

Der Vorkoster – Pasta-Rezepte

Selbstgemachte Pasta ist zwar etwas aufwändiger, lohnt sich aber! Und dazu gibt's Björn Freitags schnelle Pastasaucen. (Geheimtipp: Die schmecken auch zu gekauften Nudeln.)

Pastateig

Rezept von Pasta Passion

Der Teig für gefüllte Nudeln ist schnell gemacht, erfordert ohne Nudelmaschine aber etwas Kraft. Ganz wichtig: Es kommt kein Salz in den Teig.



Zutaten für 4 Personen:

- 200 g feiner Hartweizengrieß
- 200 g Weizenmehl (Type 405)
- 4 Bio-Eier
oder
- 400g Weizenmehl (Type 405)
- 4 Bio-Eier

Zubereitung:

- Mehl und Hartweizengrieß auf einem Brett miteinander vermischen. Eine Mulde in die Mitte drücken, Eier hineingeben und mit einer Gabel etwas verquirlen und mit Mehl vermengen.
- Mehl und Eier mit leicht angefeuchteten Händen gut verkneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist. Teigkugel in Frischhaltefolie einwickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Ziegenfrischkäse-Thymian-Füllung

Eine herrlich würzige Füllung für Ravioli mit Ziegenkäse und Thymian.



Zutaten für 4 Personen:

- 1 Bund Zitronenthymian
- 400 g Ziegenfrischkäse
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Kartoffelpüreepulver (ohne Milch)

Zubereitung:

- Blätter von Thymian abstreifen und mit dem Ziegenfrischkäse verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Sollte die Masse zu flüssig sein, kann man zum Binden einfaches Kartoffelpüreepulver (ohne Milch) einarbeiten.

Lachs-Frischkäsefüllung mit Dill

Frisch und cremig ist die feine Füllung mit Räucherlachs, Dill und Frischkäse.



Zutaten für 4 Personen:

- 250 g Räucherlachs
- ½ Bund Dill
- 250 g Doppelrahmfrischkäse
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Kartoffelpüreepulver (ohne Milch)

Zubereitung:

- Räucherlachs in kleine Würfel schneiden und den Dill fein hacken. Beides mit dem Frischkäse mischen. Sollte die Masse zu flüssig sein, kann man zum Binden einfaches Kartoffelpüreepulver (ohne Milch) einarbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Handgemachte Ravioli

So gelingt das Füllen und Formen der Pasta.



Zubereitung:

- Arbeitsfläche gut bemehlen und den Teig mit einem Nudelholz auf eine Dicke von 0,7 mm ausrollen oder eine Nudelmaschine verwenden.
- Die Füllung in teelöffelgroße Kugeln in gleichmäßigen Abständen in zwei Reihen auf einer Hälfte der Teigplatte verteilen. Der Abstand der Kugeln voneinander beträgt etwa 3 cm.
- Den Teig um die Füllung herum mit etwas Wasser benetzen und dann die andere Hälfte der Teigplatte überschlagen.
- Um die Füllung herum vorsichtig andrücken und dann ausstechen. Das geht z.B. mit einer nicht zu kleinen Plätzchenform (auch in Herzform) oder auch einem einfachen Trinkglas. Ränder gut andrücken und versuchen, dabei die Luft herauszudrücken.
- Die Pasta etwa 20 Minuten trocknen lassen, damit sich die Ränder richtig verbinden.
- Ravioli in siedendem oder leicht köchelndem Salzwasser 6-8 Minuten ziehen lassen. Je nach Teigdicke, kann die Kochzeit variieren.

Leichte Tomatensauce

Die fruchtige Tomatensauce von Björn Freitag geht nicht nur schnell, sondern passt mit ihrer leichten Note auch sehr gut zu gefüllten Nudeln.



Zutaten für 2 Personen:

- 250 g gefüllte Nudeln (z.B. Tortellini)
- 1 EL Öl
- 1 Aubergine
- 1 Knoblauchknolle
- 2 Schalotten
- 3-4 EL Tomatenfilets aus der Dose
- 1 rote Chilischote
- Pfeffer
- Salz

Zubereitung:

- Nudeln in Salzwasser gar kochen.
- Währenddessen Aubergine grob würfeln, Knoblauchknolle quer halbieren. Öl in einer Pfanne erhitzen, Aubergine und die halbe Knoblauchknolle mit der Schnittseite nach unten anbraten.
- Schalotten schälen und in feine Streifen schneiden. Zusammen mit der Aubergine und dem Knoblauch in der Pfanne anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit 3-4 EL der Tomatenfilets ablöschen.

- Chilischote (je nach Geschmack) in feine Ringe schneiden und in der Pfanne unterrühren.
- Die fertig gegarten Nudeln in einem Sieb abgießen dann direkt in die Soße geben und umrühren. Heiß servieren.

Gorgonzola-Sauce

Mit vier Zutaten zum Pasta-Glück! Mit der perfekt würzigen und cremigen Gorgonzola-Sauce.



Zutaten für 2 Personen:

- 250 g gefüllte Nudeln (z.B. Tortellini)
- 2 Schalotten
- 100 ml Gemüsefond
- 1 EL Mascarpone
- 100 g Gorgonzola
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Nudeln in Salzwasser gar kochen.
- Währenddessen Schalotten schälen, in dünne Ringe schneiden und ohne Öl in einer Pfanne anschwitzen. Mit Gemüsefond ablöschen und Mascarpone unterrühren. Kurz aufkochen lassen.
- Hitze verringern, Gorgonzola in die Soße geben und gut unterrühren, bis er sich aufgelöst hat. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die fertig gegarten Nudeln in einem Sieb abgießen dann direkt in die Soße geben und umrühren. Heiß servieren.

Salsiccia-Sauce

Der italienische Wurst-Klassiker Salsiccia in Kombination mit frischem Gemüse schmeckt mit verschiedenen Pasta-Sorten hervorragend. Probieren Sie es aus!



Zutaten für 2 Personen:

- 250 g gefüllte Nudeln (z.B. Tortellini)
- 150 g Salsiccia
- 1 gelbe Paprika
- 10 g Pinienkerne
- 50 g Kirschtomaten
- 100 ml Gemüsefond
- 1 Bund Basilikum
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

- Nudeln in Salzwasser gar kochen.
- Währenddessen Salsiccia in grobe Stücke schneiden und in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett anschwitzen.
- Paprika würfeln und zusammen mit den Pinienkernen zu der Salsiccia geben. Kirschtomaten halbieren und in derselben Pfanne mitanbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen.
- Die fertig gegarten Nudeln in einem Sieb abgießen dann direkt in die Soße geben und umrühren. Heiß servieren.

Salbeibutter

Ungewöhnlich und schnell gemacht: Die Salbeibutter mit dem italienischen Stängelkohl ist einfach, aber köstlich. Diese Sauce eignet sich auch perfekt für Gnocchi.



Zutaten für 2 Personen:

- 250 g gefüllte Nudeln (z.B. Tortellini)
- 100 g Butter
- 1 Cima di rapa (Stängelkohl), alternativ auch Brokkoli
- 6-12 Salbeiblätter (je nach Geschmack)
- 50 g Parmesan am Stück
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

- Nudeln in Salzwasser gar kochen.
- Währenddessen Butter in einer Pfanne zerlassen. Cima di rapa in Stücke schneiden und in der Butter anschwitzen. Salbeiblätter vom Stängel zupfen, in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Parmesan reiben und mit 3-4 EL Nudelwasser aus dem Topf in der Pfanne verrühren.
- Die fertig gegarten Nudeln in einem Sieb abgießen dann direkt in die Soße geben und umrühren. Heiß servieren.