

N U D E L

G E O R G I C H T E



@Pici (mit drei verschiedenen Soßen)

Zutaten für 6 Personen:

- 1 Ei
- 250g Wasser (1 Glas)
- Natives Olivenöl extra
- 500g Mehl (Typ 1050)
- Salz ins Wasser zum Kochen

➔ Beim Mischen der Zutaten die Reihenfolge beachten, um einen weichen Teig zu erhalten:

erst Wasser, Ei dazu und verrühren, etwas Olivenöl, nach und nach Mehl aufrühren.

- Auf eine Unterlage aus Holz legen, den Teig mit etwas Öl einreiben und für etwa 10 Minuten ruhen lassen. (Kneten bis es fluffig wie ein Hefekugl ist der Teig darf nicht kleben)

Beim Kneten mit dem Handballen den Rest des Mehls und zusätzliches unterkneten, bis der Teig nicht mehr klebt.

Der Teig muss vor dem Ziehen in die ursprüngliche Form zurückspringen, wenn man mit dem Finger reindrückt.

- Teig ausrollen (ca. 0,5-0,7 cm dick)

- mit einer Pizzarolle den Teig in breite Streifen (bis ca. 1cm breit) schneiden

- Jeden Streifen einzeln auf einer hölzernen Unterlage (es ist besser, wenn diese rauher und nicht ganz glatt ist) rollen und gleichzeitig ziehen, sodass man eine lange, dünne Spagetto bekommt.

B
i
d
1
- (gelbes) Mais, Mehl oder Semolina
in eine Schüssel geben, ebenso die
Spagetto damit bestäuben, um ein
Kleben zu vermeiden.

- Die Pici in die Mehlschüssel geben
und mit Mehl überstreuen denn
Semolina muss überall an der Nudel
sein.

- Pici dürfen nicht lange stehen,
höchstens 10 nach dem Formen müssen
sie gekocht werden. Wenn dies nicht
möglich ist, einfach im Gefrierfach
(nicht im Kühlschrank) lagern.

- Pici ca. 5-6 min. im Salzwasser kochen
und gegebenenfalls mit der Schere
durch schneiden

Knoblauchsoße:

- 1-2 Zehen pro Person (oder nach geschmack)
- Olivenöl
- etwa 2 Dosen passierte Tomaten
- etwas Salz
- gegebenenfalls etwas Wasser

Den Knoblauch in kleine Stücke schneiden und in etwas Olivenöl anbraten. Etwas Salz hinzugeben, um den Prozess zu beschleunigen.

passierte Tomaten hinzugeben etwa 1-2 Stunden köcheln lassen, und gegebenenfalls etwas Wasser hinzufügen bis die Soße etwas dicker wird und das Öl an die Oberfläche kommt.

Die gekochten Pici in die Soße geben, verrühren auf den Teller verteilen.

Cacio e pepe (Pecorino und Pfeffer)

- 1 Person Pecorinokäse etwas Pecorino
Toscano (toskanischer Schafskäse)

- Olivenöl

- schwarzer Pfeffer

Den Pecorinokäse reiben und mit etwas toskanischem Schafskäse mischen.

Den Käse mit etwas Olivenöl und schwarzem Pfeffer in eine Pfanne geben und schmelzen lassen.

Etwas heißes Nudelwasser und die Pici in die Pfanne geben, mischen und auf die Teller verteilen.

Breadcrumb / Brotkrumen

- 2 Zehen Knoblauch
- etwas Olivenöl
- Brotkrumen nach Wahl
- kleines Stück Chili
- $\frac{1}{2}$ Sardellenfilet

Den Knoblauch in etwas Olivenöl anbraten, bis diese golden ist, dann die Brotkrumen, das Sardellenfilet und ein kleines Stück Chili hinzugeben, etwas köcheln lassen. Dann die Pici hinzugeben, etwas verrühren und auf den Teller verteilen.

Bild 1 zubereitung und lang ziehen.



Bild 2 Guten Appetit

Nudelteig



400 g Mehl
4 Eier
1 EL Öl
1 Messerspitze Salz
1 EL kaltes Wasser
etwas Mehl
für die Arbeitsfläche



Zubereitung:

Das Mehl auf die Arbeitsfläche häufen, in die Mitte eine Mulde drücken und alle Zutaten mit Ausnahme des Wassers hineingeben. Das Mehl mit den Händen vom Rand her in die Mulde schieben und mit den Zutaten vermischen. Erst jetzt das Wasser zugeben, eventuell 1-2 TL mehr. Den Teig mit bemehlter Hand zu einem Kloß zusammendrücken und 10 Minuten kneten, dabei immer wieder flachdrücken, schlagen und wieder drücken, bis der Teig glatt, glänzend und elastisch ist.

Schließlich den Teig zu einer Kugel formen, eng in Klarsichtfolie wickeln und auf der Arbeitsfläche unter einer angewärmten Schüssel 30 Minuten ruhen lassen.

Die Teigkugel nach dem Ruhen halbieren und den Teig portionsweise auf der bemehlten Arbeitsfläche möglichst dünn ausrollen und in Wasser kochen.

Tipp: Schmeckt auch zu Soßen




Käsespätzle

Zutaten für 4-6 Personen:

Für die Spätzle = 500g Mehl (Type 405) · 4 Eier (Größe M)
· Salz

Für die Sauce = 50ml Gemüsebrühe (mit Gemüsebrühe-
pulver zubereiten)
· 50g Sahne · Pfeffer · 200g geriebenen
Hartkäse

anw. Für die Spätzle das Mehl in eine Schüssel geben. Die Eier aufschlagen und mit dem Kochlöffel unterrühren. Etwa 1/2l Wasser zu Eier-Mehl-Mischung gießen, 1 Teelöffel Salz dazugeben und alles mit den Knethaken, des Handrührgeräts, zu einem zähflüssigen Teig verarbeiten. In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Die Temperatur herunterschalten, sodass das Wasser nur ganz knapp siedet

 Den Teig nach und nach portionsweise auf ein kleines Schneidebrett streichen und mit einem großen Spatel in dünnen Streifen in das Wasser schaben. Alternativ den Teig durch einen Spätzlehobel oder eine Spätzlepresse ins Wasser drücken. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, mit dem Schaumlöffel herausnehmen und in einem Sieb etwas abtropfen lassen. Ein Backofengitter auf die mittlere Schiene in den Backofen schieben und den Ofen auf 200 Grad (keine Umluft) vorheizen.

3 Die Hälfte der Spätzle in eine
ofenfeste Form schichten,
Brühe mit Sahne mischen, mit
Salz und Pfeffer würzen.
Die Hälfte der Mischung über
die Spätzle gießen, die Hälfte
des Käses darüberstreuen.
Restliche Spätzle, übrige Brühe-
mischung und restlichen Käse
darauf verteilen. Durchmischen
und im Ofen auf der mittlere-
ren Schiene 10 bis 12 Minuten
überbacken (Küchenwecker).

Tipps

Dazu passt ein knackiger grüner Salat
mit einem Dressing aus 3 Esslöffel Öl,
2 Esslöffel Zitronensaft, 1 Teelöffel
mittel scharfer Senf, 1 Teelöffel Zucker,
Salz und Pfeffer.

Pad Thai (kann auch vegetarisch sein)

1 Esslöffel Öl

1 Esslöffel gehackte Karotte

1 Esslöffel grob geschnittene Zwiebel

1 Esslöffel grob geschnittene Tomate

1 Esslöffel Tofu/Hähnchen

1 Esslöffel gehackter Knoblauch

→ im Wok scharf anbraten, zur Seite schieben und 1 geschlagenes Ei hinzufügen

anschließend 3 Esslöffel Wasser und:
1 Portion Nudeln (Mie-Nudeln, Reismudeln)
hinzufügen und gut verrühren

1 Esslöffel $\frac{1}{2}$ Sojasoße hell / $\frac{1}{2}$
Sojasoße dunkel

1 Esslöffel Zucker

1 Esslöffel geschnittene Frühlingszwiebel

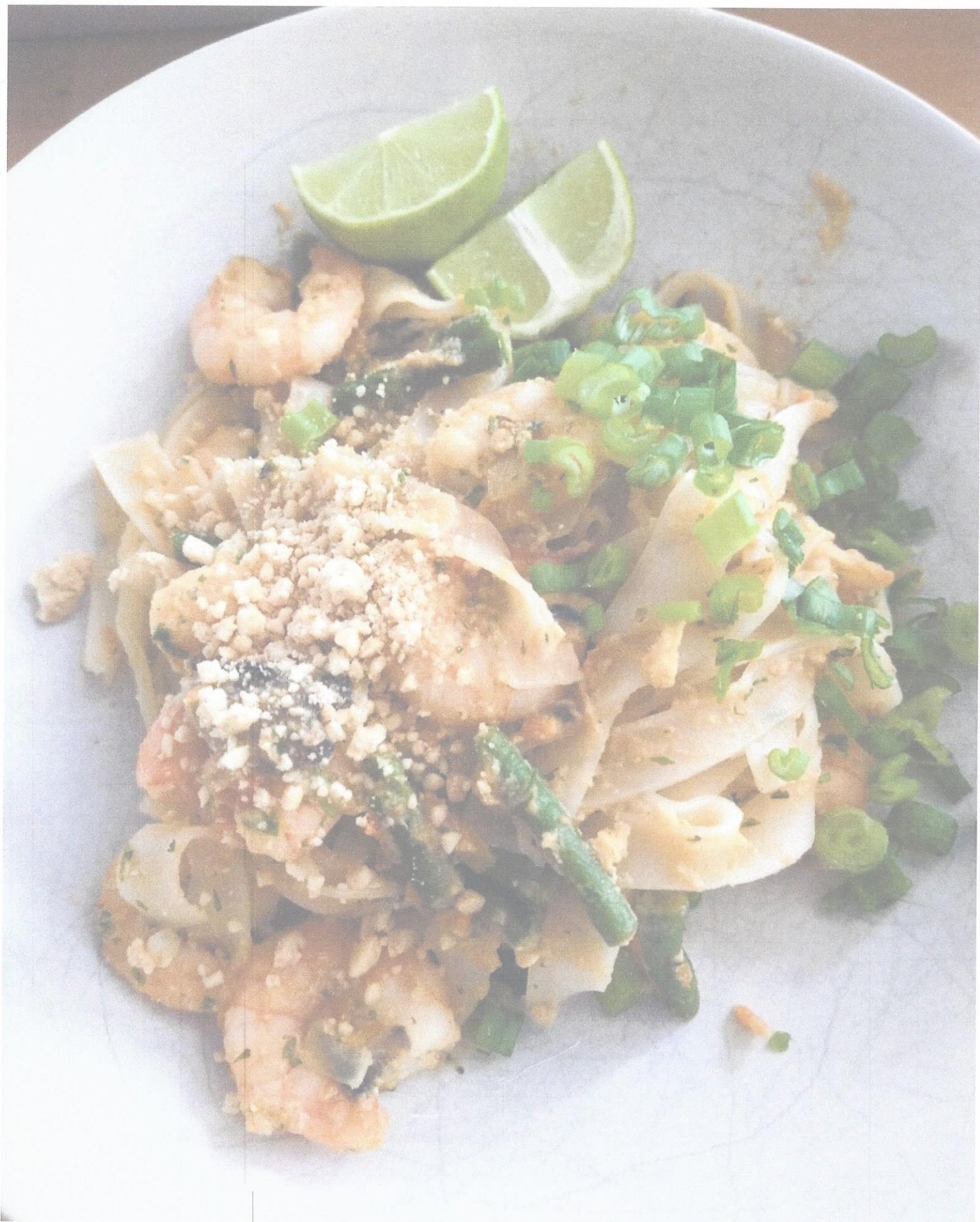
1 Esslöffel gehackte, Chilliflocken /
frische Chillischote

Limetensaft über die Portion

Tip: Wenn man Vegetarier ist kann man Thun Fisch oder
das Hühnchen weglassen.

Thailand - Rezept aus einer Thai-gartische

- Mengenangaben 1 Portion
- Optional: Garnelen statt Fleisch oder Tofu
- Limettensaft: wird auf dem Teller über das Gericht
gegessen (Limetten in $\frac{1}{4}$ schneiden und auf
den Teller legen)
- mit thailändischen Schnittlauch als Topping verfeinern



Vegetarisches Nudelgericht

2 Knoblauchzehen
2 Zwiebeln
2 rote Chilischoten
2 EL Sonnenblumenöl
250ml Gemüsebrühe
150ml süße Sahne
150g kleine bunte Linsen
350g Bandnudeln
Salz, gemahlener schwarzer Pfeffer
1 EL Zitronensaft
1 Messerspitze Zucker

Zubereitung:

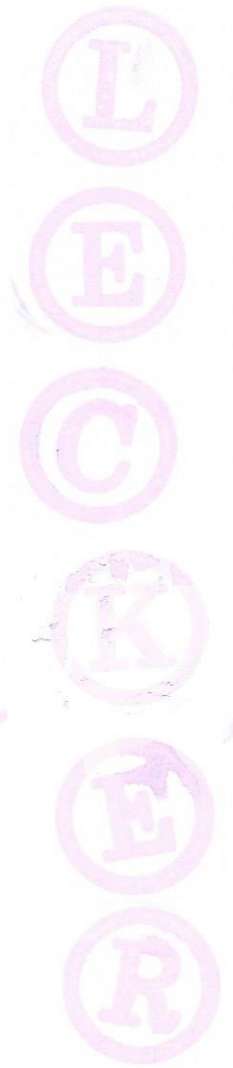
Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Chilischoten waschen, putzen und in feine Würfel schneiden. Öl erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Chilischoten darin dünsten. Gemüsebrühe angießen und 10 Minuten einkochen. Süße Sahne und Linsen dazugeben und 15 Minuten kochen lassen. Nudeln in reichlich Salzwasser kochen. ~~Sahne~~ Sauce mit Salz, Zitronensaft, Pfeffer, Zucker und Petersilie abschmecken und über die Nudeln geben.

Tipp: Als Garnitur etwas gehackte Petersilie darüberstreuen.

Knuspernudeln



300 g Nudeln
2 EL Öl
250 g Zwiebel
400 g Hackfleisch
1 rote Paprika
300 g Lauch
1 kleine Dose Tomaten
Salz, Pfeffer
Zucker
Knoblauch
Oregano
2-3 EL Curryket chup
200g Reibekäse

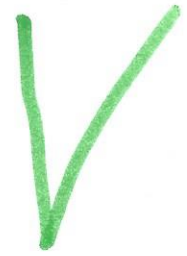


Zubereitung:

Zwiebel und Paprika würfeln. Lauch in Ringe schneiden. Nudeln garen und auf ungefettetem Blech verteilen. Fleisch und Zwiebeln anbraten, Gemüse kurz mitdünsten, scharf abschmecken und die Masse über den Nudeln verteilen. Käse darüberstreuen und bei 200 ° ca. 35 Minuten im Ofen backen.

Tipp: Ist auch vegetarisch möglich, wenn man das Fleisch weglässt.

Tortellini in Tomatensauce



250 g Tortellini

1 Zwiebel

1 Dose Tomaten

Salz, Pfeffer

Knoblauch

Cayennepfeffer

Paprika

Thymian

Fondor

Pizzagewürz

Chili

Mayo

Tomatenmark

1 Becher Sahne

geriebener Käse oder Mozzarella in Scheiben



Schmeckt LECKER

Zubereitung:

Tortellini nach Vorschrift kochen, in eine Auflaufform geben. Zwiebel glasig dünsten, Tomaten in kleine Stücke schneiden und zugeben, mit o.a. Zutaten würzen und ca. 10 Minuten kochen lassen. Zum Schluss die Sahne zufügen. Soße auf die Tortellini geben, mit viel geriebenem Käse bestreuen oder mit Mozzarellascheiben belegen und bei 220°C auf der mittleren Schiene 20 Minuten backen.

Tipp: Tortellini schmecken auch zu einer Sahnesoße.

Spaghetti mit Tomaten und Zucchini

300g Spaghetti
1 Zwiebel
1 EL ÖL
500g Zucchini
500g Tomaten
1/2 TL Pfeffer, Salz
2 Knobizehen
Zitronensaft
4 EL Sahne

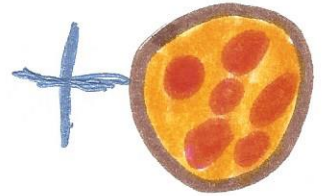
Zubereitung:

Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest kochen.
Zwiebeln schälen, klein schneiden und in heißem Öl erhitzen. Knobizehen durch die Presse drücken und dazugeben. Gemüse putzen und in dünne Scheiben schneiden. Zucchini zu den Zwiebeln geben, anbraten. Tomaten dazugeben, etwas schmoren lassen. Gemüsebrühe dazugießen, würzen und mit Zitronensaft und Sahne abschmecken. Alles über die Spaghetti geben und heiß servieren.

G U T E N Appetit!!!

Nudelpizza

500 g gekochte Spaghetti
2 Eier,
Salz
Pfeffer.
Paprika
gemischte Kräuter
Butter zum einfetten der Form
70 g Tomatenmark
200 g frische Champignons
1 kleine Zwiebel
100 g Salami
1 Fleischtomate
12 Scheiben Käse



Zubereitung:

Eier verquirlen, würzen und zu den gekochten Nudeln geben. Eine Tortenbodenform ($\varnothing 26\text{cm}$) ausfetten und Nudelmaße hineindrücken, mit Tomatenmark bestreichen, Pfeffer und mit Kräuter bestreichen. Käsescheiben im Dreiecke schneiden, ca. die Hälfte auf die Nudeln legen, mit Champignons, Zwiebeln, Salami, Tomaten und restliche Käsedreiecke belegen. Bei $200-220^\circ\text{C}$ ca 20 Minuten auf der Mittelschiene backen.