

FrISChe, rote Capellini mit Oliven, Olivenöl und Parmigiano Reggiano

Meine Nudelmachine ist repariert und wurde von der Vetriebsfirma wieder an mich zurückgeschickt. Der Knethaken war defekt und wurde ausgetauscht. Jetzt funktioniert sie wieder einwandfrei.

Aus diesem Grund habe ich auch gleich frISChe Pasta zubereitet. Dieses Mal dünne Capellini.

Und als Besonderheit habe ich zu der Teigmasse in der Nudelmaschine Tomatenmark hinzugegeben, um die Nudeln zu färben und ihnen ein spezielles Aroma zu verleihen. Und das hat auch alles sehr gut geklappt.

Ich richte die frISChe Pasta nur mit einigen frischen, guten Zutaten an. Kleingehackten, eingelegten Oliven. Olivenöl. Und frisch geriebenem Parmigiano Reggiano.

Fertig ist ein einfaches, leckeres Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:1012]

Quigg Nudelmaschine



Preiswerte, aber funktionelle Nudelmaschine

Ich habe mir zu Weihnachten auch noch eine elektrische Nudelmaschine geleistet und geschenkt.

Es gab sie bei Aldi für 80,- €.

Nudelmaschinen funktionieren eigentlich alle nach dem gleichen Prinzip. Sie haben ein Knetwerk für den Teig, ein Walzwerk für die Weitergabe der Pasta und Nudelaufsätze für die Ausgabe unterschiedlicher Pasta. Es ist somit unerheblich, ob man sich eine preiswerte oder eine teure Nudelmaschine, diese dann für 140,- € oder teurer, kauft.

Ich war bisher noch am Überlegen, ob ich die Nudelmaschine behalten oder wie bei Aldi zurückgeben sollte. Denn mein erster Versuch mit der Zubereitung von Pasta ging schief. Der Teig war zu flüssig, die Nudelmaschine produzierte nur einen dicken Brei von Nudeln, den man nicht kochen konnte.

Lösung: Man muss mit dem Teig experimentieren, wie bei manuellen Nudelmaschinen. Bei der Herstellung von Pasta mit einer manuellen Nudelmaschine, die ich auch besitze, musste ich auch mehrere Male experimentieren, bis mir die Herstellung gelang. Ich musste sogar einen Foodblog-Kollegen um Rat fragen.

Nun, Teig mit Hartweizengrieß gelingt am besten (laut

Betriebsanleitung der Nudelmaschine). Allerdings war hier der Teig mit den Zutaten und deren Mengenangaben zu krümelig und es wäre keine schöne Pasta hergestellt worden. Ein zweites Ei brachte die Lösung. Ich habe das erste Mal in meinem Leben mit einer elektrischen Nudelmaschine herrlich trockene Nudeln hergestellt! Leckere Pappardelle. Diese gare ich noch 5 Minuten in leicht gesalzenem Wasser, um Pasta al dente zu erhalten. Fertig ist die perfekte Beilage für ein leckeres Gulasch.

Meine gekaufte, industriell gefertigte Pasta, die ich noch vorrätig habe, schicke ich jetzt zur Verwendung an meine Mutter.

Und die manuelle Nudelmaschine wird über ebay verkauft.

Denn die elektrische Nudelmachine produziert auch (kleine) Lasagne-Platte, so dass ich auch Lasagne und frische, gefüllte Pasta zubereiten kann.