PHILIPS

Pasta maker

Recipe book

EN Inspiring and delicious **Pasta maker recipes**

IT Ispiratrici e deliziose **Pasta maker recipes**

DE Inspirierend und köstliche **Pastamaker rezepte**

#philipspastamaker

DE

Inhalt

Genießen Sie endlose frische Pasta-Optionen in weniger als 10 Minuten 4
Nudeln Zubereiten mit der Pastamaker 6
Formaufsätze und Pastaformen 8
Zutaten und Teige 10
Hinzufügen von Aromen 12

Klassische Rezepte
Lasagne alla bolognese 16
Spaghetti aus Dinkelmehl mit Pecorinokäse und Pfeffer 18
Ricotta-Spinat-Ravioli mit Salbeibutter 20

Gourmet-Rezepte
Rote Bete-Spaghetti mit Oliven, Kapern und Burrata 22
Fettuccine mit Salsiccia, Knoblauch und Chiliöl 24
Pasta nero mit Meeresfrüchten 26
Jiaozi Nudeltaschen 28
Fettuccine mit gefüllter Ofentomate und Ziegenfrischkäse 30
Lasagne mit italienischem Frischkäse Squacquerone und Erbsenpüree 32

Rezepte die Kinder lieben
Spaghetti mit Tomatensoße 34
Picknicksalat mit Penne tricolore 36
Penne „Maccaroni & Cheese“ 38

Glutenfreie Rezepte
Fettuccine aus Kastanienmehl mit Gorgonzola und Apfel 40
Pizzoccheri alla Valtellina 42
Fettuccine mit Bauernbratwurst 44

Registrieren Sie ihr Produkt 46

DE

Genießen Sie endlose frische Pasta-Optionen in weniger als 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 können. 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.

DE

Nudeln Zubereiten mit der Pastamaker

Bedienung des Pastamakers:

- Schalten Sie die Nudelmaschine mit der Ein/Aus Taste ⏻ ein.
- Wählen Sie ein Programm über die 🍝 Taste: Einfache Nudeln oder Eiernudeln/Gewürzte Nudeln
- Öffnen Sie den Deckel und geben Sie Mehl Mehl in die Knetkammer.
- Schließen Sie den Deckel. Nach wenigen Sekunden wir die Flüßigkeitsmenge auf dem Bildschirm angezeigt.
- Messen Sie mit dem Becher die Flüssigkeitsmenge ab, die Sie hinzugeben sollen.
- *Die angezeigte Flüssigkeitsmenge ist die Gesamtmenge aller Flüssigkeiten einschließlich Eier.
- Drücken Sie ⏯, um die Wiedergabe zu starten.
- Flüssigkeit langsam in die Deckelöffnung geben;
- Wichtiger Hinweis: Während des Vermischens ist es normal, Krümel statt eines fertigen Teigs zu sehen. Geben Sie keine zusätzliche Flüssigkeit hinzu.
- Das Gerät mixt für etwa 3 Minuten, danach startet die Extrusion und erste Nudel sind nach kurzer Zeit zu sehen.
- Schneiden Sie die Nudeln in die gewünschte Größe.

Kochen:
Die Kochzeit ist von persönlichen Vorlieben, Pastaformen und Portionsgrößen abhängig.

Aufbewahrung:
Frisch gemachte Nudeln sind im Kühlschrank einige Tage haltbar. Bestreuen Sie die Nudel mit Mehl, um Zusammenkleben zu verhindern. Um beste Ergebnisse zu erhalten, sollten Sie Nudeln vor der Aufbewahrung nur teilweise kochen und vor dem Essen fertig zubereiten. Nudeln können eingefroren werden. Trocknen Sie die Nudeln, indem Sie sie an einer Schnur oder einem Trockenständer aufhängen.

In diesem Buch werden die folgenden Abkürzungen verwendet:

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

Shaping discs and pasta shapes

The pasta shaping discs can be attached to the Pasta Maker to create the unique pasta shapes. These discs might differ per country. The recipes suggest a specific shape and disc to use, but other shapes are also possible to make the recipe.

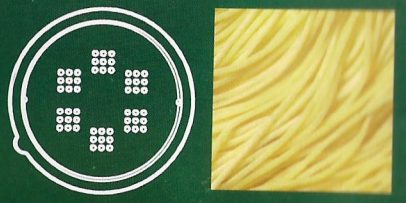
Dischi per formati diversi

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 relativi dischi), ma è possibile utilizzare anche formati diversi per una stessa ricetta.

Formaufsätze und Pastaformen

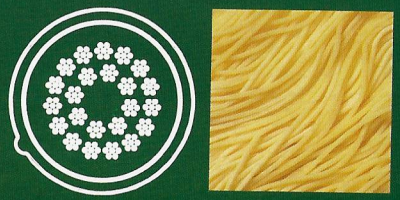
Die Form werden am Pastamaker befestigt und geben der Pasta ihre besondere Gestalt. Je nach Land können die enthaltenen Formaufsätze variieren. Jedes Rezept enthält eine Empfehlung, welchen Formaufsatz beziehungsweise welche Nudelsorte Sie verwenden sollten. Die Rezepte gelingen aber auch mit anderen Sorten.

EN Spaghetti
IT Spaghetti
DE Spaghetti

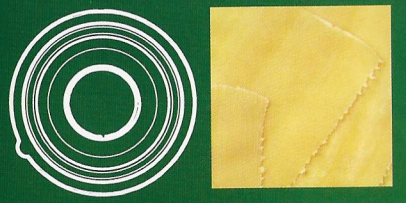


EN Penne
IT Penne
DE Penne

EN Angel hair
IT Capelli d'angelo
DE Engelshaar



EN Lasagna/Ravioli/Cannelloni/Maltagliati/Pizzoccheri
IT Lasagna/Ravioli/Cannelloni/Maltagliati/Pizzoccheri
DE Lasagne/Ravioli/Cannelloni



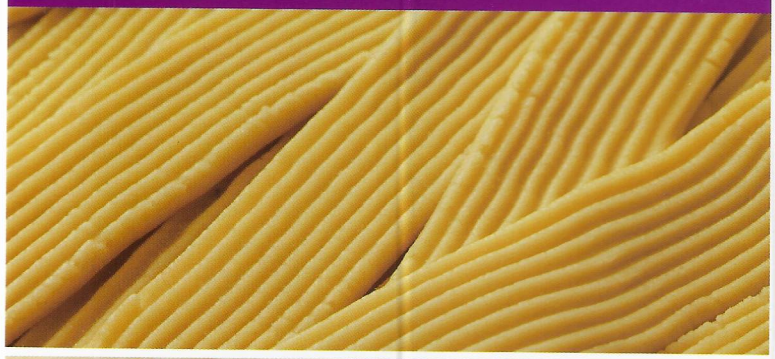
EN The model you choos
IT Il modello che scegli p
saperne di più.
DE Das Modell, das Sie a
die Verpackung, um m

PHILIPS

Pastamaker
Formscheiben
machine à pâtes
disque de formes

Keks Formscheiben/Kit à cookies

HR2455/09



PHILIPS

pasta maker
dischi per estrusione
pastamachine
vormschijf

Kit per biscotti/Cookie kit

HR2455/09

PHILIPS

Genießen Sie frische und selbstgemachte Kekse mit geringem Zeitaufwand

Préparez des cookies frais et sains en un minimum d'effort

Gusta deliziosi biscotti fatti in casa con il minimo sforzo

Geniet in een handomdraai van verse en gezonde koekjes

HR2455/09
Keks Formscheiben/Kit à cookies/
Kit per biscotti/Cookie kit
Material/Matériel/Materiale/Materiaal: PP, POM
Made in China/Fabriqué en Chine/
Fabbricato in Cina/Geproduceerd in China
PHILIPS NL9206AD-4 Drachten

Mehr Informationen zum Philips Pastamaker mit n
Plus d'informations à propos de la machine à pâtes Philip
Scopri di più su pasta maker con un semplice click
Meer informatie over de Philips pastamachine is sl
muisklik verwijderd
www.philips.de/support
www.philips.be/pastamachine
www.philips.it/pastamaker
www.philips.nl/pastamachine

8832 455 09010 HR2455/09
8 710103 758396
DATA 2044

4241 210 22043

1 PET

	Mehl	Puderzucker	Geschmolzene Butter*	Ganzes Ei	Geschmacksaroma**
Kekse	200 g	60 g	60 g	1 (ca. 40g)	0 g
Kekse mit Geschmacksaromen	200 g	60 g	60 g	1 (ca. 40g)	10 g

* Die geschmolzene Butter kann durch Speiseöl oder einer Kombination aus Butter und Speiseöl ersetzt werden.
** Geschmacksaromen: Milchpulver, Zimt, Kakaopulver, Vanille, etc.

Tipps:

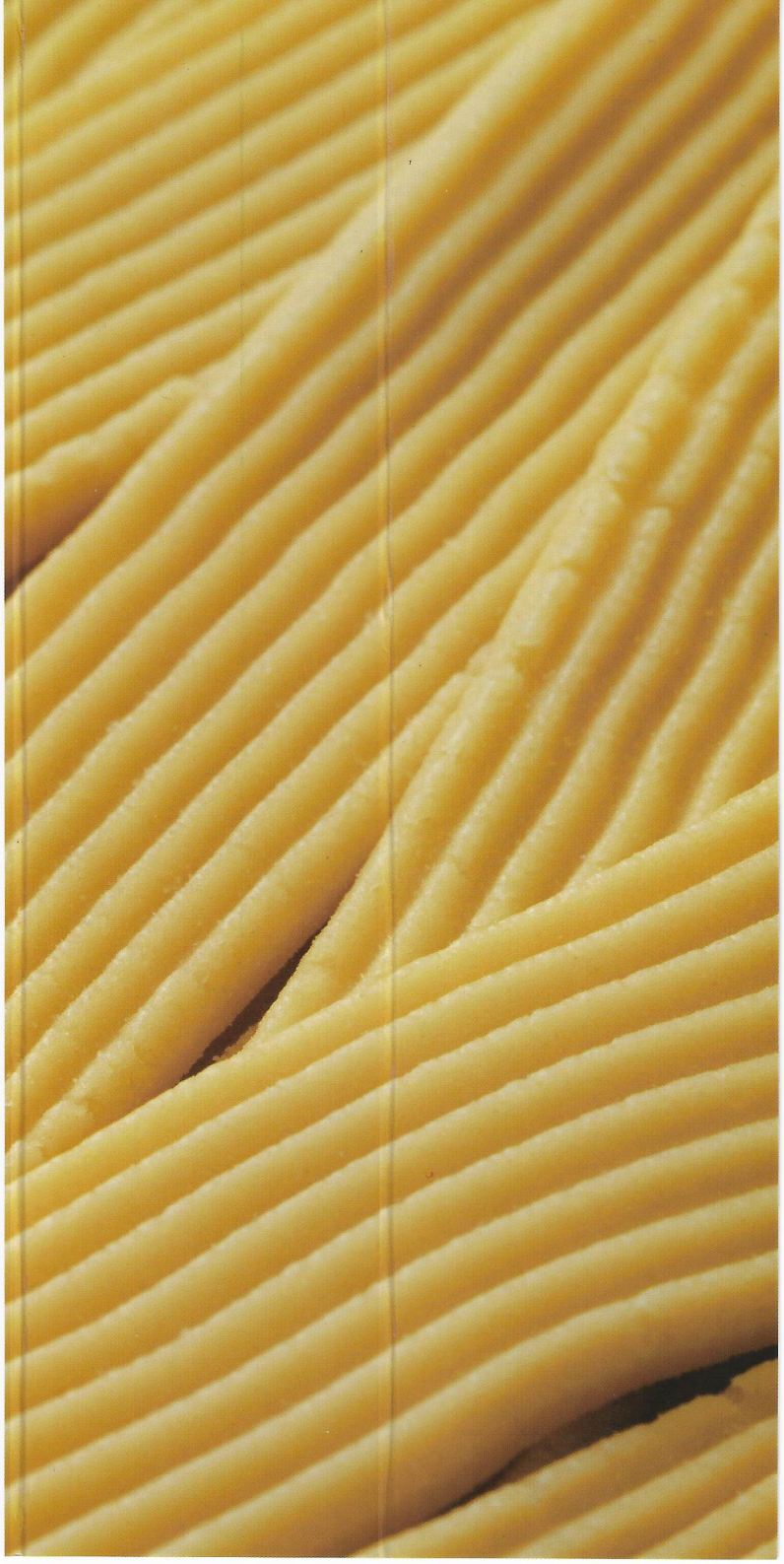
- Die enthaltenen Rezepte wurden vorher getestet. Sollten Sie andere Rezepte ausprobieren, denken Sie bitte immer daran, das Mehl-Flüssigkeits Verhältnis bei 100:40 zu halten. Mehl, Puderzucker, Geschmacksaroma beziehen sich auf die Mehlmenge. Der Flüssigkeitsanteil bezieht sich auf geschmolzene Butter/Speiseöl, Wasser und Ei.
- Nutzen Sie immer Puderzucker statt Kristallzucker.
- Ei ist ein notwendiger Bestandteil.
- Bitte geben Sie keine kleinen festen Zutaten (z.B. Schokoladenplätzchen, Nusssplitter, Rosinen) in die Knetkammer, stattdessen können Sie diese über den fertig gekneteten Teig geben.

Warnung:

1. Sicherheit: Dieses Gerät sollte nicht von Kindern verwendet werden.
2. Setzen Sie das Produkt keinen Temperaturen über 60°C aus, es kann zu Verformungen am Gerät kommen.

Anweisungen:

1. Fügen Sie Mehl, Puderzucker, Geschmacksaroma der Knetkammer hinzu, und schließen Sie den Deckel.
2. Wiegen Sie die Butter ab und lassen sie schmelzen. Geschmolzene Butter kann durch Speiseöl oder einer Kombination aus Butter und Speiseöl ersetzt werden.
3. Fügen Sie der geschmolzenen Butter (oder dem Speiseöl) ein Ei hinzu.
4. Benutzer der Modelle HR2358/HR2354/HR2353 ignorieren bitte die von der Maschine vorgeschlagene Flüssigkeitsmenge und folgen der im Rezept angegebenen Menge.
5. Wenn der Mixvorgang beginnt, gießen Sie die Butter-Ei-Mischung in die Knetkammer durch den Spalt im Deckel.
6. Nach wenigen Minuten kommt der Keksteig heraus. Schneiden Sie den Teig dann in Ihre gewünschte Größe. Der Teig kann zu Beginn schneller herauskommen, nutzen Sie zur Kontrolle der Geschwindigkeit die Pause Taste.
7. Falls Sie die glatte Formscheibe verwenden, können Sie mit Ihren eigenen Ausstechformen die Kekse gestalten.
8. Heizen Sie den Ofen auf 175°C (Umluft) vor und backen Sie die Kekse für ca. 10 Minuten. Nutzen Sie einen Philips Airfryer, backen Sie die Kekse für 7-8 Minuten bei 180°C.



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 Mehltypen, wie diese Mischung, sind ideal, da sie mehr Proteine enthalten und so für eine besonders gute Pastakonsistenz sorgen. Kräftige Mehltypen 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.

EN To prepare 300 g pasta (3-4 portions)

EN Wheat pasta
Flour 250 g all purpose flour
Fluid 95 g: 1 egg + water

IT Pasta di grano tenero all'uovo
Farina 250 g di farina per tutti gli usi
Liquido 95 g: 1 uovo + acqua

DE Weizenpasta mit Ei
Mehl 250 g Haushaltsmehl
Flüssigkeit 95 g: 1 Ei + Wasser

EN Durum noodle
Flour 200 g semolina / 50 g all purpose flour
Fluid 90 g water

IT Pasta di semola
Farina 200 g di semolino 50 g di farina per tutti gli usi
Liquido 90 g di acqua

DE Hartweizennudeln ohne Ei
Mehl 200 g Hartweizengrieß + 50 g Haushaltsmehl
Flüssigkeit 90 g Wasser

EN Dumpling & Ravioli sheet
Flour 250 g all purpose flour
Fluid 95 g water

IT Pasta per ravioli
Farina 250 g di farina per tutti gli usi
Liquido 95 g di acqua

DE Chinesische Teigtaschen & Ravioli
Mehl 250 g Haushaltsmehl
Flüssigkeit 95 g: Wasser

EN Buckwheat and Rice Pasta (Gluten Free)
150 g buckwheat
100 g rice flour
20 g oil, 140 ml water

IT Pasta di grano saraceno e riso (senza glutine)
150 g di grano saraceno
100 g di farina di riso
20 g di olio, 140 ml di acqua

DE Buchweizen-Reis-Nudeln (glutenfrei)
150 g Buchweizen
100 g Reismehl
20 g Öl, 140 ml Wasser

IT Per preparare 300 g di pasta (3-4 porzioni)

EN Wheat noodle
Flour 250 g all purpose flour
Fluid 90 g water

IT Pasta di grano tenero
Farina 250 g di farina per tutti gli usi
Liquido 90 g di acqua

DE Weizennudeln ohne Ei
Mehl 250 g Haushaltsmehl
Flüssigkeit 90 g Wasser

EN Ramen
Flour 250 g bread flour / 3 g salt
Fluid 90 g water

IT Ramen
Farina 200 g di farina di grano duro / 3 g di sale
Liquido 90 g di acqua

DE Ramen
Mehl 250 g Brotbackmehl + 3 g Salz
Flüssigkeit 90 g Wasser

EN Whole wheat pasta / noodles
Flour 250 g whole wheat flour
Fluid 95 g: 1 egg + water

IT Pasta di farina integrale
Farina 250 g di farina integrale
Liquido 95 g: 1 uovo + acqua

DE Vollkornpasta / Vollkornnudeln
Mehl 250 g Vollkornweizenmehl
Flüssigkeit 95 g: 1 Ei + Wasser

EN Buckwheat and Chestnut Pasta (Gluten Free)
130 g Buckwheat Flour, 120 g Chestnut flour, ½ teaspoon carob flour, 100 ml water, 1 tbs oil

IT Pasta di grano saraceno e castagne (senza glutine)
130 g Farina di grano saraceno, 120 g farina di castagne, ½ cucchiaino di farina di carruba, 100 ml di acqua, 1 cucchiaio di olio

DE Buchweizen-Kastanien-Nudeln (glutenfrei)
130 g Buchweizenmehl, 120 g Kastanienmehl, ½ Teelöffel Johannisbrotmehl, 100 ml Wasser, 1 EL Öl

DE Zubereitung von 300 g Nudeln (3-4 Portionen)

EN Durum pasta
Flour 200 g semolina 50 g all purpose flour
Fluid 95 g: 1 egg + water

IT Pasta di semola
Farina 200 g di semolino 50 g di farina per tutti gli usi
Liquido 95 g: 1 uovo + acqua

DE Hartweizenpasta mit Ei
Mehl 200 g Hartweizengrieß + 50 g Haushaltsmehl
Flüssigkeit 95 g 1 Ei + Wasser

EN Udon
Flour 250 g all purpose flour
Fluid 90 g water

IT Udon
Farina 250 g di farina per tutti gli usi
Liquido 90 g di acqua

DE Udon Nudeln
Mehl 250 g Haushaltsmehl
Flüssigkeit 90 g Wasser

EN Spelt pasta / noodles
Flour 250 g spelt flour
Fluid 95 g: 1 egg + water

IT Pasta di farro
Farina 250 g di farina di farro
Liquido 95 g: 1 uovo + acqua

DE Dinkelpasta / Dinkelnudeln
Mehl 250 g Dinkelvollkornmehl
Flüssigkeit 95 g: 1 Ei + Wasser

EN Chickpea Pasta (Gluten Free)
200 g Chickpea flour, 70 g liquid, 1 teaspoon of xanthan. (or alternatively, 250 g Chickpea flour, 95 ml water (1 egg + rest is filled up with water)

IT Pasta di ceci (senza glutine)
200 g di farina di ceci, 70 g di liquido, 1 cucchiaino di xantano. (o in alternativa 250 g di farina di ceci, 95 ml di acqua (1 uovo + il resto è riempito con acqua)

DE Kichererbsen-Pasta (Glutenfrei)
200 g Kichererbsenmehl, 70 g Flüssigkeit, 1 Teelöffel Xanthan. (oder alternativ 250 g Kichererbsenmehl, 95 ml Wasser (1 Ei + Rest ist mit Wasser gefüllt)

EN Add more flavor

To prepare 300 g pasta (3-4 portions)

EN Carrot pasta / noodles
Flour 200 g semolina, 50 g all purpose flour
Fluid 95 g: (1 egg +) carrot juice
Fresh noodle quantity ~300 g

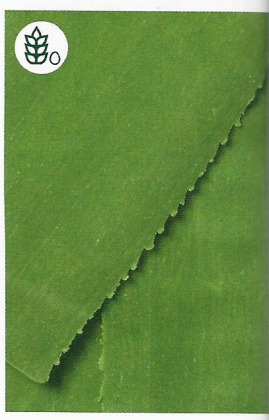
IT Pasta alle carote
Farina 200 g di semolino, 50 g di farina per tutti gli usi
Liquido 95 g: (1 uovo +) succo di carota
Quantità di pasta ~300 g

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

EN Beet pasta / noodles
Flour 250 g all purpose flour
Fluid 95 g: (1 egg +) beet juice
Fresh noodle quantity ~300 g

IT Pasta di barbabietola
Farina 250 g 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



EN Pasta nero
Flour 200 g semolina, 50 g all purpose flour
Fluid 95 g: 1 egg + 1 tsp squid ink + water
Fresh noodle quantity ~300 g

IT Pasta nera
Farina 200 g di semolino 50 g di farina per tutti gli usi
Liquido 95 g: 1 uovo + 1 cucchiaio 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

ggiungpore in più

reparare 300 porzioni)

Tomato pasta / noodles
Flour 250 g all purpose flour
Fluid 95 g (1 egg +) water, 1 tbsp tomato puree

Pasta al pomodoro
Farina 250 g di farina per tutti gli usi
Liquido 95 g: (1 uovo +) acquq / 1 cucchiaio di passata di pomodoro

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

Spinach lasagna / dumpling / wonton
Flour 250 g all purpose flour
Fluid 95 g: (1 egg +) spinach juice

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 cucchiaio di succo di spinaci

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

Herb pasta / noodle
Flour 250 g bread flour,
1 tbsp finely chopped tarragon
Fluid 95 g: (1 egg +) water
Fresh noodle quantity ~300 g

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

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

DE Fügen Sie zusätzliche Aroma

Zubereitung von 300 g Nudeln (3-4 Portionen)

Soba
Flour 170 g buckwheat flour,
80 g all purpose flour
Fluid 95 g: 1 egg + water
Fresh noodle quantity ~300 g

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

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

Fennel & pepper pasta / noodle
Flour 250 g wheat flour, ½ tbsp ground fennel, ½ tbsp ground black pepper
Fluid 95 g: 1 egg + water
Fresh noodle quantity ~300 g

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

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

Gluten-free pasta
Flour 250 g gluten-free flour, 2 g gum xanthan
Fluid 2 eggs, 50 g water
Amount of pasta ~300 g

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

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

EN

Pizzoccheri alla Valtellinese

Buckwheat and Rice Pasta (Gluten Free):
- 150 g buckwheat flour
- 100 g rice flour
- 20 g oil
- 140 ml water

Sauce
- 250 g Bitto or Fontina cheese, cut into small cubes
- 100 g Butter
- 2 garlic cloves
- 2 potatoes, cut into large pieces
- 300 g savoy cabbage

1. Use the lasagne disc.
2. Slice the dough into pieces approximately 10 cm long.
3. Cut the squares of dough vertically into 5 and horizontally into 2.
4. Bring a pan of salted water to the boil.
5. Add the potato pieces.
6. After approximately 8 minutes, add the savoy cabbage.
7. When both ingredients are almost cooked, put the pizzoccheri in the salted water.
8. Drain all the ingredients, transfer them into a bowl and quickly add the cheese so that it melts.
9. Add the garlic fried in butter.
10. Mix well and serve hot.

Suggestion
To shape the pizzoccheri, spread them out on plates and cut them using a coppapasta (pasta cutter).

Note
Buckwheat flour is gluten-free.

IT

Pizzoccheri alla Valtellinese

Pasta di grano saraceno e riso (senza glutine):
- 150 g di grano saraceno
- 100 g di farina di riso
- 20 g di olio
- 140 ml di 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

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.

DE

Pizzoccheri nach Art des Valtellina

Buchweizen-Reis-Nudeln (glutenfrei):
- 150 g Buchweizen
- 100 g Reismehl
- 20 g Öl
- 140 ml Wasser

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

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.