

PASTA VIELFALT



mit Nina

24 Rezepte für deine automatische Nudelmaschine

Pasta variety with Nina – 24 recipes for your automatic pasta maker

Lass uns Pasta machen!

Ich freue mich ganz besonders, dass du heute deine Nina in den Händen hältst. Denn Nina und ich haben eine lange Reise hinter uns. Viele Wochen habe ich mit ihr in unserer Testküche verbracht, um etliche Rezepte auszuprobieren. Die Besten habe ich in diesem Heft für dich zusammengestellt.

Mit Nina sind nicht nur klassische Spaghetti schnell und einfach gemacht: Egal ob du Low Carb Penne, glutenfreie Tagliatelle oder asiatische Udonnudeln zubereiten willst, unter den 10 Teigrezepten ist garantiert das passende für dich dabei. Damit du direkt ins Pastaglück starten kannst, habe ich dazu noch drei absolute Saucenklassiker ins Heft geschmuggelt, darunter mein berühmtes Rezept für Bolognese.

Viel Freude mit deinen selbstgemachten Nudeln.

Let's make pasta!

I am particularly pleased that you're holding your Nina today. I say this because Nina and I have been on a long journey together. I spent many weeks with her in our test kitchen, where I tried and tested a number of recipes. I took the best of these and compiled them for your benefit in this booklet.

With Nina, you can quickly and easily make more than just classic spaghetti: whether you want to prepare low carb penne, gluten-free tagliatelle, or Asian udon noodles, you are guaranteed to find just what you need amongst the 10 noodle recipes. I've also sneaked three truly classic sauces into the booklet just for you, to dive straight into the joy of pasta – including my famous Bolognese recipe.

All the best with your homemade pasta.



Carina

Content Creator

Content creator

Inhalt

Content

Tipps & Tricks

Tips & tricks

- Worauf kommt es beim Mehl für Nina an? 4
What do I need to know when it comes to flour for Nina?
- Dein Weg zur perfekten Pasta 8
Your way to perfect pasta
- Nudelvielfalt mit Nina 12
Pasta variety with Nina

Teig-Rezepte

Dough recipes

- Grundrezepte** 16
Basic recipes
- Grundteig mit Ei
Dough recipe with egg
-  Grundteig ohne Ei
Dough recipe without egg
- Dinkelnudeln mit Ei
Spelt pasta with egg
-  Vollkornnudeln ohne Ei
Whole grain pasta without egg

Gefärbte Nudeln

Colorful pasta

18

-  Rote-Bete-Nudeln
Beetroot pasta
-  Spinatnudeln
Spinach pasta
- Schwarze Nudeln
Black pasta

Asianudeln

Asian noodles

20

-  Udonnudeln
Udon noodles
-  Ramennudeln
Ramen noodles
- Sobanudeln
Soba noodles

Glutenfreie Nudeln

Gluten-free pasta

22

-  Glutenfreies Grundrezept
Gluten-free basic recipe
-  Kirchererbsennudeln (glutenfrei)
Chickpea noodles (gluten-free)

Aromatische Nudeln
Aromatic pasta

24

 Chilinudeln
Chilli pasta

 Zitronennudeln
Lemon pasta

Kräuternudeln
Herbed pasta

Saucen-Rezepte
Pasta sauce recipes

Carbonara ohne Sahne 28
Carbonara without cream

Aromatisches Pesto 30
Aromatic pesto

Einfache Bolognese 32
Easy bolognese

Symbole
Symbols



Zubereitungszeit
Preparation time



Veganes Rezept
Vegan recipe



Portionen
Servings

Worauf kommt es beim Mehl für Nina an?

What do I need to know when it comes to flour for Nina?

Generell kommt es bei gutem Nudelteig mit Nina auf zwei Dinge an:

- Einfache Verarbeitung des Mehls zu Teig
- Gute Binde-Eigenschaften des Mehls für stabile Nudeln, die beim Kochen nicht auseinanderbrechen

Dabei spielen mehrere Faktoren eine Rolle:

Mehl-Type

Sie gibt an, wie viel Milligramm Asche zurückbleibt, wenn 100 g Mehl verbrannt werden. Diese Asche wiederum besteht aus den Mineralstoffen des Mehls und wird nach dem Verbrennen gewogen. Bleiben ca. 405 mg Mineralasche übrig, hat das Mehl den Typ 405, bei 550 g den Typ 550 usw. Je weniger Anteile des Weizenkorns vermahlen wurden, desto niedriger ist auch der Mineralstoffgehalt des Mehls. Da Vollkornmehle das ganze Korn enthalten, haben sie keine Typenzahl.

In Mehl mit höheren Zahlen sind mehr Anteile des Keimlings und der Schale des Getreidekorns vermahlen. Je höher die Zahl also ist, desto:

- Höher der Nährstoff- und Ballaststoffanteil
- Dunkler die Farbe

Feines Mehl mit einer geringeren Typen-Zahl lässt sich generell leichter zu Nudelteig verarbeiten. Höhere Typenzahlen ergeben einen gröberen Pastateig, der sich schwieriger in Form pressen lässt. Daher empfehlen wir dir, Ninas Aufsatz für Spaghettini nur mit Teig aus feinem Mehl zu verwenden und für gröbere Teige eher zu ihren breiteren Aufsätzen zu greifen.

Proteingehalt

Dieser gibt Aufschluss darüber, wie viel Gluten sich aus dem Mehl entwickeln kann. Gluten wird auch Klebereiweiß genannt. Aus gutem Grund: Im Teig bildet Gluten ein feines Netz, welches das zu deinem Nudelteig gegebene Wasser hält. Beim Kneten werden die Glutenproteine nebeneinander angeordnet, was wiederum die Elastizität und Dehnbarkeit des Teigs begünstigt.

Je mehr Eiweiß dein Mehl also enthält, desto stärker ist das Mehl und desto mehr Wasser kann es aufnehmen. Wir empfehlen einen Proteingehalt zwischen 9 und

11 %. Bei einem höheren Proteingehalt entsteht ein Teig mit einer sehr starken Bindung, gegen die Nina beim Auspressen anarbeiten muss, was auf Dauer nicht gut für ihren Motor ist. Möchtest du glutenfreie Pasta herstellen, solltest du mit einem stärkehaltigen glutenfreien Mehl, Ei oder anderen Bindemitteln wie Xanthan Gum arbeiten, da dein Teig sonst bricht.

In general, two things are important when it comes to making good pasta dough with Nina:

- The flour is easy to work into dough
- The flour has good binding properties for durable pasta that does not break apart during cooking

Several factors play a role here:

Flour type

The type indicates how many milligrams of ash remain when burning 100 g of flour. This ash, in turn, consists of the minerals in the flour and is weighed after burning. If approx. 405 mg of mineral ash remains after burning, the flour is type 405; if 550 g that is in turn type 550, etc. The fewer parts of the wheat grain that are ground, the lower the mineral content of the flour. Because wholemeal flours contain the entire grain, they don't have a type number.

When it comes to higher types of flour, more parts of the germ and husk of the corn are milled. That means the higher the number, the:

- higher the nutrient and fibre content
- darker the colour

Fine flour with a lower type number is generally easier to process into pasta dough. Higher type numbers result in a coarser pasta dough that is more difficult to press into shape. We therefore recommend that you only use Nina's spaghetti attachment with dough made from fine flour and use the wider attachments for coarser dough.

Protein content

This provides information about how much gluten flour may contain. Gluten could also be called wheat gum. With good reason: gluten forms a fine network in the dough that binds the water added to your pasta dough. During kneading, the gluten proteins are arranged side by side, which in turn favours the elasticity and stretchability of the dough.

So the more protein your flour contains, the stronger the flour and the more water it can hold. We recommend a protein content between 9 and 11 %. A higher protein content results in a dough with very strong bonds; for Nina, that means having to break down those bonds when running it through the machine, which is not good for her engine in the long run. If you want to make gluten-free pasta, you should choose a starchy gluten-free flour, egg, or other binder such as xanthan gum; otherwise your dough will break.

Welche Mehlsorten eignen sich also für Nina?

Weizenmehl 405	<ul style="list-style-type: none">• Helles, feines Mehl• Hoher Bindung gebender Gluten-Anteil• Kann für Nudelteig ohne Ei verwendet werden• Ergibt einen feinen Teig, der sich für alle von Ninas Aufsätzen eignet
Weizenmehl 550	<ul style="list-style-type: none">• Helles Mehl mit feiner Körnung• Sehr hoher Bindung gebender Gluten-Anteil• Kann für Nudelteig ohne Ei verwendet werden• Ergibt einen etwas gröberen Teig, der sich für alle von Ninas Aufsätzen eignet
Glutenfreies Universalmehl	<ul style="list-style-type: none">• Hat von sich aus keine bindenden Eigenschaften, muss daher mit stärkehaltigem Mehl, Ei oder anderem Bindemittel kombiniert werden• Ergibt einen feinen Teig, der sich für alle von Ninas Aufsätzen eignet
Dinkelmehl	<ul style="list-style-type: none">• Besonders gut verträgliches Mehl• Empfindlicher Gluten-Anteil, daher wird für einen stabilen Teig Ei benötigt• Ergibt einen etwas gröberen Teig, der sich für alle von Ninas Aufsätzen eignet
Buchweizenmehl	<ul style="list-style-type: none">• Mehl mit hohem Mineralstoff- und Eiweißgehalt• Glutenfrei, zur Bindung wird Ei benötigt• Ergibt einen etwas gröberen Teig, der sich für alle von Ninas Aufsätzen eignet
Emmermehl	<ul style="list-style-type: none">• Hoher Mineral- und Eiweißgehalt• Begrenzte Klebereigenschaften, zur Bindung wird Ei benötigt• Ergibt einen etwas gröberen Teig, der sich für alle von Ninas Aufsätzen eignet
Vollkornmehl	<ul style="list-style-type: none">• Hoher Nährstoff- und Ballaststoffanteil• Dunkles, vollwertiges Mehl• Nimmt mehr Wasser auf als fein gemahlene Mehl• Ergibt einen gröberen Teig, der sich nicht für Ninas Spaghettini-Aufsatz eignet

So which types of flour are suitable for Nina?

405 wheat flour	<ul style="list-style-type: none">• Light, fine flour• High binding gluten content• Can be used for eggless pasta dough• Makes a fine dough that is suitable for all of Nina's attachments
550 wheat flour	<ul style="list-style-type: none">• Light-coloured, fine-grain flour• Very high binding gluten content• Can be used for eggless pasta dough• Makes a slightly coarser dough that is suitable for all of Nina's attachments
All-purpose gluten-free flour	<ul style="list-style-type: none">• Has no binding properties on its own, so must be combined with starchy flour, egg or other binding agent• Makes a fine dough that is suitable for all of Nina's attachments
Spelt flour	<ul style="list-style-type: none">• Particularly well tolerated flour• Low gluten content, therefore egg is needed for a stable dough• Makes a slightly coarser dough that is suitable for all of Nina's attachments
Buckwheat flour	<ul style="list-style-type: none">• Flour with high mineral and protein content• Gluten-free; egg is required for binding• Makes a slightly coarser dough that is suitable for all of Nina's attachments
Dicoccum wheat flour	<ul style="list-style-type: none">• High mineral and protein content• Limited binding properties, requires egg• Makes a slightly coarser dough that is suitable for all of Nina's attachments
Wholemeal flour	<ul style="list-style-type: none">• High nutrient and fibre content• Dark wholesome flour• Absorbs more water than finely ground flour• Makes a coarser dough that is not suitable for Nina's spaghetti attachment

Dein Weg zur perfekten Pasta

Your way to perfect pasta

Bitte **beachte** vor der ersten Nutzung unbedingt die **Bedienungshinweise** in der Bedienungsanleitung.

Das solltest du bei Mehl, Flüssigkeiten und Eigelb beachten

Verwende für deine Pasta Mehl der Type 405 mit einem Eiweißgehalt von 9 bis 11 %. Solltest du Eigelb und Wasser verwenden (Egg Pasta Programm), gib zuerst Eigelb in den Messbecher und fülle dann mit so viel Wasser auf, bis das benötigte Gewicht erreicht ist. Verwende Eier der Größe M. Verquirlbeides gründlich, bevor du die Mischung in den Mixbehälter gibst.

Welche Konsistenz sollte dein Nudelteig haben?

Der Teig muss trockener sein als klassischer Pastateig für eine manuelle Nudelmaschine und sollte feinen Streuseln für einen Streuselkuchen ähneln. Dabei ist das Verhältnis zwischen Trockenzutat und Flüssigkeit sehr wichtig. Miss Trockenzutaten und Flüssigkeiten immer exakt ab.

Was mache ich bei eventuellen Abweichungen in der Konsistenz?

Abhängig von der verwendeten Mehlmärke, der Flüssigkeit oder der Temperatur der Zutaten kann das Verhältnis

von Trockenzutat und Flüssigkeit leicht abweichen. Taste dich in Schritten von 5-10 ml an die optimale Konsistenz heran oder füge ggf. Mehl hinzu.

Das machst du mit Teigresten in der Maschine

Kleinere Teigreste in Ninas Behälter nach der Ausgabe sind völlig normal. Bilden sich jedoch während der Zubereitung größere Teigklumpen, nimm Ninas Deckel ab, um die Zubereitung zu unterbrechen. Zerbröckle die Klumpen dann mit deinen Händen und schiebe die Teigreste ggf. in Richtung der Ausgabe. Wähle dann „Extrude“ auf Ninas Display.

Wie kann ich meinen Teig aromatisieren oder färben?

Durch Säfte oder getrocknete Kräuter kannst du deinem Nudelteig das gewisse Extra verleihen. Trockene Kräuter kannst du einfach so zum Teig hinzugeben. Flüssige Zutaten solltest du immer abwägen und im Anschluss mit Wasser auffüllen, bis die benötigte Menge erreicht ist, ehe du beides zum Mehl hinzugibst.

So lange sind deine selbstgemachten Nudeln haltbar

Pasta ohne Ei oder andere Zutaten aus dem Kühlschrank kannst du komplett durchtrocknen und mehrere Monate

lang aufbewahren. Alternativ kannst du sie auch direkt nach der Herstellung abkochen und 3-4 Tage im Kühlschrank aufbewahren. Pasta mit Ei solltest du dagegen möglichst direkt nach der Herstellung verarbeiten und verzehren.

Richtwerte für Portionsgrößen

- 200 g für 1 Hauptgangportion oder 2 Vorspeisenportionen
- 400 g für 2 Hauptgangportion oder 4 Vorspeisenportionen
- 600 g für 3 Hauptgangportion oder 6 Vorspeisenportionen

Alle Rezepte sind für 1-2 Portionen ausgelegt.

Alle Nudeln brauchen je nach Dicke ca. 2-4 Minuten im kochenden Wasser.

Please **note** the operating instructions in the **instruction manual** before using the appliance for the first time.

What to keep in mind with flour, liquids and egg yolks

For your Pasta, you should use Type 405 flour with a protein content of 9 to 11 %. If your flour has a higher protein content, you need a little more liquid. If you use egg yolks and water, first weigh out the

egg yolk, and then add enough water to reach the quantity desired. Whisk the two together thoroughly both before adding the mixture to the mixing container.

What consistency should your pasta dough be?

The dough must be drier than traditional pasta dough that is used with a manual pasta maker and should resemble the fine crumble of a crumble cake. For more unusual recipes, however, the consistency may not be crumble-like. The ratio between dry and liquid ingredients is very important. Always measure dry ingredients and liquids precisely.

How to adjust the consistency of your pasta dough

Depending on the type on the brand of flour used, the liquid, and the temperature of the ingredients, the ratio of dry ingredients to liquid may vary slightly. Gradually add 5-10 ml or add flour to carefully find the perfect consistency.

Do this with dough remnants in the machine

Small dough remnants in Nina's container after the end of preparation are completely normal. However, if coarser lumps of dough form during preparation, take off Nina's lid to interrupt the preparation. Then crumble the lumps with your hands and, if necessary, push the dough residue towards the dispenser. Then select „Extrude“ on Nina's display.

How can I flavour or colour my dough?

You can add juices or dried herbs to your pasta dough to give it that extra touch. Dry herbs can be added to the dough just like that. Always weigh out liquid ingredients and then add water until the required amount is reached before adding both to the flour.

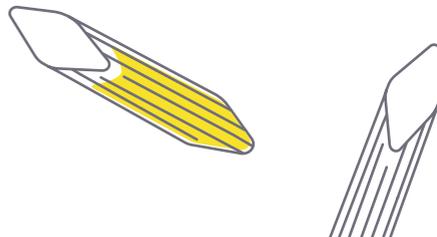
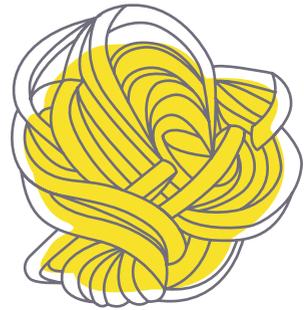
This is how long your homemade pasta will keep

Pasta that doesn't contain eggs or other ingredients from the fridge can be fully dried out and stored for several months. Alternatively, you can boil it immediately after making it and store it in the fridge for 3-4 days. Pasta with egg, on the other hand, should be processed and eaten immediately after preparation.

Guidelines for serving sizes

- 200 g for 1 main course portion or 2 starter portions
- 400 g for 2 main course portion or 4 starter portions
- 600 g for 3 main course portion or 6 starter portions

All recipes are intended for 1–2 servings. All pastas need approx. 2–4 minutes in boiling water, depending on the thickness.



Heb deine Pasta-Expertise aufs
nächste Level



Nudelvielfalt mit Nina

Pasta variety with Nina

Ein Grundsatz vorweg:

Je **schmäler** die Nudel, desto **feiner** sollte der Teig sein, damit Nina ihn problemlos ausgeben kann.

Schmale Spaghettini eignen sich am besten für feines Weizenmehl ohne weitere Verfeinerungen. Breite Spaghettoni, Bandnudeln, Penne oder Lasagneplatten dagegen funktionieren gut mit Teig aus Vollkornmehl und/oder Aromaten wie Kräutern.

Spaghettoni

Der Einsatz für dicke Spaghetti eignet sich auch für asiatische Udonnudeln.

Spaghetti

Der Klassiker liebt feine Saucen, Pesto und Carbonara.

Spaghettini

Diese Pasta wird sehr gern mit Meeresfrüchten serviert.

Breite Bandnudeln

Leicht stückige Saucen passen zu dieser Nudelart besonders.

Schmale Bandnudeln

Hier steht die Pasta stärker im Vordergrund, daher eignen sich aromatisierte Teige oder kräftige Saucen wunderbar.

Penne

Die kurzen Nudeln passen besonders zu dicker, stückiger Sauce und Fleischsaucen.

Tipp: Lass den Teig bis zur Arbeitsplatte ausgeben, nimm ihn dann ab und schneide mehrere Stränge parallel in kleinere Penne.

Lasagne

Wohlfühlaufläufe, das ist das Zuhause der Lasagne.

One guiding principle before you start:

The **narrower** the pasta, the **finer** the dough should be.

Narrow spaghettini are best suited to fine wheat flour without further refinements. Wide spaghetti, ribbon noodles, penne or lasagne sheets, on the other hand, work well with dough made from wholemeal flour and/or flavourings such as herbs.

Spaghettoni

the application for thick spaghetti is also suited for making Asian udon noodles.

Spaghetti

this classic pairs perfectly with fine sauces, pesto, and carbonara.

Spaghettini

This pasta goes great with seafood.

Broad ribbon pasta

Sauces that are a bit chunky are particularly suited to this type of pasta.

Thin ribbon pasta

This pasta comes more prominently to the fore, meaning flavoured doughs or strong sauces accompany it brilliantly.

Penne

This short pasta is particularly suited to thicker, chunkier sauces and meat sauces.

Tip: Let the dough roll out up to the edge of the worktop, then pick it up and cut several strands parallel into smaller penne.

Lasagne

Comfort casseroles, that's what lasagne calls home.







Teig-Rezepte

Dough recipes

Grundrezepte

Basic recipes



Grundteig mit Ei

- 200 g Mehl Type 405
- 72 g Flüssigkeit (1 Eigelb mit Wasser aufgefüllt)

Egg Pasta Modus

Basic dough with egg

- 200 g all purpose flour
- 72 g liquid (1 egg yolk topped up with water)

Egg pasta mode

Grundteig ohne Ei

- 200 g Mehl Type 405
- 72 g Wasser

Plain Pasta Modus

Basic dough without egg

- 200 g all purpose flour
- 72 g water

Plain pasta mode

Dinkelnudeln

- 200 g Dinkelmehl Type 630
- 72 g Flüssigkeit (1 Eigelb mit Wasser aufgefüllt)

Egg Pasta Modus

Spelt pasta

- 200 g plain spelt flour
- 72 g liquid (1 egg yolk topped up with water)

Egg pasta mode

Vollkornnudeln ohne Ei

- 200 g Vollkornmehl
- 90 g Wasser

Plain Pasta Modus

Tip: Da es sich bei Vollkornmehl um ein besonders starkes Mehl handelt, solltest du hier maximal 400 g auf einmal verarbeiten.

Whole grain pasta without egg

- 200 g wholemeal flour
- 90 g water

Plain pasta mode

Tip: As wholemeal flour is a particularly strong flour, you should process a maximum of 400 grams at a time.

Gefärbte Nudeln

Colorful pasta



Rote Bete Nudeln

- 200 g Mehl Type 405
- 72 g Rote-Bete-Saft

Manueller Modus

Beetroot pasta

- 200 g all purpose flour
- 72 g beetroot juice

Manual mode

Spinatnudeln

- 200 g Mehl Type 405
- 72 g Spinatsaft z.B. aus püriertem, gefilterten Spinat

Manueller Modus

Spinach pasta

- 200 g all purpose flour
- 72 g spinach juice, e.g. from pureed, filtered spinach

Manual mode

Schwarze Nudeln

- 200 g Mehl Type 405
- 72 g Wasser
- 1-2 msp. Sepiatintenpaste

Manueller Modus

Tip: Falls du eine intensivere Farbe möchtest, gib Tropfenweise mehr Sepiatinte hinzu.

Black pasta

- 200 g all purpose flour
- 72 g water
- 1-2 pinches of sepia ink paste

Manual mode

Tip: If you want a more intense colour, add more sepia ink drop by drop.

Asianudeln Asia noodles



Udonnudeln

- 200 g Mehl Type 550
- 72 g Wasser

Plain Pasta Modus

Udon noodles

- 200 g all purpose flour
- 72 g water

Plain pasta mode

Ramennudeln

- 250 g Mehl Type 550
- 1 ½ TL Natron
- 90 g Wasser

Plain Pasta Modus

Ramen noodles

- 250 g all purpose flour
- 1 ½ tsp baking soda
- 90 g water

Plain pasta mode

Sobanudeln

- 170 g Buchweizenmehl
- 80 g Mehl Type 405 oder 550
- 95 g Flüssigkeit (1 Eigelb mit Wasser aufgefüllt)

Egg Pasta Modus

Soba noodles

- 170 g buckwheat flour
- 80 g all purpose flour
- 95 g liquid (1 egg yolk topped up with water)

Egg pasta mode

Glutenfreie Nudeln

Gluten free noodles



Glutenfreies Grundrezept

- 200 g glutenfreies Universalmehl*
- 1 g Xanthan Gum
- 138 g Flüssigkeit (2 Eigelb mit Wasser aufgefüllt)

* wir verwenden eine Bio-Mischung aus Maisstärke, Reisvollkornmehl, Hirsevollkornmehl und Guarkernmehl

Egg Pasta Modus

Gluten-free basic recipe

- 200 g gluten-free all-purpose flour *
- 1 g xanthan gum
- 138 g liquid (2 egg yolk topped up with water)

* we use an organic blend of cornstarch, rice wholemeal flour, millet wholemeal flour, and guar gum

Egg Pasta mode

Kichererbsennudeln (glutenfrei)

- 175 g Kichererbsenmehl
- 125 g glutenfreies Universalmehl*
- 1 Ei
- 120 g Wasser

* wir verwenden eine Bio-Mischung aus Maisstärke, Reisvollkornmehl, Hirsevollkornmehl und Guarkernmehl

Egg Pasta Modus

Chickpea noodles (gluten-free)

- 175 g chickpea flour
- 125 g gluten-free all-purpose flour *
- 1 egg
- 120 g water

* we use an organic blend of cornstarch, rice wholemeal flour, millet wholemeal flour, and guar gum

Egg Pasta mode

Aromatische Nudeln

Aromatic pasta



Chilineln

- 200 g Mehl Type 405
- 72 g Wasser
- 1 Msp. Chilifäden
- 1 Msp. Chilipulver

Plain Pasta Modus

Chilli pasta

- 200 g all purpose flour
- 72 g water
- A pinch of chilli threads
- A pinch of chilli powder

Plain Pasta mode

Zitronennudeln

- 200 g Mehl Type 405
- 1 EL Zitronensaft
- 72 g Flüssigkeit (1 TL Zitronensaft und Wasser vermischt)
- 1 TL fein geriebene Zitronenschale

Plain Pasta Modus

Lemon pasta

- 200 g all purpose flour
- 1 tbsp lemon juice
- 72 g liquid (lemon juice mixed with water)
- 1 tsp finely grated lemon peel

Plain Pasta mode

Kräuternudeln

- 1 EL feingehackter Dill, Basilikum oder Majoran
- 200 g Mehl Type 405
- 72 g Flüssigkeit (1 Eigelb mit Wasser aufgefüllt)

Egg Pasta Modus

Herbed pasta

- 1 tbsp finely chopped dill, basil, or marjoram
- 200 g all purpose flour
- 72 g liquid (1 egg yolk topped up with water)

Egg Pasta mode





Saucen-Rezepte

Pasta sauce recipes

Carbonara ohne Sahne

Carbonara without cream



ZUTATEN

- 200 g Guanciale (alternativ Speck)
- 3 Eigelb
- 80 g Pecorino
- Salz, Pfeffer

INGREDIENTS

- 200 g guanciale (alternatively bacon)
- 3 egg yolks
- 80 g pecorino cheese
- Salt, pepper

ZUBEREITUNG

- 1** Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, salzen und Nudeln ca. 2-4 Minuten kochen.
- 2** Pecorino fein reiben und mit Eigelb verquirlen, Guanciale würfeln.
- 3** Spaghetti abtropfen lassen, dabei etwas Nudelwasser auffangen. Spaghetti mit Guanciale und Nudelwasser in einer Pfanne 1 Minute kochen, Eimasse dazugeben und zügig unterheben. Vor dem Servieren mit schwarzem Pfeffer würzen.

PREPARATION

- 1.** Bring water to boil in a large pot, add salt, and cook the noodles for about 2-4 minutes.
- 2.** Finely grate the pecorino and whisk with egg yolk, dice the guanciale.
- 3.** Drain the spaghetti, collect some pasta water as you do so. Cook the spaghetti with guanciale and noodle water in a pan for 1 minute, add the egg mixture, and fold in quickly. Season with black pepper before serving.

Aromatisches Pesto

Aromatic pesto



ZUTATEN

- 80 g Basilikum
- 50 g Parmesan
- 60 g Pinienkerne
- 2 Stück
Knoblauchzehen
- 60 ml Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

- Stabmixer oder
Mini-Foodprocessor

INGREDIENTS

- 80 g basil
- 50 g Parmesan
- 60 g pine nuts
- 2 cloves of garlic
- 60 ml olive oil
- Salt, pepper

Special accessories

- Hand-held blender or
mini food processor

ZUBEREITUNG

- 1 Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, salzen und Nudeln ca. 2-4 Minuten kochen.
- 2 Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten bis sie eine hellbraune Farbe haben. Auf einen Teller geben und abkühlen lassen.
- 3 Knoblauch schälen und Basilikum waschen. Anschließend grob klein hacken.
- 4 Knoblauch, Basilikum, Parmesan und Pinienkerne zusammen mit dem Olivenöl in ein Gefäß geben und pürieren bis eine cremige Sauce entstanden ist. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen, eventuell etwas Olivenöl nachgeben und nochmals kurz vermengen. Mit Pasta servieren.

PREPARATION

1. Bring water to boil in a large pot, add salt, and cook the noodles for about 2-4 minutes.
2. Roast the pine nuts in a pan without fat until they turn light brown. Put on a plate and leave to cool.
3. Peel garlic and wash basil. Then coarsely chop.
4. Put the garlic, basil, Parmesan, and pine nuts together with the olive oil in a container and puree until they form a creamy sauce. Season with salt and pepper to taste, add a little olive oil if necessary, and mix again briefly. Serve with pasta.

Einfache Bolognese

Easy bolognese



2:30 h



4

ZUTATEN

- 1 kg Rinderhackfleisch
- 2 kleine Dosen Tomatenstücke
- 200 ml Rotwein
- 1 Würfel Rinderbrühe
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Möhren
- 2 Selleriestangen
- 1 Lorbeerblatt
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- 1 EL getrockneter Thymian nach Belieben
- 1 EL getrockneter Oregano nach Belieben

ZUBEREITUNG

- 1** Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.
Möhren schälen und mit Sellerie fein hacken.
- 2** In einem großen Topf Öl erhitzen und Hackfleisch dunkelbraun anbraten. Gemüse dazugeben und ca. 5 Minuten mitdünsten. Mit Rotwein ablöschen.
- 3** Tomatenmark unterrühren. Tomaten aus der Dose dazugeben, beide Dosen mit Wasser auffüllen und ebenfalls in den Topf geben. Rinderbrühwürfel dazubröseln, Lorbeerblatt und Kräuter dazugeben und gut durchrühren.
- 4** Auf kleine Stufe herunterregeln und ohne Deckel ca. 2 Stunden köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.
- 5** Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und Pasta in 2-4 Minuten garkochen. Pasta und Sauce anrichten, nach Geschmack mit ein paar Tropfen Olivenöl, Parmesan und frischem Pfeffer anrichten.

Tipp: Du kannst Saucenreste einfach portionsweise einfrieren und so einen Vorrat anlegen. Dieses Rezept reicht auch für 1 Lasagne für 4-6 Personen.



INGREDIENTS

- 1 kg minced beef
- 2 small tins of chopped tomato
- 200 ml red wine
- 1 beef stock cube
- 1 tbsp tomato paste
- 1 onion
- 2 cloves of garlic
- 2 carrots
- 2 celery stalks
- 1 bay leaf
- Salt and pepper
- Olive oil
- 1 tbsp dried thyme to taste
- 1 tbsp dried oregano to taste

PREPARATION

1. Peel onion and garlic and chop finely. Peel carrots and chop finely with celery.
2. Heat oil in a large saucepan and sauté the minced meat until it is dark brown. Add vegetables and stew for about 5 minutes. Deglaze with red wine.
3. Stir in tomato paste. Add the tins of chopped tomatoes, fill both tins with water, and add to the saucepan. Crumble in the beef stock cube, add the bay leaf and herbs, and stir well.
4. Bring to a lower heat and simmer without lid for about 2 hours, stirring occasionally.
5. Season the sauce with salt and pepper and cook the pasta through in 2-4 minutes. Serve pasta and sauce, dress with a few drops of olive oil, Parmesan, and fresh pepper to taste.

Tip: You can easily freeze the leftover sauce in portions to enjoy later. This recipe is also enough for 1 lasagne for 4-6 people.

IMPRESSUM

Druck- und Satzfehler vorbehalten.
Stand: September 2024

Copyright ©
Springlane
Kronenburg Handel GmbH
Bielefelder Straße 23
49176 Hilter
Germany

Telefon: +49 (0) 5424 - 80944-0
Fax: +49 (0) 5424 - 80944-20
info@kronenburg-handel.de
www.springlane.de



Artikelnr. Rezeptheft: 943894

