri



IT Spaghetti grossi
NL Dikke spaghetti
DE Spaghettoni
FR Spaghettis épais



IT Tagliatelle
NL Tagliatelle
DE Tagliatelle
FR Tagliatelles



IT Pappardelle
NL Pappardelle
DE Pappardelle
FR Pappardelles

NL

Vormschijven en pastavormen

Verschillende pastavormen

De vormschijven worden aan de Pasta machine vastgemaakt en geven de pasta hun bijzondere vorm. Afhankelijk van het land kunnen bijgevoegde vormschijven variëren. Elk recept bevat een aanbeveling voor de vormschijf, dan wel de gebruikte noedelsoort. De recepten lukken echter ook met andere soorten. Deze pastamachine heeft de pastavormen spaghetti, penne, fettuccine, lasagna, engelenhaar, dikke spaghetti, tagliatelle en pappardelle. Kijk voor meer informatie over andere beschikbare pastavormen op www.philips.com/kitchen.

DE

Formaufsätze und Pastaformen

Verschiedene Pastaformen

Die Formaufsätze werden am Pastamaker befestigt und geben der Pasta ihre besondere Gestalt. Je nach Land können die enthaltenen Formaufsätze variieren. Jedes Rezept enthält eine Empfehlung, welchen Formaufsatz beziehungsweise welche Nudelsorte Sie verwenden sollten. Die Rezepte gelingen aber auch mit anderen Sorten. Der Pastamaker wird mit folgenden Formaufsätzen geliefert: Penne, Spaghetti, Fettuccine, Lasagne / Nudeltaschen, Engelshaar, dicke Spaghetti, Tagliatelle und Pappardelle. Informationen über weitere Formaufsätze finden Sie online: www.philips.de/c-m-ho/kuechengerate.

FR

Disques à façonner et formes de pâtes

Pâtes de formes diverses

Les disques à façonner se fixent à la machine à pâtes pour créer les différentes formes de pâtes. Les disques à façonner inclus avec la machine à pâtes peuvent différer d'un pays à l'autre. Les recettes suggèrent une forme précise et un disque approprié, mais il est toujours possible d'utiliser une autre forme pour faire la recette. Cette machine à pâtes inclut des disques de formes pour spaghettis, pennes, fettuccinis, lasagnes, cheveux d'ange, spaghettis épais, tagliatelles et pappardelles. Pour toutes informations concernant les autres disques disponibles, visitez www.philips.com/kitchen.



IT

Ingredienti e impasti

Farina, acqua e uova

Con il Pasta maker è possibile utilizzare farina bianca o qualsiasi altro tipo di farina di frumento.

Per un risultato ottimale, vi consigliamo un mix di semola di grano duro e farina di tipo 405 (farina di grano tenero 00).

Anche le cosiddette farine forti sono consigliate, perché contengono una maggiore quantità di proteine, che permettono di ottenere una pasta dalla consistenza migliore. Le farine forti possono essere usate con o senza aggiunta di uova.

Le farine deboli (tipo 00) contengono meno proteine e per questo consigliamo di aggiungere le uova. Per preparare i soba, potete usare farro, farina integrale o grano saraceno.

Questa tabella mostra le tipologie base di pasta utilizzata nel libro delle ricette, e come scegliere il programma giusto per ogni tipo di pasta.

Pasta di grano tenero all'uovo

Farina 250 g di farina per tutti gli usi
Liquido 95 g: 1 uovo + acqua
Quantità di pasta ~300 g

Pasta di grano tenero

Farina 250 g di farina per tutti gli usi
Liquido 90 g di acqua
Quantità di pasta ~300 g

Pasta di semola

Farina 200 g di semolino 50 g di farina per tutti gli usi
Liquido 95 g: 1 uovo + acqua
Quantità di pasta ~300 g

Ramen

Farina 200 g di farina di grano duro / 3 g di sale
Liquido 90 g di acqua
Quantità di pasta ~300 g

Udon

Farina 250 g di farina per tutti gli usi
Liquido 90 g di acqua
Quantità di noodle ~300 g

Pasta per ravioli

Farina 250 g di farina per tutti gli usi
Liquido 95 g di acqua
Quantità di pasta ~300 g

Pasta di farina integrale

Farina 250 g di farina integrale
Liquido 95 g: 1 uovo + acqua
Quantità di pasta ~300 g

Pasta di farro

Farina 250 g di farina di farro
Liquido 95 g: 1 uovo + acqua
Quantità di pasta ~300 g

NL

Ingrediënten en deeg

Meel, water en eieren

U kunt in de Pasta machine elk type van tarwemeel gebruiken, dan wel witbroodmeel. Let op: Het beste resultaat wordt bereikt met meel van durum tarwe, met opdruk (semola) grano duro.

Zo geheten sterke meelsoorten, zoals deze mengeling zijn ideaal omdat ze meer eiwitten bevatten en zo voor een bijzonder goede consistentie zorgen. Krachtige meelsoorten kunnen met of zonder ei worden gebruikt.

Fijn, zacht meel (type 00) bevat minder eiwitten en dus raden we aan eieren toe te voegen.

Voor sobanoedels kunt u speltmeel, volkorenmeel of boekweitmeel gebruiken.

Deze tabel toont de basis types deeg welke in het receptenboek worden gebruikt en hoe het juiste programma per type deeg moet worden gekozen.

Tarwepasta met ei

Meel 250 g huishoudmeel
Vloeistof 95 g: 1 ei + water
Hoeveelheid noedels ong. 300 g

Tarwenoedels zonder ei

Meel 250 g huishoudmeel
Vloeistof 90 g water
Hoeveelheid noedels ong. 300 g

Harde tarwe-pasta met ei

Meel 200 g meel van durum tarwe + 50 g huishoudmeel
Vloeistof 95 g: 1 ei + water
Hoeveelheid noedels ong. 300 g

Harde tarwe-pasta zonder ei

Meel 200 g meel van durum tarwe + 50 g huishoudmeel
Vloeistof 90 g water
Hoeveelheid noedels ong. 300 g

Ramen

Meel 250 g broodmeel + 3 g zout
Vloeistof 90 g water
Hoeveelheid noedels ong. 300 g

Udonnoedels

Meel 250 g huishoudmeel
Vloeistof 90 g water
Hoeveelheid noedels ong. 300 g

Dumplings

Meel 250 g huishoudmeel
Vloeistof 95 g water
Hoeveelheid noedels ong. 300 g

Volkoren pasta / volkorennoedels

Meel 250 g volkorenmeel
Vloeistof 95 g: 1 ei + water
Hoeveelheid noedels ong. 300 g

Spelt pasta / speltnoedels

Meel 250 g spelt volkorenmeel
Vloeistof 95 g: 1 ei + water
Hoeveelheid noedels ong. 300 g

DE

Zutaten und Teige

Mehl, Wasser und Eier

Sie können im Pastamaker jede Art von Weizen- oder Weißbrotmehl verwenden.

Die besten Ergebnisse erzielen Sie mit einer Mischung aus Hartweizengrieß und Haushaltsmehl (Type 405).

Sogenannte kräftige Mehtypen, wie diese Mischung, sind ideal, da sie mehr Proteine enthalten und so für eine besonders gute Pastakonsistenz sorgen. Kräftige Mehtypen können mit oder ohne Ei verwendet werden.

Feines, weiches Mehl (italienische Mehltype 00) enthält weniger Proteine. Daher empfehlen wir hier die Zugabe von Ei. Soba Nudeln können Sie aus Dinkel-, Vollkorn- oder Buchweizenmehl herstellen.

In dieser Übersicht finden Sie alle Grundteige für die Pastarezepte in diesem Heft und die richtigen Programmeinstellungen für die verschiedenen Teige.

Weizenpasta mit Ei

Mehl 250 g Haushaltsmehl
Flüssigkeit 95 g: 1 Ei + Wasser
Nudelmenge ca. 300 g

Weizennudeln ohne Ei

Mehl 250 g Haushaltsmehl
Flüssigkeit 90 g Wasser
Nudelmenge ca. 300 g

Hartweizenpasta mit Ei

Mehl 200g Hartweizengrieß + 50 g Haushaltsmehl
Flüssigkeit 95 g: 1 Ei + Wasser
Nudelmenge ca. 300 g

Hartweizennudeln ohne Ei

Mehl 200 g Hartweizengrieß + 50 g Haushaltsmehl
Flüssigkeit 90 g Wasser
Nudelmenge ca. 300 g

Ramen

Mehl 250 g Brotbackmehl + 3 g Salz
Flüssigkeit 90 g Wasser
Nudelmenge ca. 300 g

Udon Nudeln

Mehl 250 g Haushaltsmehl
Flüssigkeit 90 g Wasser
Nudelmenge ca. 300 g

Nudeltaschen

Mehl 250 g Haushaltsmehl
Flüssigkeit 95 g Wasser
Nudelmenge ca. 300 g

Vollkornpasta/ Vollkornnudeln

Mehl 250 g
Vollkornweizenmehl
Flüssigkeit 95 g: 1 Ei + Wasser
Nudelmenge ca. 300 g

Dinkelpasta/ Dinkelnudeln

Mehl 250 g Dinkelvollkornmehl
Flüssigkeit 95 g: 1 Ei + Wasser
Nudelmenge ca. 300 g

FR

Ingrédients et préparation

Farine, eau et œufs

Vous pouvez utiliser n'importe quel type de farine de blé avec la machine à pâtes, ou de la farine à pain blanc.

Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons un mélange de semoule de blé dur et de farine tout usage (type 405).

Les farines soi-disant dures sont idéales parce qu'elles contiennent plus de protéines, ce qui donne une meilleure consistance aux pâtes. Les farines dures peuvent être utilisées avec ou sans œuf.

Les farines de blé tendres (de type 00) contiennent moins de protéines, il est donc recommandé de leur ajouter de l'œuf. Vous pouvez utiliser de la farine d'épeautre, de blé entier ou de sarrasin pour faire des nouilles soba.

Ce tableau représente les types de pâtes mentionnées dans ce livre de recettes et le type de programme à choisir en fonction.

Pâtes au blé

Farine 250 g de farine tout usage
Liquide 95 g : 1 œuf + eau
Quantité de nouilles ~ 300 g

Nouilles au blé

Farine 250 g de farine tout usage
Liquide 90 g d'eau
Quantité de nouilles ~ 300 g

Pâtes à la semoule de blé

Farine 200 g de semoule de blé 50 g de farine tout usage
Liquide 95 g : 1 œuf + eau
Quantité de nouilles ~ 300 g

Nouilles à la semoule de blé

Farine 200 g de semoule de blé 50 g de farine tout usage
Liquide 90 g d'eau
Quantité de nouilles ~ 300 g

Nouilles ramen

Farine 250 g de farine à pain 3 g de sel
Liquide 90 g d'eau
Quantité de nouilles ~ 300 g

Nouilles udon

Farine 250 g de farine tout usage
Liquide 90 g d'eau
Quantité de nouilles ~ 300 g

Pâte à raviolis chinois

Farine 250 g de farine tout usage
Liquide 95 g d'eau
Quantité de nouilles ~ 300 g

Pâtes ou nouilles de blé entier

Farine 250 g de farine de blé entier
Liquide 95 g : 1 œuf + eau
Quantité de nouilles ~ 300 g

Pâtes ou nouilles à l'épeautre

Farine 250 g de farine d'épeautre
Liquide 95 g : 1 œuf + eau
Quantité de nouilles ~ 300 g

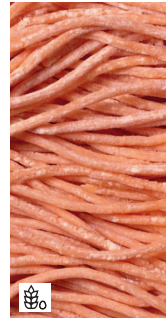


IT Pasta alle carote
Farina 200 g di semolino
 50 g di farina per tutti gli usi
Liquido 95 g: (1 uovo +) succo di carota
Quantità di pasta ~300 g

NL Wortelpasta / wortelnoedels
Meel 200 g meel van durum tarwe + 50 g huishoudmeel
Vloeistof 95 g: (1 ei) + wortelsap
Hoeveelheid noedels ong. 300 g

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

FR Pâtes ou nouilles au carottes
Farine 200 g de semoule de blé + 50 g de farine tout usage
Liquide 95 g: (1 œuf +) jus de carottes
Quantité de nouilles fraîches ~ 300 g



IT Pasta al pomodoro
Farina 250 g di farina per tutti gli usi
Liquido 95 g: (1 uovo +) acqua / 1 cucchiaino di passata di pomodoro
Quantità di pasta ~300 g

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

NL Tomatenpasta / tomatennoedels
Meel 250 g huishoudmeel
Vloeistof 95 g: (1 ei +) water + 1 EL tomatenpuree
Hoeveelheid noedels ong. 300 g

FR Pâtes ou nouilles aux tomates
Farine 250 g de farine tout usage
Liquide 95 g (1 œuf +) eau + 1 c. à soupe purée de tomates
Quantité de nouilles fraîches ~300 g

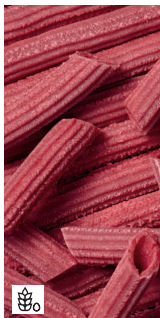


IT Soba
Farina 170 g di farina di grano saraceno / 80 g di farina per tutti gli usi
Liquido 95 g: 1 uovo + acqua
Quantità di pasta ~300 g

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

NL Sobanoedels
Meel 170 g harde tarwe + 80 g huishoudmeel
Vloeistof 95 g: 1 ei + water
Hoeveelheid noedels ong. 300 g

FR Nouilles soba
Farine 170 g de farine de sarrasin 80 g de farine tout usage
Liquide 95 g: 1 œuf + eau
Quantité de nouilles fraîches ~300 g



IT Pasta di barbabietola
Farina 250 di farina per tutti gli usi
Liquido 95 g: (1 uovo +) succo di barbabietola
Quantità di pasta ~300 g

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

NL Rode-bietenpasta / rode-bietennoedels
Meel 250 g huishoudmeel
Vloeistof 95 g: (1 ei +) bietensap
Hoeveelheid noedels ong. 300 g

FR Pâtes ou nouilles à la betterave
Farine 250 g de farine tout usage
Liquide 95 g: (1 œuf +) jus de betteraves
Quantité de nouilles fraîches ~300 g



IT Lasagne / Ravioli / Wonton agli spinaci / Cannelloni
Farina 200 g di semolino
 50 g di farina per tutti gli usi
Liquido 95 g: 1 uovo + 1 cucchiaino di succo di spinaci
Quantità di pasta ~300 g

DE Spinatlasagne/ Spinatnudeltaschen/ Wan Tan mit Spinat / Spinatnudeln
Mehl 250 g Haushaltsmehl
Flüssigkeit 95 g: (1 Ei +) Spinatsaft
Nudelmenge ca. 300 g

NL Spinazie-lasagne / spinazie dumplings / Wan Tan met spinazie / spinazienoedels
Meel 250 g huishoudmeel
Vloeistof 95 g: (1 ei) + spinaziesap
Hoeveelheid noedels ong. 300 g

FR Lasagne aux épinards / raviolis chinois / won ton
Farine 250 g de farine tout usage
Liquide 95 g: (1 œuf +) jus d' épinards
Quantité de nouilles fraîches ~300 g



IT Pasta al pepe e fionchi
Farina 250 g di farina bianca, ½ cucchiaino di finocchio grattugiato, ½ cucchiaino di pepe nero macinato
Liquido 95 g: 1 uovo + acqua
Quantità di pasta ~300 g

DE Fenchel-Pfeffer-Pasta/ Fenchel-Pfeffer-Nudeln
Mehl 250 g Weizenmehl + ½ EL gemahlener Fenchel + ½ EL gemahlener schwarzer Pfeffer
Flüssigkeit 95 g: 1 Ei + Wasser
Nudelmenge ca. 300 g

NL Venkel-peper-pasta / Venkel-peper-noedels
Meel 250 g tarwemeel + ½ EL gemalen venkel + ½ EL gemalen zwarte peper
Vloeistof 95 g: 1 ei + water
Hoeveelheid noedels ong. 300 g

FR Pâtes ou nouilles au fenouil et poivre
Farine 250 g de farine de blé, ½ c. à soupe de graines de fenouil moulues, ½ c. à soupe de poivre noir moulu
Liquide 95 g: 1 œuf + eau
Quantité de nouilles fraîches ~300 g



IT Pasta nera
Farina 200 g di semolino
 50 g di farina per tutti gli usi
Liquido 95 g: 1 uovo + 1 cucchiaino di nero di seppia + acqua
Quantità di pasta ~300 g

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

NL Pasta nero (zwarte pasta)
Meel 200 g meel van durum tarwe + 50 g huishoudmeel
Vloeistof 95 g: 1 ei + 1 TL inktvis inkt + water
Hoeveelheid noedels ong. 300 g

FR Pasta nero
Farine 200 g de semoule de blé + 50 g de farine tout usage
Liquide 95 g: 1 œuf + 1 c. à thé d'encre de calmar + eau
Quantité de nouilles fraîches ~300 g



IT Pasta alle erbe
Farina 250 g di farina di grano duro 1 cucchiaino di dragoncello tritato finemente
Liquido 95 g: (1 uovo +) acqua
Quantità di pasta ~300 g

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

NL Kruidenpasta / kruidennoedels
Meel 250 g broodmeel + 1 EL fgingehakte dragon
Vloeistof 95 g: (1 ei) + water
Hoeveelheid noedels ong. 300 g

FR Pâtes ou nouilles aux fines herbes
Farine 250 g farine de blé 1 c. à soupe d'estragon finement haché
Liquide 95 g: 1 œuf + eau
Quantité de nouilles fraîches ~300 g



IT Pasta senza glutine
Farina 250 g di farina senza glutine, 2 g di xanthan gum
Liquido 2 uova, 50 g di acqua
Quantità di pasta ~300 g

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

NL Noedels zonder gluten
Meel 50 g glutenvrij meel + 2 g Xanthan Gum
Vloeistof 95 g: 2 eieren + water
Hoeveelheid noedels ong. 300 g

FR Sans gluten
Farine 250 g de farine sans gluten, 2 g de gomme xanthane
Liquide 2 œufs, 50 g d'eau
Quantité de nouilles fraîches ~300 g

IT

Spaghetti con salsa di pomodoro

Pasta fresca

~300 g (10.5 oz) spaghetti di semola

Salsa di pomodoro

olio d'oliva
1 cipolla piccola, tritata
2 gambi di sedano, tritati
1 carota (100 g / 3 ½ oz), tritata
2 rametti di rosmarino (foglie tritate)
2 spicchi d'aglio, tritati
30 g (1 cucchiaino + 2 cucchiaini) di passata di pomodoro
2 cucchiaini di aceto balsamico
optional: 100 ml (3 ½ oz) di vino rosso
250 ml (1 tazza) di salsa di pomodoro
½ cucchiaino di brodo granulare vegetale o di pollo
pepe nero macinato

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.

NL

Spaghetti met tomatensaus

Verse pasta

Ong. 300 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 gezeeftde 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 gezeeftde 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 afdruppen 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!

DE

Spaghetti mit Tomatensoße

Frische Pasta

Ca. 300 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 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!

FR

Spaghetti à la sauce tomate

Des pâtes fraîches

~ 300 g (10.5 oz) 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 / 3 ½ oz), 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 (3 ½ oz) 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. Déglacer 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 épaissi.
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.

Essayer aussi la sauce à la bolognaise incluse dans la recette de lasagne.



IT

Spaghetti alla carbonara

Pasta fresca

~300 g (10.5 oz) spaghetti di semola

Sugo alla carbonara

100 g (3 ½ oz) di pancetta dolce o bacon, a cubetti

4 tuorli d'uovo

200 ml (7 oz) 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 cucchiari dell'acqua di cottura e mescolare bene: la salsa dovrà risultare cremosa.
6. Aggiungere la decorazione e servire immediatamente.

NL

Spaghetti alla carbonara

Verse pasta

Ong. 300 g harde tarwe-spaghetti

Carbonara

100 g Pancetta of ontbijtspek in kleine blokjes

4 eierdooiers

200 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 eierdooiers, de room en de gemalen kaas en zet het mengsel terzijde.
3. Bak de pancetta of spek in 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 eierdooiermengsel 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.

DE

Spaghetti alla Carbonara

Frische Pasta

Ca. 300 g Hartweizen-Spaghetti

Carbonara

100 g Pancetta oder Frühstücksspek, fein gewürfelt

4 Eigelb

200 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 Frühstücksspek 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.

FR

Spaghetti à la carbonara

Des pâtes fraîches

~ 300 g (10.5 oz) de spaghetti à la semoule de blé dur

Sauce carbonara

100 g (3½ oz) de pancetta ou de bacon en petits cubes

4 jaunes d'œufs

200 ml (7 oz) 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.



IT

Lasagne alla bolognese

Pasta fresca
~600 g (21 oz) pasta per lasagne (spinaci)

Ragù alla bolognese

olio d'oliva
1 cipolla piccola, tritata
2 gambi di sedano, a dadini
2 carote, a dadini
2 peperoncino, a dadini
100 g (3 ½ oz) di pancetta, tritata
500 g (1 lb) di carne macinata di manzo
50 g (3 ½ cucchiaini) di passata di pomodoro
250 g (9 oz) di pomodori pelati
250 ml (1 tazza) di brodo di carne

Besciamella

50 g (3 ½ cucchiaini) di burro
60 g (¼ di tazza) di farina
1 L (4 ¼ tazze) di latte
250 g (2 tazze) 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.

NL

Lasagne alla bolognese

Verse pasta
Ong. 600 g lasagnebladen (spinazie)

Bolognese

Olijfolie
1 fijngehakte ui
2 stengels selderij, fijngesneden
2 wortels, fijngesneden
1 chili, fijngesneden
100 g Pancetta, fijngesneden
500 g rundergehakt
50 g tomatenpuree
250 g gezeefde tomaten
250 ml runderbouillon

Bechamel

50 g (3 ½ EL) boter
60 g bloem
1 l melk
250 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.

DE

Lasagne alla Bolognese

Frische Pasta
Ca. 600 g Lasagneblätter (Spinat)

Bolognese

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

Bechamel

50 g (3 ½ EL) Butter
60 g Mehl
1 l Milch
250 g Parmesan, gerieben

Zubereitung

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

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

FR

Lasagne à la bolognaise

Des pâtes fraîches
~ 600 g (21 oz) 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
100 g (3 ½ oz) de pancetta, hachée
500 g (1 lb) de bœuf haché
50 g (3 ½ c. à soupe) de pâte de tomates
250 g (9 oz) de purée de tomates
250 ml (1 tasse) de bouillon de bœuf

Sauce béchamel

50 g (3 ½ c. à soupe) de beurre
60 g (¼ tasse) de farine
1 L (4 ¼ tasse) de lait
250 g (2 tasses) 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 brunî, 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 épaissit.
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).

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



IT

Pasta primavera

Pasta fresca

~300 g (10,5 oz) pappardelle alle erbe

Ingredienti per il sugo Primavera

100 g (3½ oz) di piselli freschi (o surgelati)
 100 g (3½ oz) di asparagi
 2 spicchi d'aglio
 cipollotti, tritati
 100 g (3½ oz) di ricotta
 optional: petto di pollo già cotto

Per condire

succo di limone
 olio extra vergine d'oliva

Per decorare

parmigiano grattugiato
 pinoli tostati
 pepe nero macinato
 buccia di limone grattugiata

Preparazione

1. Portare a ebollizione una grossa pentola d'acqua salata.
2. Sbollentare i piselli e gli asparagi per 3 minuti. Scolarli, raffreddarli sotto l'acqua fredda e tenerli da parte.
3. Far bollire la pasta nella stessa acqua. Nel frattempo, versare l'olio e gli spicchi d'aglio in un tegame, soffriggere per qualche minuto poi aggiungere le verdure sbollentate e i cipollotti e cuocere a fuoco basso per 5 minuti. Togliere l'aglio.
4. Quando la pasta è pronta, scolarla e aggiungerla nel tegame con le verdure, insieme a metà della ricotta.
5. Servire con la restante ricotta a parte, e condire a piacere.

NL

Pasta primavera

Verse pasta

Ong. 300 g kruidenpappardelle

Primavera

100 g verse of diepgevroren doperwten
 100 g groene asperges
 2 teentjes knoflook
 30 g lente-uien, fijngesneden
 100 g Ricotta
 Eventueel: 70 g gekookte kipfilet per persoon

Saus

Citroensap
 Olijfolie extra vergine

Ter decoratie

Geraspte Parmezaanse kaas
 Geroosterde pijnboompitten
 Gemalen zwarte peper naar smaak
 Geraspte citroenschil naar smaak

Bereiding

1. Breng een grote pan gezouten water aan de kook.
2. Blancheer de erwten en asperges ongeveer 3 minuten. Giet de groenten af en vang het kookwater op. Spoel de groenten met koud water en zet ze opzij.
3. Kook de pasta in het kookwater van de groenten. Voeg ondertussen olijfolie en de volledige knoflookteentjes in een pan en voeg de geblancheerde groenten en de lente-uien toe. Bak alles 5 minuten op een laag vuurtje. Verwijder de knoflookteentjes.
4. Giet de pasta af zodra ze klaar is. Voeg de pasta en de helft van de Ricotta bij de groenten in de pan en meng alles goed.
5. Serveer het gerecht met de rest van de Ricotta en garneer naar smaak met Parmezaanse kaas, geroosterde pijnboompitten, gemalen zwarte peper en de geraspte citroenschil.

DE

Pasta Primavera (Frühlingspasta)

Frische Pasta

Ca. 300 g Kräuter-Pappardelle

Primavera

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

Soße

Zitronensaft
 Olivenöl extra vergine

Zum Garnieren

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

Zubereitung

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

FR

Pâtes primavera

Des pâtes fraîches:

~ 300 g (10,5 oz) de pappardelle aux fines herbes

Ingédients de la sauce primavera

100 g (3½ oz) de petits pois frais (ou surgelés)
 100 g (3½ oz) d'asperges vertes
 2 gousses d'ail
 oignons verts, hachés
 100 g (3½ oz) de fromage ricotta
 facultatif : poitrines de poulet cuites

Sauce

jus de citron
 huile d'olive extra vierge

Garniture

fromage parmesan, râpé
 noix de pin, grillées
 poivre noir moulu, au goût
 zeste de citron au goût, râpé

Préparation

1. Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition.
2. Faire blanchir les petits pois et les asperges pendant 3 minutes. Les cuire, les égoutter et les refroidir à l'eau froide, puis les réserver.
3. Faire bouillir les pâtes dans la même eau. Entretemps, verser l'huile d'olive dans une poêle et faire revenir les gousses d'ail entières pendant quelques minutes; ajouter les légumes blanchis et les oignons verts et faire revenir à feu doux pendant environ 5 minutes. Enlever l'ail.
4. Quand les pâtes sont prêtes, les égoutter et les ajouter aux légumes avec la moitié du fromage ricotta, puis remuer.
5. Servir avec le reste de ricotta et assaisonner au goût avec la garniture.





IT

Tagliatelle al pesto

Pasta fresca
~300 g (10.5 oz) di Tagliatelle

Pesto

1 spicchio d'aglio
10 g (1 cucchiaino) di pinoli tostanti
2 mazzetti di basilico
50 ml (3 cucchiai + 1 cucchiaino) di olio extra-vergine d'oliva
20 g (2 ½ cucchiaini) di parmigiano grattugiato
pepe nero macinato
sale

Per guarnire

pomodori, tritati
foglie di basilico fresco
1 peperone rosso, tritato
parmigiano grattugiato

Preparazione:

1. Portare a ebollizione una grossa pentola d'acqua salata.
2. Preparare il pesto: usando mortaio e pestello oppure un robot da cucina, tritare i pinoli con l'aglio e il basilico, e aggiungere lentamente l'olio. Per ultimo aggiungere il formaggio e regolare di pepe.
3. Cuocere la pasta al dente (circa 8 minuti).
4. Condire la pasta con una dose abbondante di pesto, guarnire e servire immediatamente.

Per trasformarlo in un piatto completo, aggiungere petto di pollo già cotto, zucchine e finocchi a dadini.

NL

Tagliatelle al pesto

Verse pasta
Ong. 300 g tagliatelle

Pesto

1 teentje knoflook
10 g geroosterde pijnboompitten
2 handvol verse basilicum
50 ml (3 EL + 1 TL) olijfolie extra vergine
20 g (2 EL + 1 ½ TL) geraspte Parmezaanse kaas
Gemalen zwarte peper naar smaak
Zeezout naar smaak

Ter decoratie

Tomaten, klein gesneden
Verse basilicum, fijngesneden
1 rode paprika, klein gesneden
Parmezaanse kaas

Bereiding

1. Breng een grote pan gezouten water aan de kook.
2. Maak de pesto klaar. Verwerk de geroosterde pijnboompitten en knoflook in een blender of met een vijzel tot een pasta. Voeg basilicum en olijfolie toe.
3. Kook de pasta ongeveer 8 minuten tot ze gaar is.
4. Serveer de pasta met een ruime portie pesto. Garneer de borden met tomaten, basilicum, rode paprika en Parmezaanse kaas. Breng op smaak met zeezout en vers gemalen peper.

Voeg gebraden kipfilet, courgette of venkel toe wanneer u de salade als hoofdmaaltijd wenst te gebruiken.

DE

Tagliatelle al Pesto

Frische Pasta
Ca. 300 g Tagliatelle

Pesto

1 Knoblauchzehe
10 g Pinienkerne, geröstet
2 Handvoll frisches Basilikum
50 ml (3 EL + 1 TL) Olivenöl extra vergine
20 g (2 EL + 1 ½ TL) Parmesan, gerieben
Gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack
Meersalz nach Geschmack

Zum Garnieren

Tomaten, klein geschnitten
Frisches Basilikum, klein geschnitten
1 rote Paprika, klein geschnitten
Parmesan

Zubereitung

1. Bringen Sie einen großen Topf Salzwasser zum Kochen.
2. Bereiten Sie das Pesto zu. Verarbeiten Sie die gerösteten Pinienkerne und den Knoblauch im Mixer oder mit einem Mörser zu einer Paste. Geben Sie Basilikum und nach und nach Olivenöl hinzu.
3. Kochen Sie die Pasta etwa 8 Minuten, bis sie gar ist.
4. Servieren Sie die Pasta mit einer großzügigen Portion Pesto. Garnieren Sie die Teller mit Tomaten, Basilikum, roter Paprika und Parmesan. Schmecken Sie sie mit Meersalz und frischem, gemahlener Pfeffer ab.

Wenn Sie den Salat als Hauptmahlzeit genießen möchten, geben Sie noch gebratene Hähnchenbrust, Zucchini oder Fenchel hinzu.

FR

Tagliatelle au pesto

Des pâtes fraîches
~ 300 g (10.5 oz) de Tagliatelle

Pesto

1 gousse d'ail
10 g (1 c. à soupe) de noix de pin, grillées
2 poignées de basilic frais
50 ml (3 c. à soupe + 1 c. à thé) d'huile d'olive extra vierge
20 g (2 c. à soupe + 1 ½ c. à thé) de fromage parmesan, râpé
poivre noir moulu, au goût
sel de mer au goût

Accompagnements

tomates, hachées
feuilles de basilic frais, hachées
1 poivron rouge, haché
fromage parmesan

Préparation

1. Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition.
2. Préparer le pesto. À l'aide d'un robot culinaire ou d'un mortier et pilon, mélanger les noix de pin et l'ail, ajouter le basilic, puis l'huile en versant lentement. Finalement ajouter le fromage et le poivre au goût.
3. Cuire les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient tendres, environ 8 minutes.
4. Servir les pâtes avec une généreuse portion de pesto, ajouter la garniture et servir immédiatement.

Ajouter de la poitrine de poulet, de la courgette ou du fenouil sautés pour faire de ce plat un repas complet.



IT

Pizzoccheri alla Valtellinese

Pasta Fresca

250 g di farina di grano saraceno.
90 g d'acqua

Condimento

250 g di bitto o fontina tagliata a dadini
100 g di burro
2 spicchi d'aglio
2 patate tagliate a pezzi
300 g di verza

Preparazione

1. Usare il disco per lasagne.
2. Tagliare l'impasto a circa 10 cm di lunghezza.
3. Tagliare il quadrato ottenuto in 5 parti in verticale e poi a metà in orizzontale.
4. Bollire l'acqua salata.
5. Aggiungere le patate a pezzi.
6. Dopo circa 8 minuti aggiungere la verza.
7. A cottura quasi ultimata di questi due ingredienti buttare i pizzoccheri nella stessa acqua.
8. Scolare tutti gli ingredienti e metterli in una bacinella a cui va immediatamente aggiunto il formaggio a dadini in modo che si sciolga e fili.
9. Aggiungere il burro fritto con l'aglio.
10. Mescolare con forza e servire ben caldi.

Consiglio: Impiattare con il coppapasta se vogliamo dare una forma particolare ai pizzoccheri.

Nota: la farina di grano saraceno è naturalmente priva di glutine.

NL

Pizzoccheri alla valtellinese

Verse pasta

Ong. 300 g Pizzoccheri
(lasagnebladen uit boekweitmeel)

Saus

250 g Bitto of Fontina, in blokjes gesneden
100 g boter
2 teentjes knoflook
2 aardappelen, klein gesneden
300 g savooikool

Bereiding

1. Snijd het deeg tot ongeveer 10 cm lang.
2. Snij de vierhoek in 5 loodrechte delen en halveer dan dwars.
3. Breng een grote pan gezouten water aan de kook en voeg de aardappelstukken toe.
4. Voeg na ongeveer 8 minuten de savooikool toe.
5. Voeg tegen het einde van de kooktijd de Pizzoccheri bij de twee ingrediënten in het kookwater.
6. Giet alles af, vul de inhoud in een schotel en voeg onmiddellijk de blokjes kaas toe zodat de kaas tot draden smelt.
7. Verhit de geplette knoflookteentjes in boter en voeg bij de rest.
8. Vermeng alles goed en serveer het gerecht warm.

Tip: Decoreer de Pizzoccheri op het bord. Gebruik de deegsnijder om mooie vormen uit te snijden.

Trouwens: boekweitmeel is van nature glutenvrij.

DE

Pizzoccheri nach Art des Valtellina

Frische Pasta

250 g Buchweizenmehl
90 g Wasser

Soße

250 g Bitto oder Fontina, in Würfel geschnitten
100 g Butter
2 Knoblauchzehen
2 Kartoffeln, klein geschnitten
300 g Wirsing

Zubereitung

1. Schneiden Sie den Teig auf ca. 10 cm Länge.
2. Schneiden Sie das erhaltene Quadrat in 5 senkrechte Teile und halbieren Sie es dann quer.
3. Bringen Sie einen großen Topf Salzwasser zum Kochen und fügen die Kartoffelstückchen hinzu.
4. Geben Sie nach ca. 8 Minuten den Wirsing hinzu.
5. Geben Sie zum Ende der Kochzeit die Pizzoccheri zu den beiden Zutaten in das Kochwasser hinzu.
6. Gießen Sie alles ab, füllen Sie den Inhalt in eine Schüssel und fügen Sie sofort die Käsewürfel hinzu, damit der Käse Fäden zieht.
7. Schwitzen Sie die gepressten Knoblauchzehen in Butter an und geben sie dazu.
8. Vermengen Sie alles gut und servieren Sie das Gericht heiß.

Tipp: Richten Sie die Pizzoccheri mit dem Teigausstecher auf dem Teller an, damit sie eine besondere Form erhalten.

Übrigens: Buchweizenmehl ist von Natur aus glutenfrei.

FR

Pizzoccheri à la Valtellinese

Ingrédients

250 g de farine de sarrasin
90 g d'eau

Sauce

250 g de bitto ou de fontine, coupé en petits cubes
100 g de beurre
2 gousses d'ail
2 pommes de terre coupées en gros morceaux
300 g de chou de Milan

Préparation

1. Utiliser l'emporte-pièce à lasagnes.
2. Couper la pâte en morceaux d'environ 10 cm de long.
3. Couper les carrés de pâte obtenus en 5 parts verticalement et en 2 parts horizontalement.
4. Porter de l'eau salée à ébullition.
5. Ajouter les morceaux de pommes de terre.
6. Après environ 8 minutes, ajouter le chou de Milan.
7. Lorsque les deux ingrédients sont presque cuits, plonger les pizzoccheri dans l'eau salée.
8. Égoutter tous les ingrédients, les transférer dans un bol et ajouter rapidement le fromage pour qu'il fonde.
9. Ajouter l'ail revenu dans le beurre.
10. Bien mélanger et servir chaud.

Suggestion : pour former les pizzoccheri, les répartir sur des assiettes et les couper à l'aide d'un « coppapasta » (emporte-pièce pour pâtes)

À noter : la farine de sarrasin est sans gluten



IT

Ditalini estivi al kamut

Pasta Fresca

250 g di farina di kamut
65g d'acqua

Condimento

1 mozzarella
2 pomodori
50 gr di ricotta salata stagionata
basilico
olio extra vergine d'oliva
pepe q.b.

Preparazione

1. Usare il disco per i maccheroni 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.

NL

Zomerse Ditalini met kamutmeel

Verse pasta

Ong. 300 g Ditalini (kamutnoedels)

Saus

1 Mozzarella
2 tomaten
50 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.

DE

Kamutnudeln ohne Ei

Frische Pasta

250 g Kamutmehl
65 g Wasser

Soße

1 Mozzarella
2 Tomaten
50 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.

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

FR

Ditalini d'été à la farine de kamut

Ingrédients

250 g de farine de kamut
65 g d'eau

Sauce

1 boule de mozzarella
2 tomates
50 g de ricotta salée et assaisonnée
Basilic
Huile d'olive extra vierge
Poivre, selon le gout

Préparation

1. Utiliser l'emporte-pièce à macaroni et couper la pâte en morceaux d'environ 1 cm de long.
2. Couper la mozzarella et les tomates en cubes et ajouter le basilic haché.
3. Assaisonner d'huile, de sel et de poivre.
4. Porter de l'eau salée à ébullition et cuire les ditalini.
5. Lorsqu'ils sont cuits, les égoutter rapidement.
6. Dans un bol, mélanger les ditalini avec la mozzarella, les tomates et le basilic.
7. Râper la ricotta et l'ajouter aux ditalini.
8. Bien mélanger et servir.

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



IT

Lasagne allo Squacquerone e crema di piselli

Pasta Fresca

500 g di farina bianca 0

Liquido 195g: 1 uovo + acqua

Condimento

1 kg di piselli surgelati o freschi

1 lt besciamella

½ cipolla

olio extravergine d'oliva q.b.

100 g pistacchi

250 g formaggio Squacquerone

Preparazione

1. Soffriggere la cipolla con l'olio, quando è rosolata aggiungere i piselli e cuocerli.
2. Frullarli fino ad ottenere una crema omogenea.
3. Tritare i pistacchi fino ad ottenere una farina.
4. Posizionare uno strato di pasta di lasagne in una pirofila.
5. Aggiungere e stendere la crema di piselli, la besciamella, lo Squacquerone e una spolverata di pistacchi.
6. Continuare così per tutti gli strati desiderati.
7. Sull'ultimo strato esterno, mettere solo un po' di besciamella e spolverare con la farina di pistacchi.
8. Informare a 180° C e cuocere per circa 25 minuti.

NL

Lasagne met squacquerone en erwtencrème

Verse pasta

Ong. 600 g lasagnebladen

Erwtencrème

1 kg erwten, diepgevroren of vers

1 l bechamelsaus

½ fijngehakte ui

100 g pistachenoten

250 g Squacquerone

Olijfolie extra vergine naar smaak

Bereiding

1. Bak de uien lichtjes in olie, voeg de erwten toe en kook ze.
2. Pureer de ingrediënten tot een gelijkmatige crème.
3. Hak de pistachenoten in fijne stukjes.
4. Voor de lasagne: Maak afwisselend lagen lasagnebladen, erwtencrème, bechamelsaus en Squacquerone. Bestrooi alles met de fijngehakte pistachenoten.
5. Verdeel bovenaan een beetje bechamelsaus en bestrooi de lasagne tot slot met de fijngehakte pistachenoten.
6. Bak de lasagne gedurende 25 minuten op 180 °C.

DE

Lasagne mit italienischem Frischkäse Squacquerone und Erbsenpüree

Frische Pasta

500 g Weizenmehl

195 g Flüssigkeit: 1 Ei + Wasser

Crema di piselli

1 kg Erbsen, tiefgekühlt oder frisch

1 l Béchamelsoße

½ Zwiebel, gehackt

100 g Pistazien

250 g Squacquerone

Olivöl extra vergine nach Geschmack

Zubereitung

1. Bräunen Sie die Zwiebel in Öl an, fügen Sie die Erbsen hinzu und kochen diese.
2. Pürieren Sie die Zutaten zu einer gleichmäßigen Creme.
3. Zerstoßen Sie die Pistazien in feine Stücke.
4. Für die Lasagne: Schichten Sie immer abwechselnd Lasagneblätter, Erbsen-Creme, Béchamelsoße und Squacquerone. Bestreuen Sie das Ganze mit zerstoßenen Pistazien.
5. Verteilen Sie zuoberst nur etwas Béchamelsoße und bestreuen Sie die Lasagne zum Schluss mit zerstoßenen Pistazien.
6. Backen Sie die Lasagne bei 180 °C ca. 25 Minuten im Ofen.

FR

Lasagnes au Squacquerone et à la purée de petits pois

Ingrédients

500 g de farine de blé

1 œuf + eau (195 g)

Sauce

1 kg de petits pois congelés ou frais

1 l de béchamel

½ oignon

Huile d'olive extra vierge, selon le goût

100 g de pistaches

250 g de Squacquerone

Préparation

1. Faire revenir doucement l'oignon dans l'huile d'olive ; quand il est doré, ajouter les petits pois et les faire cuire.
2. Ecraser les petits pois jusqu'à l'obtention d'une purée.
3. Réduire les pistaches en farine.
4. Placer une couche de feuilles de lasagne dans un plat à four.
5. Ajouter et étaler la purée de petits pois, la sauce béchamel, le Squacquerone et saupoudrer la farine de pistaches.
6. Superposer autant de couches que vous le souhaitez.
7. Sur la dernière couche, ajouter simplement un petit peu de béchamel et saupoudrer de farine de pistache.
8. Cuire au four à 180 °C pendant environ 25 minutes.



IT

Fettuccine di farina di castagne con zola e mela

Pasta Fresca

150 g di farina di grano duro
150 g di farina di castagne
liquido 150g: 2 uova + acqua

Condimento

1 mela
250 gr di zola

Preparazione

1. Fettuccine la mela a pezzi non troppo grossi
2. Sciogliere il gorgonzola in un pentolino insieme ai pezzi di mela.
3. Aggiungere, se necessario, un po' di acqua di cottura della pasta per rendere la crema più morbida.
4. Fare cuocere le tagliatelle in acqua salata.
5. Scolare ed aggiungerle alla crema di gorgonzola e mele.
6. Mischiare e gustare.

Nota: La consistenza dell'impasto con farina di castagne dipende molto dalla quantità di uovo. In caso di bisogno, adattare il rapporto uova/acqua secondo i bisogni locali per avere una buona estrusione. Nel caso in cui dell'impasto rimanesse all'interno, usare la funzione estrusion.

NL

Fettuccine van kastanjemeel met gorgonzola en appel

Verse pasta

Ong. 300 g kastanjenoedels

Gorgonzola-appel-crème

1 appel
250 g Gorgonzola

Bereiding

1. Snij de appel in kleine stukjes.
2. Smelt de Gorgonzola samen met de stukken appel in een kleine pan.
3. Breng een grote pan gezouten water aan de kook. Kook de fettuccine en giet ze af.
4. Voeg eventueel wat kookwater van de noedels toe aan de Gorgonzola-massa om de crème smeugiger te maken.
5. Giet de noedels af en voeg ze bij de Gorgonzola-appel-crème.
6. Vermeng alles.

Trouwens: Kastanjemeel is van nature glutenvrij, maar wordt hier met harde tarwe-meel gecombineerd.

DE

Fettuccine aus Kastanienmehl mit Gorgonzola und Apfel

Frische Pasta

150 g Hartweizenmehl
150 g Kastanienmehl
150 g Flüssigkeit: 2 Eier + Wasser

Gorgonzola-Apfel-Creme

1 Apfel
250 g Gorgonzola

Zubereitung

1. Schneiden Sie den Apfel in kleine Stücke.
2. Schmelzen Sie den Gorgonzola zusammen mit den Apfelstücken in einem kleinen Topf.
3. Bringen Sie einen großen Topf Salzwasser zum Kochen. Kochen Sie die Fettuccine und gießen Sie sie ab.
4. Fügen Sie eventuell etwas Nudelkochwasser zur Gorgonzola-Masse hinzu, um die Creme geschmeidiger zu machen.
5. Gießen Sie die Nudeln ab und geben sie zu der Gorgonzola-Apfel-Creme hinzu.
6. Vermengen Sie alles.

Übrigens: Die Konsistenz des Kastanienmehl-Teiges hängt sehr stark von der Menge der Eier ab. Falls nötig, passen Sie das Ei-Wasser-Verhältnis den lokalen Bedingungen für die beste Teigausgabe an. Wenn Teigreste im Gerät übrigbleiben, benutzen Sie bitte die „Nur Formen“ Funktion.

FR

Fettuccinis à la farine de châtaigne, au zola et à la pomme

Ingrédients

150 g de farine à pain
150 g de farine de châtaigne
2 œufs + eau (150 g)

Sauce

1 pomme
250 g de zola

Préparation

1. Couper la pomme en tranches de taille moyenne.
2. Faire fondre le zola dans une petite casserole et ajouter les tranches de pomme.
3. Au besoin, ajouter un peu d'eau de cuisson pour obtenir une sauce crémeuse.
4. Cuire les pâtes dans de l'eau salée.
5. Égoutter, verser dans un bol et ajouter la sauce zola-pomme.
6. Bien mélanger et servir.

A noter : la consistance de la pâte à base de farine de châtaigne dépend fortement de la quantité d'œufs. Si nécessaire, veuillez adapter le rapport œufs/eau à vos besoins afin d'obtenir la meilleure extrusion. S'il reste de la pâte à l'intérieur, veuillez utiliser la fonction d'extrusion seule.





IT

Spaghetti cacio e pepe con farina di farro

Pasta Fresca

250 gr di farina di farro
liquido 95g: 1 uovo + acqua

Condimento

150 gr di pecorino romano grattugiato
pepe q.b.

Preparazione

1. Portare ad ebollizione l'acqua salata.
2. Cuocere gli spaghetti al dente.
3. Nel frattempo mettere il pecorino in una ciotola ed aggiungere alcuni cucchiari di acqua di cottura.
4. Miscelare fino ad ottenere una crema della densità desiderata.
5. Scolare la pasta e versarla nella ciotola con la crema di pecorino.
6. Mescolare ed aggiungere pepe a piacimento.

Consiglio: spolverare gli spaghetti impiattati con altro pecorino grattugiato.

NL

Spaghetti kaas en peper met speltmeel

Verse pasta

Ong. 300 g spelt pasta

Pecorino-Crème

150 g Pecorino Romano, geraspt
Peper naar smaak

Bereiding

1. Breng een grote pan gezouten water aan de kook. Kook de spaghetti "al dente".
2. Voeg ondertussen de Pecorino in een schotel en voeg een lepel kookwater toe.
3. Vermeng de Pecorino met de vloeistof tot een crème van de gewenste smeuïgheid.
4. Giet de spaghetti af en voeg ze bij de Pecorino-crème in de schotel.
5. Vermeng alles en breng op smaak met peper.

Tipp: Bestrooi de spaghetti op het bord bovendien met geraspte Pecorino

DE

Spaghetti aus Dinkelmehl mit Pecorinokäse und Pfeffer

Frische Pasta

250 g Dinkelmehl
95 g Flüssigkeit: 1 Ei + Wasser

Pecorino-Creme

150 g Pecorino Romano, gerieben
Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

1. Bringen Sie einen großen Topf Salzwasser zum Kochen. Kochen Sie die Spaghetti „al dente“.
2. Geben Sie in der Zwischenzeit den Pecorino in eine Schüssel und fügen einige Löffel Kochwasser hinzu.
3. Verrühren Sie den Pecorino mit der Flüssigkeit zu einer Creme von gewünschter Sämigkeit.
4. Gießen Sie die Spaghetti ab und geben sie zu der Pecorino-Creme in die Schüssel.
5. Vermengen Sie alles und schmecken Sie das Gericht nach Geschmack mit Pfeffer ab.

Tipp: Bestreuen Sie die Spaghetti auf dem Teller zusätzlich mit geriebenem Pecorino.

FR

Spaghettis à la farine d'épeautre, au cacio et au poivre

Ingrédients

250 g de farine d'épeautre
1 œuf + eau (95 g)

Sauce

150 g de pecorino romano, râpé
Poivre, selon le goût

Préparation

1. Porter de l'eau salée à ébullition
2. Cuire les spaghettis « al dente » (fermes sous la dent).
3. Pendant ce temps, placer le pecorino dans un saladier et ajouter quelques cuillères à soupe d'eau de cuisson.
4. Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une sauce crémeuse.
5. Égoutter les spaghettis et les verser dans le saladier contenant la sauce au pecorino.
6. Mélanger et ajouter du poivre selon le goût.

Suggestion : répartir les pâtes dans des assiettes individuelles et ajouter du pecorino râpé.



IT

Papparedelle alle carote ai quattro formaggi

Pasta fresca

~300 g (10.5 oz) di papparedelle alle carote

Salsa ai Quattro formaggi

25 g (1½ cucchiaino) di burro
100 g (4 oz) di funghi (optional)
50g (2 oz) di formaggio erborinato
100g (4 oz) di Emmenthal
100g (4 oz) di Parmigiano
50 g (2 oz) di Cheddar
200 ml (7 oz) di panna

Per guarnire

pepe nero macinato
optional: erbe aromatiche, tritate

Preparazione:

1. Portare a ebollizione una grossa pentola d'acqua salata.
2. Nel frattempo, sciogliere il burro in un pentolino a fuoco basso. Aggiungere i funghi (se vengono usati).
3. Usando un cucchiaino di legno, aggiungere nell'ordine: formaggio erborinato, panna, Cheddar, Emmenthal e Parmigiano. Man mano che la salsa si addensa, usare il formaggio per addensare e la panna per diluire.
4. Cuocere la pasta.
5. Condire la pasta con la salsa e servire.

NL

Papparedelle met vier kazen

Verse pasta

Ong. 300 g wortelpaparedelle

Vier-kazen-saus

25 g (1½ EL) boter
100 g champignons (naar keuze)
50 g schimmelkaas
100 g Emmenthal
100 g Parmezaanse kaas
50 g Cheddar
200 ml room

Ter decoratie

Gemalen zwarte peper naar smaak
Naar keuze: verse kruiden, fijn gesneden

Bereiding

1. Breng een grote pan gezouten water aan de kook.
2. Laat ondertussen de boter in een kleine pan op een laag vuur smelten. Indien u het gerecht met champignons wenst te bereiden, moet u deze aanbraden.
3. Roer achtereenvolgens met een houten lepel de schimmelkaas, de room, de cheddar en de Parmezaanse kaas door de boter - Opgepast, de volgorde is van belang! Voeg wanneer de saus indikt voor de gewenste consistentie kaas voor een dickere, en room voor een dunnere saus toe.
4. Kook de pasta.
5. Giet voor het serveren de saus over de pasta.

DE

Papparedelle mit viererlei Käse

Frische Pasta

Ca. 300 g Möhren-Papparedelle

Vier-Käse-Soße

25 g (1½ EL) Butter
100 g Pilze (nach Belieben)
50 g Blauschimmelkäse
100 g Emmentaler
100 g Parmesan
50 g Cheddar
200 ml Sahne

Zum Garnieren

Gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack
Nach Belieben: frische Kräuter, klein geschnitten

Zubereitung

1. Bringen Sie einen großen Topf Salzwasser zum Kochen.
2. Lassen Sie in der Zwischenzeit in einem kleinen Kochtopf die Butter bei geringer Hitze schmelzen. Falls Sie das Gericht mit Pilzen zubereiten wollen, braten Sie diese an.
3. Rühren Sie nacheinander mit einem Holzlöffel den Blauschimmelkäse, die Sahne, den Cheddar, den Emmentaler und den Parmesan unter die Butter - Achtung, die Reihenfolge ist wichtig! Wenn die Soße eindickt, geben Sie für die gewünschte Konsistenz Käse für eine dickflüssigere und Sahne für eine dünnflüssigere Soße hinzu.
4. Kochen Sie die Pasta.
5. Geben Sie vor dem Servieren die Soße über die Pasta.

FR

Parpadalles aux carottes aux quatre fromages

Des pâtes fraîches

~ 300 g (10.5 oz) de pappardelle aux carottes

Sauce aux quatre fromages

25 g (1½ c. à soupe) de beurre
100 g (4 oz) de champignons (facultatif)
50 g (2 oz) de fromage bleu
100 g (4 oz) de fromage emmental
100 g (4 oz) de fromage parmesan
50 g (2 oz) de fromage cheddar
200 ml (7 oz) de crème

Garniture

poivre noir moulu, au goût
facultatif : fines herbes fraîches, hachées

Préparation

1. Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition.
2. Entretemps, faire fondre le beurre à feu doux dans une casserole. Faire sauter les champignons s'ils sont utilisés.
3. Incorporer à l'aide d'une cuillère en bois le fromage bleu, la crème le cheddar, l'emmental et le parmesan, dans cet ordre. À mesure que la sauce épaissit, ajuster sa consistance en l'épaississant avec du fromage ou en l'éclaircissant avec de la crème.
4. Faire cuire les pâtes pour qu'elles soient prêtes.
5. Servir les pâtes en les recouvrant de sauce.



IT

Insalata di penne tricolore

Pasta fresca
~600 g (21 oz) penne multicolore

Per l'insalata
250 g (9 oz) di fagiolini, sbollentati
200 g (7 oz) di asparagi, sbollentati
1 peperone rosso, a dadini
250 g (9 oz) di pomodorini ciliegini, tagliati a metà
basilico / prezzemolo fresco, tritato

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

Per guarnire
noci o altra frutta secca, tostata
100 g (4 oz) 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.

NL

Picnicsalade met penne tricolore

Verse pasta
Ong. 600 g penne in verschillende kleuren

Voor de salade
250 g groene bonen, geblancheerd
200 g asperges, geblancheerd
1 rode paprika, klein gesneden
250 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
100 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.

DE

Picknicksalat mit Penne tricolore

Frische Pasta
Ca. 600 g Penne in verschiedenen Farben

Für den Salat
250 g grüne Bohnen, blanchiert
200 g Spargel, blanchiert
1 rote Paprika, klein geschnitten
250 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
100 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.

FR

Salade à pique-nique aux penne trois couleurs

Des pâtes fraîches
~ 600 g (21 oz) de penne multicolores

Pour la salade
250 g (9 oz) de fèves vertes, blanchies
200 g (7 oz) d'asperges, blanchies
1 poivron rouge, haché
250 g (9 oz) 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
100 g (4 oz) de fromage de chèvre, émietté

Préparation

1. Porter une grande casserole d'eau salée à 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.



IT

Spaghetti alla barbabietola con olive, capperi e Burrata

Pasta Fresca

250 g di farina tipo 00
90 g di succo di barbabietola (da barbabietola fresca)

Condimento

100 g di olive verdi, denocciolate
100 g di olive nere, denocciolate
80 g di capperi in salamoia, risciacquati
3-4 cucchiaini di olio d'oliva
½ spicchio d'aglio affettato fine
4 pomodori maturi, affettati e privati dei semi
1 peperoncino tritato fine
le foglie di 1 rametto di timo, sbriciolate
le foglie di 1 rametto di origano, sbriciolate
150 g di burrata, sgocciolata

Preparazione

1. Tagliare le olive a metà oppure in quarti (chi lo preferisce può anche tritarle) e mescolarle ai capperi.
2. Riscaldare l'olio, farvi soffriggere l'aglio, dopodiché aggiungere le olive e i capperi e lasciar soffriggere per 3 minuti.
3. Aggiungere il pomodoro e il peperoncino e portare a bollore.
4. Dopo aver aggiustato di sale e pepe, aggiungere il trito di erbe e mescolare il tutto.
5. Saltare brevemente la pasta in padella e distribuirvi sopra la burrata a pezzi.

NL

Bietenspaghetti met olijven, kappertjes en Burrata

Verse pasta

Ong. 300 g bietenpasta

Saus

100 g groene olijven, zonder pit
100 g zwarte (niet gezwarte) olijven, zonder pit
80 g kappertjes in pekel, in water afgespoeld
3-4 eetlepels olijfolie
½ knoflookteen, fijngehakt
4 rijpe tomaten, zonder pitjes, in stroken gesneden
1 chilipeper, klein gesneden
1 takje tijm, geplukt, gesneden
1 takje oreganobladeren, geplukt, gesneden
150 g Burrata, uitgelekt

Bereiding

1. Deel de olijven in twee of vier delen (u kunt ze ook klein hakken) en meng ze met de kappertjes.
2. Verwarm de olijfolie en verhit de knoflook erin. Voeg de olijven en de kappertjes toe en verwarm alles gedurende 3 minuten.
3. Voeg nu de tomaten en de chilipeper toe en breng de saus aan de kook.
4. Breng de saus op smaak met zeezout en peper, en meng er de gesneden kruiden onder.
5. Schep de pasta in de saus, breek de Burrata in stukjes en strooi ze op de bietenspaghetti.

DE

Rote Bete-Spaghetti mit Oliven, Kapern und Burrata

Frische Pasta

Ca. 300 g Rote Bete-Pasta

Soße

100 g grüne Oliven, entkernt
100 g schwarze (nicht geschwärtzt) Oliven, entsteint
80 g Kapern in Salzlake, mit Wasser abgespült
3-4 EL Olivenöl
½ Knoblauchzehe, fein gehackt
4 reife Tomaten, entkernt und in Streifen geschnitten
1 Chilischote, fein gehackt
1 Zweig Thymian, gezupft, geschnitten
1 Zweig Oreganoblätter, gezupft, geschnitten
150 g Burrata, abgetropft

Zubereitung

1. Halbieren oder vierteln Sie die Oliven (Sie können Sie wahlweise auch klein hacken) und vermengen diese mit den Kapern.
2. Erhitzen Sie das Olivenöl und schwitzen Sie den Knoblauch darin an. Geben Sie die Oliven und die Kapern hinzu und erhitzen Sie alles 3 Minuten lang.
3. Geben Sie nun die Tomaten und die Chilischote hinzu und lassen Sie die Soße aufkochen.
4. Schmecken Sie die Soße mit Meersalz und Pfeffer ab und heben Sie die geschnittenen Kräuter unter.
5. Schwenken Sie die Pasta in der Sauce, zupfen Sie die Burrata und verteilen Sie sie auf den Rote Bete-Spaghetti.

FR

Spaghetti à la betterave accompagnés d'olives, de câpres et de burrata

Pâtes fraîches

Environ 300 g de pâtes à la betterave

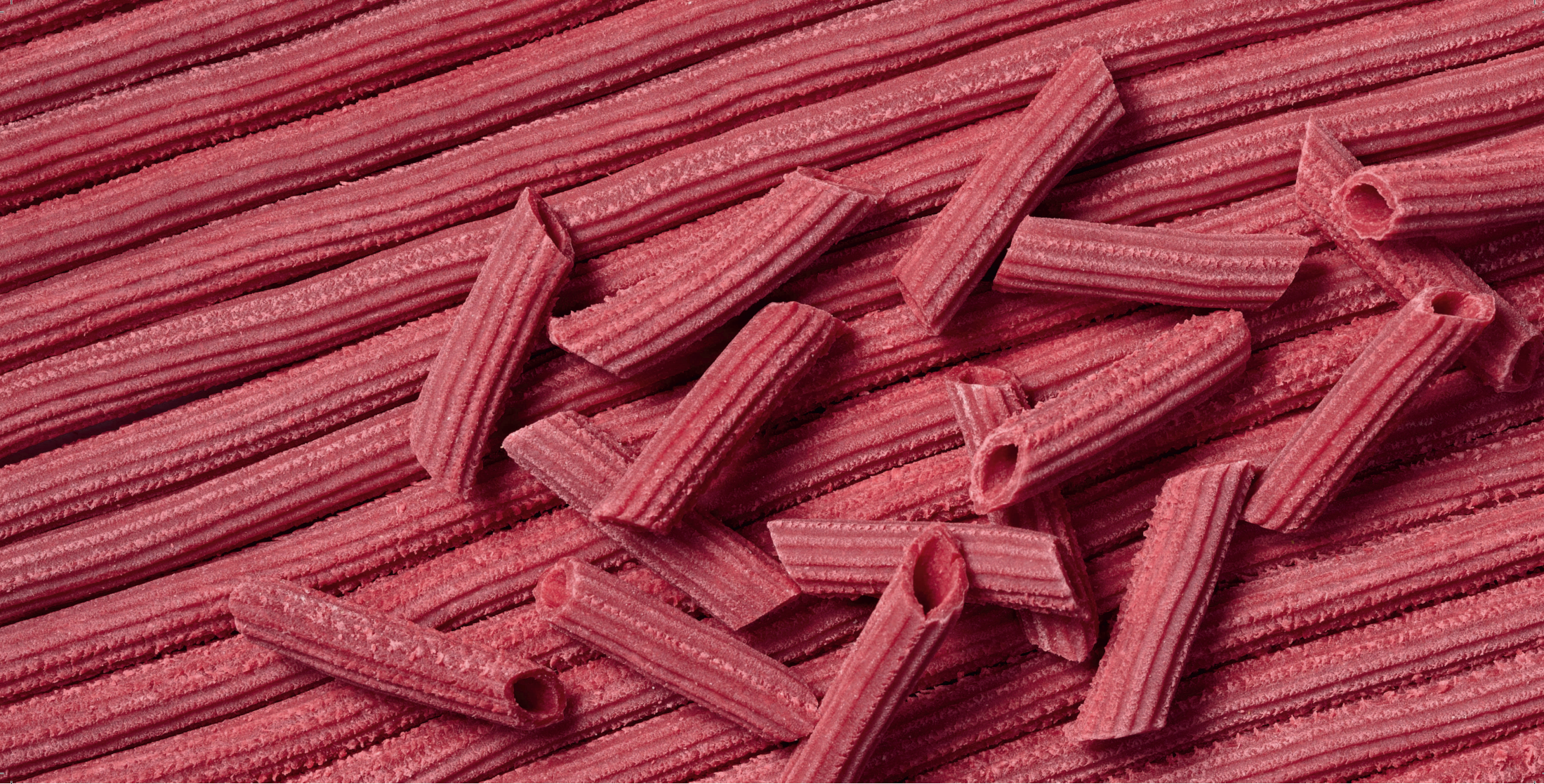
Sauce

100 g d'olives vertes dénoyautées
100 g d'olives noires dénoyautées (non teintées)
80 g de câpres en saumure, rincées à l'eau
3-4 c. à soupe d'huile d'olive
½ gousse d'ail, finement hachée
4 tomates mûres, équeutées et tranchées finement
1 piment, finement haché
1 branche de thym, effeuillée et hachée
1 branche d'origan, hachée
150 g de burrata, égouttée

Préparation

1. Couper les olives en deux ou en quatre (vous pouvez aussi les couper en cubes) et les mélanger avec les câpres.
2. Faire chauffer l'huile d'olive et y faire revenir l'ail. Ajouter les olives et les câpres et faire chauffer le tout pendant trois minutes.
3. Ajouter ensuite les tomates et le piment et porter la sauce à ébullition.
4. Assaisonner la sauce avec du sel de mer et du poivre selon le goût et ajouter les fines herbes hachées.
5. Mélanger les pâtes à la sauce, déchirer la burrata en morceaux et en parsemer les spaghetti à la betterave.





IT

Penne agli spinaci con scampi e calamari

Pasta Fresca

250 g di farina tipo 00
90 g di succo di spinaci (vedi ricetta)

Condimento

3-4 cucchiai di olio d'oliva
4 scampi, con il guscio ma privati della testa
8 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!

NL

Spinaziepenne met inktvis en scampi's

Verse pasta

Ong. 300 g spinazienoedels

Inktvis en scampi's

3-4 eetlepels olijfolie
4 scampi's in de schaal zonder kop
8 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.

DE

Spinatpenne mit Calamaretti und Scampi

Frische Pasta

Ca. 300 g Spinatnudeln

Calamaretti und Scampi

3-4 EL Olivenöl
4 Scampi, in der Schale ohne Kopf
8 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.

FR

Penne aux épinards, accompagnés de calamars et de scampi

Pâtes fraîches

Environ 300 g de nouilles aux épinards

Calamars et scampi

3-4 c. à soupe d'huile d'olive
4 scampi non-décortiqués, étêtés
8 calamars, nettoyés et vidés
Le jus d'un citron
1 pincée de sel de mer, poivre fraîchement moulu
1 branche de basilic

Préparation

1. Dans une poêle, faire revenir l'ail dans l'huile d'olive.
2. Ajouter les scampi et les faire revenir pendant environ une minute.
3. Ajouter ensuite les calamars et les faire revenir encore deux minutes.
4. Ajouter le jus de citron aux scampi et aux calamars et laisser mijoter pendant environ deux minutes.
5. Ajouter le sel de mer à la sauce selon le goût ainsi que le basilic.



IT

Tagliatelle alla salsiccia e zucchine con aglio e olio al peperoncino

Pasta Fresca
250 g di semola
90 g d'acqua

Condimento
3-4 pezzi di salsiccia a pezzetti
½ spicchio d'aglio schiacciato
200 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.

NL

Tagliatelle met Salsiccia-worst, knoflook en chili-olie

Verse pasta
Ong. 300 g Tagliatelle

Saus
3-4 Salsiccia-worsten, in schijfjes gesneden
½ teentje knoflook geplet,
200 g courgette, gesneden
Sap van een citroen, citroenshil

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.

DE

Tagliatelle mit Salsiccia, Knoblauch und Chiliöl

Frische Pasta
Ca. 300 g Tagliatelle

Soße
3-4 Salsiccia-Würste, in Scheiben geschnitten
½ Knoblauchzehe, zerquetscht
200 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.

FR

Tagliatelle aux salsiccia, à l'ail et à l'huile de chili

Pâtes fraîches
Environ 300 g de Tagliatelle

Sauce
3-4 saucisses salsiccia, en tranches
½ gousse d'ail, écrasée
200 g de courgette, coupée en dés
Le jus d'un citron, zeste de citron

Préparation

1. Faire cuire la salsiccia dans une poêle à feu moyen. Ne pas ajouter d'huile, utiliser la graisse de la saucisse pour la cuire.
2. Ajouter l'ail et le faire revenir dans la poêle.
3. Ajouter ensuite les courgettes et les faire cuire.
4. Ajouter le jus de citron à la sauce et assaisonner selon le goût avec le sel et le poivre. Ajouter le zeste de citron selon le goût.
5. Enfin, saupoudrer d'origan haché.



IT

Fettuccine con pomodori ripieni gratinati al formaggio fresco di capra

Pasta Fresca

250 g di farina di segale tipo 2
liquido 95 g: 1 uovo + acqua

Condimento

4 pomodori ramati di media grandezza
30 g di zucchero a velo
1 scalogno
½ spicchio d'aglio
5 cucchiaini di olio d'oliva
2 fettine di zenzero fresco
3 cucchiaini di zucchero di canna
50 ml di vino bianco
100 ml di brodo di manzo
200 g di passata di pomodoro
le foglie di 2 rametti di timo
le foglie di 1 rametto di basilico, spezzettate
30 ml di panna
100 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.

NL

Fettuccine met gevulde oventomaat en geitenkaas

Verse pasta

Ong. 300 g Fettuccine

Saus

4 middelgrote tomaten
30 g poedersuiker
1 sjalot
½ knoflook
5 eetlepels olijfolie
2 duimgrote stukjes verse gember, gesneden
3 EL bruine suiker
50 ml witte wijn
100 ml kalfsvleesbouillon
200 g gezeefde tomaten
2 takjes tijm, geplukt, gesneden
1 takje basilicum, gesneden
30 ml room
100 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.

DE

Fettuccine mit gefüllter Ofentomate und Ziegenfrischkäse

Frische Pasta

Ca. 300 g Fettuccine

Soße

4 mittelgroße Strauchtomaten
30 g Puderzucker
1 Schalotte
½ Knoblauch
5 EL Olivenöl
2 daumengroße Stücke frischen Ingwer, in Scheiben
3 EL brauner Zucker
50 ml Weißwein
100 ml Kalbsbrühe
200 g passierte Tomaten
2 Zweige Thymian, gezupft
2 Zweige Basilikum, geschnitten
30 ml Sahne
100 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.

FR

Fettuccine aux tomates farcies au fromage de chèvre frais

Pâtes fraîches

Environ 300 g de fettuccine

Sauce

4 tomates en grappe de taille moyenne
30 g de sucre glace
1 échalote
½ gousse d'ail
5 c. à soupe d'huile d'olive
2 morceaux de gingembre frais de la grosseur du pouce, en tranches
3 c. à soupe de cassonade
50 ml de vin blanc
100 ml de fond de veau
200 g de tomates pelées
2 branches de thym, effeuillées
1 branche de basilic, hachée
30 ml de crème
100 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.



IT

Ravioli ricotta e spinaci con burro alla salvia

Pasta fresca

~300 g (10.5 oz) di quadrati di pasta

Ripieno

300g (10 ½ oz) di spinaci freschi
250 g (1 c) di ricotta
50 g (2 oz) di parmigiana grattugiato
30 g (2 tbsp) di pinoli tostati
noce moscata
extra: albume
un pennello

Burro alla salvia

50 g (2 oz) di burro
10 foglie di salvia, tritate
50 ml (3 cucchiaini + 1 cucchiaino) di panna
50 g (2 oz) 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.

NL

Ravioli met Ricotta en spinazie met salieboter

Verse pasta

Ong. 300 g pasta-vierkanten

Vulling

300 g verse spinazie
250 g Ricotta
50 g Parmezaanse kaas, geraspt
30 g (2 EL) geroosterde pijnboompitten
Nootmuskaat naar smaak
Extra: Eiwit

Salieboter

50 g boter
10 salieblaadjes, klein gesneden
50 ml (3 EL + 1 TL) room
50 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 theelepels 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 raviolvorm 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.

DE

Ricotta-Spinat-Ravioli mit Salbeibutter

Frische Pasta

Ca. 300 g Pasta-Quadrate

Füllung

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

Salbeibutter

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

Zubereitung

1. Bringen Sie einen großen Topf Salzwasser zum Kochen. Blanchieren Sie den Spinat, indem Sie ihn 5 Sekunden ins Wasser geben, dann abschrecken und anschließend abtropfen lassen.
2. Schneiden Sie den Spinat sehr klein und vermischen Sie ihn mit den anderen Zutaten für die Füllung.
3. Legen Sie die Hälfte der Teigquadrate aus und geben Sie auf jedes Quadrat 1 gehäuften TL Füllung. Bestreichen Sie die Ränder der Quadrate mit Eiweiß und legen Sie jeweils 1 zweites Teigquadrat auf das erste. Drücken Sie die Ränder mithilfe einer Gabel in Raviolvorm 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.

FR

Raviolis ricotta et épinards au beurre de sauge

Des pâtes fraîches

~ 300 g (10.5 oz) de carrés de pâte à ravioli

Farce

300 g (10½ oz) d'épinards frais
250 g (1 tasse) de fromage ricotta
50 g (2 oz) de fromage parmesan, râpé
30 g (2 c. à soupe) de noix de pin, grillées
muscade, au goût
supplément : blanc d'œuf
un pinceau

Beurre de sauge

50 g (2 oz) de beurre
10 feuilles de sauge, hachées
50 ml (3 c. à soupe + 1 c. à thé) de crème
50 g (2 oz) de fromage parmesan
poivre noir moulu, au goût

Préparation

1. Porter une grande casserole d'eau salée à 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 raviolis pendant 6 à 8 minutes. Servir directement garnis du beurre de sauge.



IT

Pasta nera alla pescatora

Pasta fresca:
~300 g (10.5 oz) di pasta nera

Sauce

2 spicchi d'aglio, tritati
1 cipolla rossa piccolo, tritata
1 cucchiaino di peperoncino in pasta
o in polvere
30 g (1 cucchiaino + 2 cucchiaini) di
concentrato di pomodoro
foglie di rosmarino fresco, tritate
100 g (3 ½ oz) di calamari
100 g (3 ½ oz) di gamberi
300 g (10 ½ oz) di cozze
100 ml (3 oz) di vino bianco
100 ml (3 oz) di pomodori pelati
olio d'oliva
un pizzico di sale

Per guarnire
prezzemolo fresco, tritato
spicchi di limone

Preparazione

1. Portare a ebollizione una grossa pentola d'acqua salata e cuocere la pasta per 6-8 minuti. Scolarla, immergerla in acqua fredda per raffreddarla e scoliarla nuovamente.
2. Soffriggere aglio, cipolla, peperoncino, concentrato di pomodoro e rosmarino in un tegame. Aggiungere il pesce e cuocere per 1 minuto.
3. Sfumare col vino bianco, coprire e cuocere per 5 minuti fino a quando le cozze si aprono. Aggiungere i pomodori e far cuocere a fuoco basso. Per ultimo, aggiungere la pasta e riscaldare tutto insieme.
4. Servire con prezzemolo tritato e qualche spicchio di limone.

NL

Pasta nero pescatore

Verse pasta
Ong. 300 g pasta nero

Saus

2 teentjes knoflook, zeel klein gesneden
1 kleine rode ui, fijngesneden
1 TL rode chilipeperpasta of chilipoeder
30 g (1 EL+2 TL) tomatenpuree
Verse rozemarijn, fijngesneden
100 g inktvis
100 g garnalen
300 g mosselen
100 ml witte wijn
100 ml gezeefde tomaten
Olijfolie
1 royaal snufje zeezout

Ter decoratie
Verse peterselie, fijngesneden
Citroen

Bereiding

1. Breng een grote pan gezouten water aan de kook en kook de penne 6 tot 8 minuten. Spoel de afgegoten pasta onder koud water en laat het uitlekken.
2. Laat in een grote pan of steelpan look, uien, chilipasta (of chilipoeder), tomatenpuree en rozemarijn sudderen tot alles zacht is. Voeg de zeevruchten toe en bak ze ongeveer 1 minuut.
3. Voeg de wijn toe en laat alles bedekt gedurende 5 minuten koken tot de mosselen opengaan. Voeg de gezeefde tomaten toe en laat de saus verder sudderen. Voeg uiteindelijk de pasta toe tot deze warm geworden is.
4. Serveer de pasta met peterselie en citroen.

DE

Pasta nero mit Meeresfrüchten

Frische Pasta
Ca. 300 g Pasta nero

Soße

2 Knoblauchzehen, sehr klein geschnitten
1 kleine rote Zwiebel, fein gehackt
1 TL rote Chilipaste oder Chilipulver
30 g (1 EL + 2 TL) Tomatenmark
Frischer Rosmarin, klein geschnitten
100 g Tintenfisch
100 g Shrimps
300 g Miesmuscheln
100 ml Weißwein
100 ml passierte Tomaten
Olivenöl
1 großzügige Prise Meersalz

Zum Garnieren
Frische Petersilie, klein geschnitten
Zitrone

Zubereitung

1. Bringen Sie einen großen Topf Salzwasser zum Kochen und kochen Sie die Pasta 6 bis 8 Minuten. Schrecken Sie die abgossene Pasta ab und lassen sie abtropfen.
2. Dünsten Sie in einer großen Pfanne oder einem Stieltopf Knoblauch, Zwiebel, Chilipaste (oder Chilipulver), Tomatenmark und Rosmarin, bis alles weich ist. Geben Sie die Meeresfrüchte hinzu und braten Sie alles 1 Minute.
3. Fügen Sie den Wein hinzu und lassen Sie alles zugedeckt 5 Minuten kochen, bis sich die Muscheln öffnen. Geben Sie die passierten Tomaten hinzu und lassen Sie die Soße weiterköcheln. Geben Sie zuletzt die gekochte Pasta dazu, bis diese sich erwärmt hat.
4. Servieren Sie die Pasta mit Petersilie und reichen Sie dazu Zitrone.

FR

Pâtes nero pescatore

Des pâtes fraîches:
~ 300 g (10.5 oz) de pâtes noires

Sauce

2 gousses d'ail, hachées finement
1 petit oignon rouge, haché finement
1 c. à thé de pâte ou de poudre de piment rouge
30 g (1 c. à soupe + 2 c. à thé) de pâte de tomates
brins de romarin frais, hachés
100 g (3 ½ oz) de calmar
100 g (3 ½ oz) de crevettes
300 g (10 ½ oz) de moules
100 ml (3 oz) de vin blanc
100 ml (3 oz) de purée de tomates
huile d'olive
une bonne pincée de sel de mer

Garniture
persil frais, haché
quartiers de citron

Préparation

1. Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition et cuire les pâtes pendant 6 à 8 minutes. Egoutter rapidement, refroidir à l'eau froide et égoutter à nouveau.
2. Faire revenir l'ail, l'oignon, le poivron rouge, la pâte de tomates et le romarin dans une grande poêle jusqu'à ce que le tout s'amollisse. Ajouter les fruits de mer, faire revenir pendant 1 minute.
3. Ajouter le vin, couvrir et cuire pendant 5 minutes jusqu'à ce que les moules soient ouvertes. Ajouter la sauce tomate et laisser mijoter. Ajouter les pâtes cuites et bien les réchauffer.
4. Servir en saupoudrant de persil avec les quartiers de citron en accompagnement.





IT

Tagliatelle con sugo rustico alla salsiccia

Pasta fresca

~300 g (10.5 oz) di tagliatelle al pepe e finocchio

Sugo rustico alla salsiccia

200 g (7 oz) di salsiccia o pancetta, sminuzzata
1 peperoncino, tritato
50 ml (3 cucchiaini + 1 cucchiaino) di vino rosso
2 pomodori, a dadini
1 cucchiaio di foglioline di timo fresco

Per decorare

50 g (2 oz) di pecorino, a scaglie

Preparazione

1. Portare a ebollizione una grossa pentola d'acqua salata.
2. Soffriggere la salsiccia in una padella, aggiungere il peperoncino e il timo, poi sfumare con il vino e aggiungere i pomodori.
3. Far cuocere a fuoco basso per ridurre leggermente il sugo, e nel frattempo far cuocere la pasta per 6-8 minuti.
4. Aggiungere la pasta nella padella, mescolare bene e servire con le scaglie di pecorino.

Se si usa una pasta non aromatizzata, insaporire la salsiccia con dei semi di finocchio durante la cottura, e aggiungere del pepe bianco macinato.

NL

Tagliatelle met boerenworst

Verse pasta

Ong. 300 g venkel-peper-tagliatelle

Boerenworst

200 g grove zwijnebraadworst (of Pancetta), in stukken gesneden
1 chilipeper, klein gesneden
50 ml (3 EL + 1 TL) rode wijn
2 tomaten, klein gesneden
1 EL verse tijmblaadjes

Ter decoratie

50 g Pecorino, grof geschaafd

Bereiding

1. Breng een grote pan gezouten water aan de kook.
2. Braad de worst in een pan en voeg de chilipeper en tijm toe. Blus alles als de worst bruin is met rode wijn en voeg de tomaten toe.
3. Laat alles een beetje sudderen om de saus te reduceren. Kook ondertussen de pasta gedurende 6 tot 8 minuten.
4. Voeg de pasta bij de saus en meng alles goed. Verdeel nu de pasta over de borden en strooi de Pecorino erover.

Voeg wanneer u een smaakneutrale pasta gebruikt een aantal venkelzaadjes toe aan de worst en breng het gerecht op smaak met gemalen witte peper.

DE

Tagliatelle mit Bauernbratwurst

Frische Pasta

Ca. 300 g Fenchel-Pfeffer-Tagliatelle

Bauernbratwurstsoße

200 g grobe Schweinebratwurst (oder Pancetta), in Stücke geschnitten
1 Chilischote, klein geschnitten
50 ml (3 EL + 1 TL) Rotwein
2 Tomaten, klein geschnitten
1 EL frische Thymianblättchen

Zum Garnieren

50 g Pecorino, grob gehobelt

Zubereitung

1. Bringen Sie einen großen Topf Salzwasser zum Kochen.
2. Braten Sie die Wurst in einer Pfanne und fügen die Chilischote und den Thymian hinzu. Ist die Wurst gebräunt, löschen Sie alles mit dem Rotwein ab und geben die Tomaten hinzu.
3. Lassen Sie alles ein wenig köcheln, um die Soße etwas zu reduzieren. Kochen Sie inzwischen die Pasta, die nach 6 bis 8 Minuten fertig ist.
4. Geben Sie die Pasta in die Soße und vermengen Sie alles. Nun verteilen Sie die Pasta auf den Tellern und geben den Pecorino darüber.

Wenn Sie eine geschmacksneutrale Pastasorte verwenden, geben Sie einige Fenchelsamen zur Wurst und schmecken das Gericht mit gemahltem weißem Pfeffer ab.

FR

Tagliatelles avec saucisse rustique

Des pâtes fraîches

~ 300 g (10.5 oz) de Tagliatelles au fenouil et au poivre

Sauce à la saucisse rustique

200 g (7 oz) de saucisse de porc (ou pancetta), hachée
1 piment chili, haché
50 ml (3 c. à soupe + 1 c. à thé) de vin rouge
2 tomates, hachées
1 c. à soupe de feuilles de thym frais

Garniture

50 g (2 oz) de fromage pecorino, en gros copeaux

Préparation

1. Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition.
2. Faire revenir la saucisse à la poêle, et ajouter le chili et le thym. Quand la viande a bruni, déglacer au vin et ajouter les tomates.
3. Mijoter pour faire un peu réduire la sauce. Entretiens cuire les pâtes pendant 6 à 8 minutes.
4. Ajouter les pâtes à la sauce, mélanger et servir. Garnir de pecorino.

Si vous utilisez des pâtes non aromatisées, ajoutez les graines de fenouil en faisant cuire les saucisses et ajouter du poivre blanc moulu au goût.



IT

Girelle con la zucca

Pasta fresca

~300g (10.5 oz) di lasagne

Composto di zucca

1 kg (2 lb) di zucca, a pezzi
1 cucchiaio di semi di coriandolo, schiacciati
1 cucchiaio di semi di finocchio, schiacciati
1 cucchiaio di foglie di rosmarino, tritate
pepe nero macinato
sale, olio d'oliva

Composto di Ricotta

250 g (1 c) di ricotta

100 g (4 oz) di pecorino (o parmigiano)

2 cucchiari di foglie di dragoncello fresco

albume

optional: 100 g (4 oz) di spinaci sbollentati, tritati

Per guarnire

zeste di limone
salvia fresca, frita
olio extra-vergine d'oliva

Extra:

occorrere anche uno strofinaccio pulito, dello spago da cucina e un pennello

Preparazione

1. Cuocere la zucca in forno per 30 minuti a 180°C (350°F), con l'olio d'oliva, le spezie e il rosmarino. Regolare di sale, ridurre in purea e tenere da parte.
2. Mescolare gli ingredienti del composto di ricotta.
3. Unire 3 fogli di pasta usando l'albume e appoggiarli su un piano. Distribuirvi sopra il composto di zucca, lasciando uno spazio libero di 3-4 cm (1 ½ in) su ogni lato, tranne uno. Ricoprire con il composto di zucca.
4. Spennellare i bordi con l'albume e arrotolare la pasta, sigillando il rotolo dalla parte umidita con l'albume.
5. Trasferire il rotolo su uno strofinaccio e chiuderlo ben stretto con la spago da cucina.
6. Portare a ebollizione una grossa pentola d'acqua salata. Aggiungere il rotolo e far cuocere per 30 minuti, fino a quando sodo al tatto.
7. Tagliare a fette di 1-2 cm (¾ in) e servire con la guarnizione.

NL

Girelle met pompoen

Verse pasta

Ong. 300 g lasagnebladen

Pompoenmengeling

1 kg pompoen, in grote stukken
1 EL korianderzaad, geplet
1 EL venkelzaad, geplet
1 EL rozemarijnbladeren, fijngesneden
Gemalen zwarte peper naar smaak
Zeezout naar smaak

Olijfolie

Ricottamengsel

250 g Ricotta

100 g Pecorino (of Parmezaanse kaas)

2 EL verse dragonblaadjes

Eventueel: 100 g geblancheerde spinazie, fijngesneden

Ter decoratie

Geraspte citroenschil
Verse salie, gebakken
Olijfolie extra vergine

Extra

U hebt bovendien een schone theedoek, keukentouw en een keukenborsteltje nodig.

Bereiding

1. Rooster de stukken pompoen met de olijfolie, de kruiden en de rozemarijn gedurende 30 minuten in de oven op 180°C. Breng het mengsel op smaak, pureer alles met een mixer of stamper en plaats opzij.
2. Meng alle ingrediënten voor de Ricottamengeling.
3. Kleef drie pastadeegbladeren met behulp van eiwit aan elkaar en rol alles uit op het werkvlak. Leg de pompoenvulling erop. Laat aan de drie kanten een rand van 3 tot 4 cm vrij. Deponeer een laag Ricottamengsel op de pompoenvulling.
4. Bestrijk de randen met eiwit en rol de pasta uit. Kleef de rol vast door de met eiwit bestreken kanten tegen elkaar te drukken.
5. Leg de rol op de schone theedoek en bind ze met het keukentouw vast.
6. Breng in een grote pan gezouten water aan de kook. Leg de pastarol erin en laat 30 minuten koken tot de rol hard aanvoelt.
7. Snij de pastarol in 1 tot 2 cm dikke schijfjes. Garneer ze met de citroenschil, verse gebraden salie en olijfolie.

DE

Girelle mit Kürbis

Frische Pasta

Ca. 300 g Lasagneblätter

Kürbismischung

1 kg Kürbis, in großen Stücken
1 EL Koriandersamen, zerdrückt
1 EL Fenchelsamen, zerdrückt
1 EL Rosmarinblättchen, klein geschnitten
Gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack

Meersalz nach Geschmack

Olivenöl

Ricottamischung

250 g Ricotta

100 g Pecorino (oder Parmesan)

2 EL frische Estragonblättchen

Nach Belieben: 100 g blanchierter Spinat, klein geschnitten

Zum Garnieren

Geriebene Zitronenschale
Frischer Salbei, gebraten
Olivenöl extra vergine

Zusätzlich

Sie brauchen außerdem ein sauberes Geschirrhändtuch, etwas Kochgarn und einen Küchenpinsel.

Zubereitung

1. Rösten Sie die Kürbisstücke mit dem Olivenöl, den Gewürzen und dem Rosmarin im Backofen bei 180°C für 30 Minuten. Schmecken Sie die Mischung ab, pürieren Sie alles mit einem Mixer oder Kartoffelstampfer und stellen das Püree beiseite.
2. Mischen Sie alle Zutaten für die Ricottamischung.
3. Kleben Sie drei Pastateigblätter mithilfe von Eiweiß aneinander und breiten sie flach auf der Arbeitsplatte aus. Geben Sie die Kürbisfüllung darauf. Lassen Sie an drei Seiten einen Rand von 3 bis 4 cm frei. Geben Sie eine Schicht Ricottamischung auf die Kürbisfüllung.
4. Bestreichen Sie die Ränder mit Eiweiß und rollen die Pasta auf. Versiegeln Sie die Rolle, indem Sie die mit Eiweiß bestrichenen Kanten aufeinanderdrücken.
5. Legen Sie die Rolle auf das saubere Geschirrhändtuch und binden Sie sie fest mit Küchengarn zusammen.
6. Bringen Sie Salzwasser in einem großen Kochtopf zum Kochen. Geben Sie die Pastarolle hinein und lassen sie 30 Minuten kochen, bis sie sich fest anfühlt.
7. Schneiden Sie die Pastarolle in 1 bis 2 cm dicke Scheiben, die Sie mit Zitronenschale, frischem, gebratenem Salbei und Olivenöl garnieren.

FR

Pâtes girelle à la citrouille

Des pâtes fraîches

~ 300 g (10.5 oz) de feuilles de lasagne

Préparation à la citrouille

1 kg (2 lb) de citrouille, hachée grossièrement
1 c. à soupe de graines de coriandre, broyées
1 c. à soupe de graines de fenouil, broyées
1 c. à soupe de brins de romarin, hachés
poivre noir moulu, au goût
sel de mer au goût, huile d'olive

Préparation à la ricotta

250 g (1 tasse) de fromage ricotta

100 g (4 oz) de fromage pecorino (ou parmesan)

2 c. à soupe de feuilles d'estragon frais
facultatif : 100 g (4 oz) d'épinards blanchis, hachés

Garniture

zeste de citron
sauge fraîche, sautée
huile d'olive extra vierge

Supplément :

Vous aurez aussi besoin d'une serviette propre, de ficelle pour la cuisson et d'un pinceau.

Préparation

1. Griller la citrouille pendant 30 minutes à 180°C (350°F) avec l'huile d'olive, les épices et le romarin. Assaisonner, mettre en purée, et réserver.
2. Combiner les ingrédients de la farce à la ricotta.
3. Joindre 3 feuilles de pâtes avec le blanc d'œuf et mettre à plat. Étaler la farce à la citrouille, en laissant 3 à 4 cm (1 ½ po) libres sur chaque bordure, sauf une. Ajouter une couche de ricotta.
4. Badigeonner les bords avec du blanc d'œuf et rouler les pâtes. Sceller le rouleau avec la partie recouverte de blanc d'œuf.
5. Transférer le rouleau sur une serviette et le ficeler serré avec la ficelle pour la cuisson.
6. Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition. Ajouter les pâtes et cuire pendant 30 minutes jusqu'à consistance ferme.
7. Couper en tranches de 1 à 2 cm (¾ po) et servir avec la garniture.



IT

Mac & Cheese Pasta al forno USA

Pasta fresca
~600 g (21 oz) di penne

Salsa al formaggio
30 g (2 cucchiaini) di burro
40 g (1½ tazza) di farina bianca
300 ml di latte
100 g (4 oz) di formaggio Cheddar o Gouda
50 g (2 oz) di parmigiano

Extra
20 g (1½ cucchiaino) di burro
briciole di pane
paprika in polvere

Preparazione:

1. Portare a ebollizione una grossa pentola d'acqua salata e far cuocere la pasta per 10-12 minuti. Scolare, raffreddare sotto l'acqua fredda e lasciare scolare.
2. Nel frattempo, sciogliere il burro in un tegame, a fuoco bassissimo. Incorporare la farina per ottenere un roux e cuocere per un paio di minuti. Aggiungere lentamente il latte, mescolando continuamente con una frusta. Incorporare quindi il formaggio e cuocere a fuoco bassissimo fino a quando il formaggio è sciolto e la salsa risulta densa.
3. Mettere la pasta in una teglia bassa e coprirla con la salsa al formaggio.
4. Preparare la decorazione con le briciole di pane. Sciogliere il burro in un tegamino, aggiungere le briciole di pane e farle dorare. Distribuirle sulla pasta, con un pizzico di paprika.
5. Cuocere nel forno pre-riscaldato a 175°C (35°F) per 30 minuti. Servire calda.

Per rendere più equilibrato il piatto, è possibile aggiungere delle verdure come peperoni, broccoli o fagiolini.

NL

Penne „Maccaroni & Cheese“

Verse pasta
Ong. 600 g penne

Kaassaus
30 g (2½ EL) boter
40 g tarwebloem
300 ml melk
100 g Cheddar of Gouda
50 g Parmezaanse kaas

Extra
20 g (1½ EL) boter
Paneermeel
Paprikapoeder

Bereiding

1. Breng een grote pan gezouten water aan de kook en kook de penne 10 tot 12 minuten. Spoel de afgegoten pasta onder koud water en laat ze goed uitlekken.
2. Laat de boter in een kleine pan op een laag vuurtje smelten. Roer met een garde meel onder totdat een roux ontstaat. Blijf roeren en voeg na een paar minuten de melk toe. Meng de kaas onder en laat alles op een laag vuurtje sudderen tot de kaas gesmolten is en de saus ingedikt is.
3. Vul de pasta in een grote ovenschotel en giet de kaassaus erover.
4. Laat in een pan op een matig vuur de 20 g boter smelten. Voeg het paneermeel toe en braad het aan tot het lichtbruin geworden is. Strooi het paneermeel over de noedels. Strooi daarover wat paprikapoeder.
5. Bak de ovenschotel gedurende 30 minuten in een voorverwarde oven op 175° C.

Indien u groenten, zoals paprika's, geblancheerde broccoli of groene bonen bij de ovenschotel voegt, krijgt u een evenwichtige maaltijd.

DE

Penne „Maccaroni & Cheese“

Frische Pasta
Ca. 600 g Penne

Käsesoße
30 g (2 EL) Butter
40 g Weizenmehl
300 ml Milch
100 g Cheddar oder Gouda
50 g Parmesan

Zusätzlich
20 g (1½ EL) Butter
Semmelbrösel
Paprikapulver

Zubereitung

1. Bringen Sie einen großen Topf Salzwasser zum Kochen und kochen Sie die Pasta 10 bis 12 Minuten. Schrecken Sie die abgessene Pasta ab und lassen Sie sie gut abtropfen.
2. Bringen Sie inzwischen in einem kleinen Kochtopf bei niedriger Hitze Butter zum Schmelzen. Rühren Sie mit einem Schneebesen Mehl ein, bis eine Mehlschwitze entsteht. Rühren Sie immer weiter und geben Sie nach ein paar Minuten nach und nach die Milch hinzu. Rühren Sie den Käse ein und lassen Sie alles bei niedriger Hitze köcheln, bis der Käse geschmolzen und die Soße eingedickt ist.
3. Füllen Sie die Pasta in eine große Auflaufform und geben Sie die Käsesoße darüber.
4. Bringen Sie in einer Pfanne bei mittlerer Hitze die 20 g Butter zum Schmelzen. Geben Sie die Semmelbrösel dazu und braten Sie diese an, bis sie leicht gebräunt sind. Streuen Sie die Semmelbrösel über die Nudeln. Geben Sie etwas Paprikapulver darüber.
5. Backen Sie den Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 175° C für 30 Minuten.

Wenn Sie zusätzlich Gemüse wie etwa Paprikaschoten, blanchierten Brokkoli oder grüne Bohnen in den Auflauf geben, wird daraus eine ausgewogenere Mahlzeit.

FR

Penne de style «macaroni au fromage»

Des pâtes fraîches
~ 600 g (21 oz) de pâtes penne

Sauce au fromage
30 g (2 c. à soupe) de beurre
40 g (1½ tasse) de farine de blé
300 ml (1¼ tasse) de lait
100 g (4 oz) de fromage cheddar ou gouda
50 g (2 oz) de fromage parmesan

Suppléments
20 g (1½ c. à soupe) de beurre
chapelure
poudre de paprika

Préparation

1. Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition et cuire les pâtes pendant 10 à 12 minutes. Égoutter, refroidir à l'eau froide et laisser égoutter.
2. Entretemps, dans une casserole, faire fondre le beurre à feu très doux. Incorporer la farine pour faire un roux et cuire pendant quelques minutes. Ajouter le lait graduellement en remuant constamment au fouet. Incorporer les fromages et cuire à feu doux jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que la sauce ait épaissi.
3. Placer les pâtes dans un grand plat allant au four, et les recouvrir de la sauce au fromage.
4. Préparer la garniture de chapelure. Faire fondre le beurre à la poêle à feu moyen. Ajouter la chapelure et faire brunir. Étaler sur les penne. Saupoudrer d'un peu de paprika.
5. Faire cuire dans un four préchauffé à 175° C (350° F) pendant 30 minutes. Servir.

Ajouter des légumes tels que poivron, brocoli blancs ou fèves vertes pour faire de ce plat un repas plus équilibré.



IT

Soba salad con salmone e asparagi

Insalata

1 cucchiaio di olio
350 g (12 oz) di filetto di salmone, privato della pelle
250 g (9 oz) di asparagi verdi, privati della parte legnosa e tagliati a pezzetti di 2 cm (¾ in).
100 g (3½ oz) di foglie di spinaci novelli
1 avocado, sbucciato, private del nocciolo e tagliato a pezzetti
1 cucchiaino di semi di sesamo

Condimento

1 cucchiaino di zenzero fresco, sbucciato e grattugiato
2 cucchiaini di aceto di riso
2 cucchiaini di miele
1 cucchiaino di salsa di soia
3 cucchiaino di olio extra-vergine d'oliva
sale fine
pepe nero macinato

Preparazione:

1. Portare a ebollizione una grossa pentola d'acqua salata.
2. Mescolare tutti gli ingredienti usando una frusta.
3. Sbollentare gli asparagi per 3 minuti, poi raffreddarli sotto l'acqua fredda e scolarli.
4. Cuocere i soba fino a quando sono teneri, ma ancora sodi. Scolarli rapidamente e immergerli nell'acqua fredda per raffreddarli. Trasferirli in una ciotola capiente, versare il condimento, aggiungere gli spinaci
5. Cuocere in padella o alla griglia il salmone per 3 minuti, su entrambi i lati, evitando di cuocerlo troppo all'interno. Coprire e tenere da parte.
6. Servire i soba e l'insalata. Spezzettare il salmone e aggiungere gli asparagi e l'avocado. Decorare con i semi di sesamo.

NL

Sobasalade met zalm en asperges

Verse pasta

Ong. 300 g sobanoedels

Salade

1 theelepel plantaardige olie
350 g (12 oz) filet van wilde zalm
250 g (9 oz) groene asperges waarvan het houterige uiteinde is afgesneden. De asperges in 2 cm lange stukjes snijden.
100 g (3½ oz) jonge spinazie.
Vruchtvlies van 1 avocado, zonder pit, grof fijngemalen
1 theelepel sesamzaadjes

Dressing

1 TL verse gember, geschild en geraspt
2 EL rijstazijn
2 theelepel honing
1 EL sojasaus
3 EL olijfolie extra vergine
Fijn zeezout naar smaak
Gemalen zwarte peper naar smaak
Sesamzaadjes naar smaak

Bereiding

1. Breng een grote pan gezouten water aan de kook.
2. Meng de ingrediënten van de dressing.
3. Blancheer de asperges 3 minuten. Spoel ze af onder koud water en laat deze uitlekken.
4. Kook de sobanoedels tot ze beetbaar zijn. Giet ze snel af en leg ze in koud water. Laat de noedels uitlekken en giet ze in een grote schotel. Voeg de dressing toe en vermeng alles met de spinazie.
5. Grill of braad de zalm gedurende 3 minuten aan elke kant. Wees er alert op de binnenkant niet te sterk te garen.
6. Strooi voor het serveren de in kleine stukjes gesneden zalm, de asperges en de avocado over de soba-spinazie-mengeling. Garneer het gerecht met sesamzaadjes.

DE

Soba-Nudelsalat mit Lachs und Spargel

Frische Pasta

Ca. 300 g Soba Nudeln

Salat

1 Teelöffel Pflanzenöl
350g (12oz) gehäutetes Wildlachsfilet
250g (9 oz) grüner Spargel, das hölzerne Ende abgeschnitten, und die Spargelstange in 2cm lange Stücke geschnitten
100g (3½ oz) Babyblattspinat
Fruchtfleisch 1 Avocado, ohne Kern, grob zerkleinert
1 Teelöffel Sesamsamen

Für das Dressing

1 TL frischer Ingwer, geschält und gerieben
2 EL Reisessig
2 TL Honig
1 EL Sojasoße
3 EL Olivenöl extra vergine
Feines Meersalz nach Geschmack
Gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack
Sesamkörner nach Geschmack

Zubereitung

1. Bringen Sie einen großen Topf Salzwasser zum Kochen.
2. Mischen Sie die Dressingzutaten.
3. Blanchieren Sie den Spargel 3 Minuten. Schrecken Sie ihn ab und lassen Sie ihn abtropfen.
4. Kochen Sie die Soba Nudeln, sodass sie noch bissfest sind. Gießen Sie sie schnell ab und geben sie in kaltes Wasser. Lassen Sie die Nudeln abtropfen und geben sie in eine große Schüssel. Fügen Sie das Dressing hinzu und mischen Sie alles mit dem Spinat.
5. Grillen oder braten Sie den Lachs 3 Minuten von jeder Seite. Achten Sie darauf, das Innere nicht zu stark zu garen.
6. Geben Sie zum Servieren den in kleine Stücke zerteilten Lachs, den Spargel und die Avocado über die Soba-Spinat-Mischung. Garnieren Sie das Gericht mit Sesamkörnern.

FR

Salade aux nouilles soba avec saumon et asperges

Des pâtes fraîches

~ 300 g (10.5 oz) de nouilles soba

Salade

1 c. à soupe d'huile végétale
350 g (12 oz) de filet de saumon sauvage, sans peau
250 g (9 oz) d'asperges vertes épaisses, partie inférieure dure enlevée, coupées en morceaux de 2 cm (¾ po)
100 g (3½ oz) de jeunes feuilles d'épinards
1 avocat, pelé, dénoyauté, haché grossièrement
1 c. à café de graines de sésame

Sauce

1 c. à thé de gingembre frais, pelé et râpé
2 c. à soupe de vinaigre de riz
2 c. à thé de miel
1 c. à soupe de sauce soya
3 c. à soupe huile d'olive extra-vierge
sel de mer fin, au goût
poivre noir moulu, au goût

Préparation

1. Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition.
2. Fouetter ensemble les ingrédients de la vinaigrette.
3. Blanchir les asperges en les faisant bouillir pendant 3 minutes, refroidir à l'eau froide, égoutter.
4. Cuire les nouilles soba jusqu'à ce qu'elles soient tendres, mais fermes sous la dent. Egoutter rapidement et passer à l'eau froide pour refroidir. Egoutter et transférer dans un grand bol. Arroser de vinaigrette et mélanger en ajoutant les épinards.
5. Faire griller ou frire le saumon pendant 3 minutes de chaque côté, en veillant à ce que le centre ne soit pas trop cuit. Couvrir pour laisser reposer.
6. Servir le mélange de nouilles soba et de salade. Briser le saumon en petits morceaux et ajouter l'asperge et l'avocat. Garnir de graines de sésame.



IT

Miso ramen

Pasta fresca

~300 g (10.5 oz) ramen

Per la zuppa

800 ml (3 ½ C) di acqua

2 cucchiaini di dashi granulare

3-4 cucchiaini di pasta di miso bianca

salsa di soia light

optional: 2 cucchiaini di olio al peperoncino

Per guarnire

1 uovo sodo

100 g (3 ½ oz) di chicchi di mais, in scatola

1 narutomaki (composto a base di pesce

giapponese, simile al surimi)

1 scalogno, tritato

alghe arrostite, a striscioline

Preparazione

1. Portare a ebollizione una grossa pentola d'acqua salata.
2. Nel frattempo, far bollire 800 ml d'acqua in un'altra pentola, aggiungere il dashi e far sobbollire per qualche minuto. Aggiungere la pasta di miso, la salsa di soia ed eventualmente anche l'olio al peperoncino.
3. Cuocere i ramen, raffreddarli sotto l'acqua fredda per interrompere la cottura, scolarli e suddividerli nelle ciotole.
4. Decorare con l'uovo sodo, il narutomaki, i chicchi di mais e lo scalogno tritato. Versare la zuppa di miso nelle ciotole e insaporire con le alghe arrostite. Servire immediatamente.

E' possibile usare anche della carne di maiale affettata, del pesce essiccato o delle fettine di salmone.

NL

Miso ramen

Verse pasta

Ong. 300 g ramennoedels

Voor de soep

800 ml water

2 TL Dashi instantpoeder

3-4 EL witte misopasta

Lichte sojasaus naar smaak

Eventueel: 2 TL chiliolie

Ter decoratie

1 hard gekookt ei

100 g mais uit blik

1 Narutomaki (Japanse visfrikadel),

in schijfjes gesneden

1 lente-ui, fijngehakt

20 g gerosterde zeewier,

in strepen gesneden

Bereiding

1. Breng een grote pan gezouten water aan de kook.
2. Breng ondertussen in een andere pan 800 ml water aan de kook. Voeg het dashipoeder toe en laat een paar minuten sudderen. Roer de misopasta onder het mengsel. Voeg de lichte sojasaus toe en naar smaak chili-olie toe.
3. Kook de ramen-noedels. Spoel ze kort onder koud stromend water om het gaarproces te onderbreken. Laat uitlekken en verdeel over de schaaltes.
4. Voeg een half hard gekookt ei, Narutomaki, mais en lente-uien toe. Giet de misosoep in de schaaltes en garneer alles met gerosterd zeewier. Serveer de soep onmiddellijk.

Probeer de misosoep eveneens met gekookte varkensreepjes, gedroogde visvlokken of zalmreepjes.

DE

Miso Ramen

Frische Pasta

Ca. 300 g Ramen Nudeln

Für die Suppe

800 ml Wasser

2 TL Dashi Instantpulver

3 - 4 EL weiße Misopaste

Helle Sojasoße nach Geschmack

Nach Belieben: 2 TL Chiliöl

Zum Garnieren

1 hart gekochtes Ei

100 g Maiskörner aus der Dose

1 Narutomaki (japanische Fischfrikadelle),

in Scheiben geschnitten

1 Frühlingszwiebel, fein gehackt

20 g gerösteter Seetang, in Streifen

geschnitten

Zubereitung

1. Bringen Sie einen großen Topf Salzwasser zum Kochen.
2. Bringen Sie inzwischen in einem anderen Topf 800 ml Wasser zum Kochen. Fügen Sie das Dashipulver hinzu und lassen Sie es einige Minuten köcheln. Rühren Sie die Misopaste ein. Geben Sie die helle Sojasoße und nach Belieben Chiliöl hinzu.
3. Kochen Sie die Ramen Nudeln. Schrecken Sie sie kurz unter fließendem Wasser ab, um den Garvorgang zu stoppen. Lassen Sie sie abtropfen und verteilen Sie sie auf Essschälchen.
4. Geben Sie jeweils ein halbes hart gekochtes Ei, Narutomaki, Mais und Frühlingszwiebel dazu. Gießen Sie die Miso Suppe in die Schälchen und garnieren Sie alles mit geröstetem Seetang. Servieren Sie die Suppe sofort.

Probieren Sie die Miso Suppe auch mit gekochten Schweinefleischstreifen, getrockneten Fischflocken oder Lachsstreifen.

FR

Soupe miso aux nouilles ramen

Des pâtes fraîches

~ 300 g (10.5 oz) de nouilles ramen

Pour la soupe

800 ml (3 ¼ tasses) d'eau

2 c. à thé de granules de dashi

3 à 4 c. à soupe de pâte de miso blanc

sauce soya légère au goût

facultatif : 2 c. à thé d'huile de chili

Pour la garniture

1 œuf dur

100 g (3 ½ oz) de grains de maïs,

en conserve

1 narutomaki (gâteau de poisson

japonais)

1 tige d'oignon vert, hachée finement

algues grillées, tranchées en minces

bandes

Préparation

- 1 Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition.
- 2 Entretemps, faire bouillir les 800 ml d'eau dans un autre chaudron, ajouter le dashi et laisser mijoter quelques minutes. Incorporer la pâte de miso. Ajouter la sauce soya légère et, si désiré, l'huile de chili au goût.
- 3 Cuire les nouilles ramen. Les refroidir brièvement à l'eau froide courante pour arrêter la cuisson, les égoutter et les répartir dans les bols de service.
- 4 Garnir d'un demi œuf dur, de tranches de narutomaki, de grains de maïs et d'oignons verts hachés. Verser la soupe miso dans le bol et ajouter les algues grillées. Servir immédiatement.

Essayer de garnir de tranches de porc cuit, de flocons de poisson séché ou de tranches de saumon.





IT

Shanghai yang chun mian

Pasta fresca
~300 g (10.5 oz) di noodle

Zuppa
1200 ml (5 tazze) di brodo
2 cucchiari di lardo (o olio vegetale)
optional: fiocchi di cipolla essiccata, peperoncino, aglio in polvere, per insaporire sale o salsa di soia per insaporire
1 cavolo cinese grande oppure 3 piccoli

Per decorare
2 cipollotti verdi, tritati

Preparazione:
1. Portare a ebollizione una grossa pentola d'acqua salata.
2. Nel frattempo, far sobbollire il brodo, il lardo e, se volete, i fiocchi di cipolla, il peperoncino e l'aglio in polvere. Non portare a ebollizione.
3. Cuocere le parti più dure del cavolo (a pezzetti) per 3 minuti nella zuppa, poi aggiungere le parti verdi (più tenere) e spegnere il fuoco. Insaporire la zuppa.
4. Nel frattempo, cuocere i noodle, contando 1 minuto da quando salgono in superficie. Scolare e disporre nelle ciotole individuali.
5. Versare sopra la zuppa calda, e completare con i cipollotti.

NL

Shanghai yang chun mian

Verse pasta
Ong. 300 g noedels

Soep
1200 ml bouillon
2 EL reuzel (of plantaardige olie)
Eventueel: gedroogde uivlokken, chilivlokken of lookpoeder naar smaak toevoegen
zout en sojasaus naar smaak toevoegen
1 grote of drie kleine pakchoi

Ter decoratie
2 lente-uien, fijingehakt

Bereiding:
1. Breng een grote pan gezouten water aan de kook.
2. Verwarm ondertussen de bouillon, het vet, de uien-en chilivlokken en het lookpoeder in een pan zonder dat het kookpunt wordt bereikt.
3. Voeg de klein gesneden pakchoi-stengels in de bouillon en laat ze 3 minuten garen. Voeg daaraan de bladeren toe en schakel de kookplaat uit. Breng de soep met zout en sojasaus op smaak.
4. Kook ondertussen de noedels. Laat ze nog 1 minuut verder koken wanneer ze naar de oppervlakte gestegen zijn. Giet de noedels af en verdeel ze over de schaaltes.
5. Giet de soep over de noedels en strooi de lente-uien erover.

DE

Shanghai Yangchun-Nudeln

Frische Pasta
Ca. 300 g Nudeln

Suppe
1200 ml Brühe
2 EL Schmalz (oder Pflanzenöl)
Nach Belieben: getrocknete Zwiebelflocken, Chiliflocken und Knoblauchpulver
Salz oder Sojasoße nach Geschmack
1 großer oder 3 kleine Pakchoi

Zum Garnieren
2 Frühlingszwiebeln, fein geschnitten

Zubereitung:
1. Bringen Sie einen großen Topf Salzwasser zum Kochen.
2. Lassen Sie inzwischen die Brühe, das Fett, die Zwiebel- und Chiliflocken und das Knoblauchpulver in einem Kochtopf heiß werden, ohne dass der Siedepunkt erreicht wird.
3. Geben Sie die klein geschnittenen Pakchoistiele in die Brühe und lassen Sie sie 3 Minuten garen. Fügen Sie dann die Blätter hinzu und schalten Sie die Kochplatte aus. Schmecken Sie die Suppe mit Salz oder Sojasoße ab.
4. Kochen Sie inzwischen die Nudeln. Wenn diese an die Oberfläche steigen, lassen Sie sie noch 1 Minute weiterkochen. Gießen Sie die Nudeln ab und verteilen sie auf die Essschälchen.
5. Geben Sie die Suppe über die Nudeln und streuen Sie die Frühlingszwiebeln darüber.

FR

Yang chun mian de Shanghai

Des pâtes fraîches
~ 300 g (10.5 oz) de nouilles

Soupe
1200 ml (5 tasses) de bouillon
2 c. à soupe de saindoux (ou d'huile végétale)
facultatif : flocons d'oignon déshydraté, flocons de chili, poudre d'ail, au goût
sel ou sauce soya au goût
1 grand ou 3 petits bok choy

Garniture
2 oignons, hachés finement

Préparation:
1. Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition.
2. Entretemps, faire mijoter le bouillon, le saindoux et, si désiré, les flocons d'oignon déshydraté, les flocons de chili et la poudre d'ail dans une casserole. Ne pas laisser bouillir.
3. Faire cuire les tiges de bok choy hachées dans la soupe pendant 3 minutes, puis ajouter les parties vertes et éteindre le feu. Assaisonner la soupe.
4. Entretemps, faire cuire les nouilles. Lorsqu'elles remontent à la surface, continuer la cuisson pendant encore 1 minute. Égoutter et transférer dans des bols de service.
5. Verser la soupe sur les nouilles. Terminer en ajoutant les oignons verts.



IT

Ravioli cinesi

Pasta fresca

~300 g (10.5 oz) di pasta per ravioli agli spinaci
 ~300 g (10.5 oz) di pasta per ravioli al pomodoro o barbabietola
 ~300 g (10.5 oz) di pasta per ravioli standard o alle carote

Ripieno 1 200g (7oz) carne macinata di maiale / 1 spicchio d'aglio, sbucciato e tritato / 1 pezzetto (grande come un pollice) di zenzero fresco tritato / 1 cucchiaino di salsa di soia / 1 cucchiaino di sale / 1 cucchiaino di vino di riso cinese o sherry secco / ½ cucchiaino di pepe bianco macinato, o a proprio piacimento / 2 cucchiaini di olio di sesamo / ½ cipollotto tritato / 100 g (4 oz) di cavolo cinese sminuzzato / optional: germogli di bambù
Ripieno 2 200 g (7 oz) di gamberetti tritati al posto della carne di maiale
Ripieno 3 10 funghi secchi al posto della carne di maiale, ammollati in acqua tiepida e poi tritati
Salsa di accompagnamento 3 cucchiaini di salsa di soia / 1 cucchiaino di aceto di riso / 1 cucchiaino di zucchero / 1 cucchiaino di olio di sesamo / 5 rametti di coriandolo, tritati / 1 peperoncino tritato

Preparazione

1. Portare a ebollizione una grossa pentola d'acqua salata.
2. Nel frattempo, mescolare i vari ingredienti di ciascuno ripieno.
3. Distendere la pasta su una superficie piana.
4. Mettere un cucchiaino di ripieno al centro di ciascun foglio di pasta per ravioli, alternando i diversi ripieni nei diversi tipi di pasta.
5. Spennellare i bordi con acqua (o albume).
6. Schiacciare i ravioli a formare una piramide con il ripieno all'interno.
7. Cuocere i ravioli un po' alla volta, mescolando ogni tanto per evitare che si attacchino al fondo della pentola.
8. Servire in un piatto da portata, con la salsa di accompagnamento.

I ravioli possono essere cotti anche a vapore, oppure fritti dopo averli cotti.

NL

Jiaozi-dumplings

Verse pasta

Ong. 300 g deegstukken voor spinazie dumplings
 Ong. 300 g deegstukken voor tomaten- of bieten dumplings
 Ong. 300 g deegstukken voor gewone of wortel dumplings

Vulling 1 200 g varkensgehakt / 1 teentje knoflook, geschild en finge-hakt / 1 duimgroot stukje verse gember / finge-hakt 1 EL sojasaus / 1 theelepel zout / 1 EL Chinese rijstwijf of droge Sherry / ¼ TL vers gemalen witte peper (of naar smaak) / 2 EL sesamolie / ½ lente-ui, finge-hakt / 100 g fijn geraspte Chinese kool
 Eventueel: Bamboescheuten, finge-hakt
Vulling 2 Vervang het gehakt door 200 g gehakte garnalen.
Vulling 3 Vervang het gehakt door 10 gedroogde champignons. Week de paddenstoelen eerst in warm water tot ze zacht geworden zijn en snij ze daarna in kleine stukjes.
Dipsaus 3 EL sojasaus / 1 EL rijstazijn / 1 theelepel suiker / 1 TL sesamolie / 5 takjes koriander, zeer fijn gesneden / 1 rode chili, zeer klein gesneden

Bereiding

1. Breng een grote pan gezouten water aan de kook.
2. Bereid ondertussen de gewenste vullingen voor.
3. Spreid de stukken deeg uit.
4. Leg een opgehoopte theelepel van de vulling in het midden van elk stuk deeg. Combineer de verschillende soorten deeg met de verschillende vullingen.
5. Bestrijk de randen met water (of eiwit).
6. Druk het deeg in een piramidevorm rond de vulling samen.
7. Kook de dumplings in porties en roer af en toe zodat ze niet op de bodem van de pan blijven kleven.
8. Serveer de dumplings op een groot bord, samen met de dip.

U kunt de dumplings ook stomen. Na het koken kunnen de dumplings worden gefrituurd.

DE

Jiaozi Nudeltaschen

Frische Pasta

Ca. 300 g Teigstücke für Spinatnudeltaschen
 Ca. 300 g Teigstücke für Tomaten- oder Rote-Bete-Nudeltaschen
 Ca. 300 g Teigstücke für einfache oder Möhrennudeltaschen

Füllung 1 200 g Mett / 1 Knoblauchzehe, geschält und fein gehackt / 1 daumengroßes Stück frischer Ingwer, fein gehackt / 1 EL Sojasoße / 1 TL Salz / 1 EL chinesischer Reiswein oder trockener Sherry / ¼ TL frisch gemahlener weißer Pfeffer (oder nach Geschmack) / 2 EL Sesamol / ½ Frühlingszwiebel, fein geschnitten / 100 g fein geraspelter Chinakohl / Nach Belieben: Bambussprossen, fein geschnitten
Füllung 2 Ersetzen Sie das Mett durch 200 g klein geschnittene Shrimps.
Füllung 3 Ersetzen Sie das Mett durch 10 getrocknete Pilze. Weichen Sie die Pilze zuvor in warmem Wasser ein, bis sie weich sind, und schneiden sie dann klein.
Soße zum Dippen
 3 EL Sojasoße / 1 EL Reissessig / 1 TL Zucker / 1 TL Sesamol / 5 Zweige Koriander, sehr klein geschnitten / 1 rote Chili, sehr klein geschnitten

Zubereitung

1. Bringen Sie einen großen Topf Salzwasser zum Kochen.
2. Bereiten Sie inzwischen die gewünschten Füllungen vor.
3. Breiten Sie die Teigstücke aus.
4. Geben Sie jeweils einen gehäuften TL Füllung in die Mitte jedes Teigstücks. Kombinieren Sie die Teige und die Füllungen nach Belieben.
5. Bestreichen Sie die Ränder mit Wasser (oder Eiweiß).
6. Drücken Sie den Teig in Pyramidenform rund um die Füllung zusammen.
7. Kochen Sie die Nudeltaschen portionsweise unter gelegentlichem Umrühren, sodass sie nicht am Topfboden kleben bleiben.
8. Servieren Sie die Nudeltaschen auf einem großen Teller zusammen mit dem Dip.

Sie können die Nudeltaschen auch im Dampfgarer zubereiten. Nach dem Kochen können die Nudeltaschen zusätzlich gebraten werden.

FR

Jiaozi (raviolis chinois)

Des pâtes fraîches

~ 300 g (10.5 oz) de feuilles à raviolis chinois aux épinards
 ~ 300 g (10.5 oz) de feuilles à raviolis chinois aux tomates ou aux betteraves rouges
 ~ 300 g (10.5 oz) de feuilles à raviolis chinois ordinaires ou aux carottes

Farce 1 200 g (7 oz) de porc haché / 1 gousse d'ail, pelée et émincée finement / 1 morceau de gingembre frais de la grosseur du pouce, émincé finement / 1 c. à soupe de sauce soya / 1 c. à thé de sel / 1 c. à soupe de vin de riz chinois ou de xérès sec / ¼ c. à thé de poivre blanc fraîchement moulu, ou au goût / 2 c. à soupe d'huile de sésame / ½ oignon vert, haché finement / 100 g (4 oz) de chou chinois (nappa) haché finement / facultatif : pousses de bambou, râpées
Farce 2 200 g (7 oz) de crevettes hachées à la place du porc
Farce 3 10 champignons séchés à la place du porc, trempés dans l'eau tiède jusqu'à ce qu'ils s'amollissent, puis hachés
Trempelette 3 c. à soupe de sauce soya / 1 c. à soupe de vinaigre de riz / 1 c. à thé de sucre blanc / 1 c. à thé d'huile de sésame / 5 brins de coriandre, hachés finement / 1 piment rouge, haché finement

Préparation

1. Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition.
2. Entretemps, combiner les ingrédients pour chacune des farces et bien mélanger.
3. Étendre les feuilles à raviolis sur une surface plane.
4. Placer une cuillère à thé comble de farce au milieu de chaque pochette de ravioli. Essayez les différentes pâtes avec les différentes farces.
5. Badigeonner les bords avec de l'eau (ou du blanc d'œuf).
6. Pincer les bords ensemble pour former une pyramide avec la farce à l'intérieur.
7. Cuire les raviolis en plusieurs fois. Remuer de temps en temps pour les empêcher de coller au fond de la casserole.
8. Servir sur une grande assiette avec la trempelette.

Vous pouvez aussi cuire les raviolis chinois à la vapeur. Une fois cuits, ils peuvent être sautés à la poêle.



IT

Wontons

Pasta fresca

~300 g (10.5 oz) di pasta per ravioli

Ripieno

150 g (5 oz) di carne macinata di maiale
 150 g (5 oz) di gamberi tritati
 1 cucchiaino di albume (abbondante)
 1 cucchiaino di zenzero tritato
 1 cucchiaino di salsa di soia
 ½ cucchiaino di oyster sauce (salsa di ostriche)
 ½ cucchiaino di brodo granulato 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 cucchiaino 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.

NL

Wan Tan

Verse pasta

Ong. 300 g deegstukken voor Wan Tan

Vulling

150 g varkensgehakt
 150 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 theelepels 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 lente-uien gearmeerde bouillon serveren.

DE

Wan Tan

Frische Pasta

Ca. 300 g Teigstücke für Wan Tan

Füllung

150 g feines Mett
 1 EL Eiweiß und etwas Eiweiß zusätzlich
 1 TL Ingwer, gerieben
 1 EL Sojasoße
 ½ EL Austernsoße
 ½ TL Hühnerbrühepulver
 1 TL Sesamol
 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 Frühlingzwiebeln garnieren.

FR

Wontons (raviolis chinois)

Des pâtes fraîches

~ 300 g (10.5 oz) de feuilles à raviolis chinois

Farce

150 g (5 oz) porc haché, haché finement
 150 g (5 oz) chair de crevettes, hachée finement
 1 c. à soupe de blanc d'œuf, 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 huitres
 ½ c. à thé de bouillon de poulet en poudre
 1 c. à thé d'huile de sésame
 ¼ c. à thé de sel
 ½ c. à thé de sucre
 ¼ c. à thé de poivre noir, moulu

Trempe

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'œuf).
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.





IT Tel. 02 45279074
<http://www.philips.it/c-m/assistenza>

NL Tel. 0900-2021177
www.philips.nl/support

BE Tel. 027 007 260
www.philips.be/support

DE Tel. 040 80 80 10 9 80
www.philips.de/support

CH Tel. 044 212 62 14
www.philips.ch/support

Document order number:
4241 210 23381