

 springlane

PASTAGLÜCK



10 Rezepte für deine manuelle Nudelmaschine

Handmade pasta delight with Nonna – 10 recipes for your manual pasta machine

Mach selbstgemachte Pasta im Handumdrehen!

Ich liebe Nudeln und freue mich, dass du genauso ein Pastafan bist wie ich! Für richtig gute Pasta lohnt es sich, dass du dir Zeit nimmst. Denn selbstgemachte Nudeln schmecken einfach am besten. Das Kneten des Teigs und das Drehen durch die Nudelmaschine steigern dabei die Vorfreude auf das leckere Essen.

Mit Nonna kannst du nicht nur Spaghetti und Tagliatelle herstellen, sondern auch dünne Teigplatten für Lasagne, Ravioli oder Tortellini. Damit du dein Pastaglück so richtig ausschöpfen kannst, habe ich 6 leckere Teig-Rezepte zusammen gestellt – von klassischen Eiernudeln über glutenfreie Pasta bis hin zum Vollkornteig ist alles dabei. Und weil Nudeln und Sauce einfach zusammengehören, findest du im hinteren Teil 4 italienische Klassiker.

Viel Spaß mit deiner Nonna!

Enjoy homemade pasta bliss!

I love pasta, and I'm glad that you're a fan too! If you want really good pasta, you need to put the time in. Because homemade pasta simply tastes better. Kneading the dough and turning it through the pasta machine just increase the anticipation of a delicious meal.

Nonna not only lets you make your own spaghetti and tagliatelle, but also thin sheets of dough for lasagne, ravioli, or tortellini. To help you enjoy your pasta bliss to the fullest, I have put together 6 delicious dough recipes – including everything from classic egg-based pasta and gluten-free pasta through to wholemeal dough. And because pasta and sauce simply go together, you'll find 4 Italian classics at the back.

Have fun with your Nonna!



Deine Pastafreundin,
Your pasta friend,

Carina

Inhalt

Content

Tipps & Tricks

Tips & tricks

- So gelingt dir die perfekte Pasta 4
How to master the perfect pasta
- S.O.S. – So rettest du deine Pasta 7
S.O.S. – Rescuing pasta panics

Teigrezepte

Dough recipes

-  Pasta mit Hartweizengriess 8
Pasta with semolina
- Pasta mit Ei 10
Egg-based pasta
- Glutenfreie Pasta 12
Gluten-free pasta
- Vollkornpasta 14
Whole wheat pasta
-  Bunte Pasta 16
Coloured pasta
- Schokopasta 18
Chocolate pasta

Genuss-Rezepte

Comfort pasta recipes

- Spaghetti Bolognese 20
Spaghetti bolognese
-  Tagliatelle mit veganer Bolognese 24
Tagliatelle with vegan bolognese
- Salbei-Nudeln 28
Sage pasta
- Spaghetti Carbonara 30
Spaghetti carbonara

Symbole

Symbols

-  Zubereitungszeit
Preparation time
-  Veganes Rezept
Vegan recipe
-  Portionen
Servings



So gelingt dir die perfekte Pasta

How to master the perfect pasta

Hier sind einige Kniffe, mit denen dir der Start als Pastaprofi kinderleicht fällt.

With these tricks, your path to becoming a pasta pro is easy peasy!



1 Das richtige Mehl

Die meisten Italiener verwenden für Pasta Hartweizenmehl der Type 00. Es hat einen hohen Kleberanteil und macht die Pasta geschmeidig. Du kannst aber auch Hartweizengrieß mit Weizenmehl (Type 405 oder 550) zu gleichen Teilen mischen.

The right flour

Most Italians use “00” durum flour for pasta. It has a high gluten content and makes smooth pasta. However, you can also mix semolina with an equal quantity of wheat flour (plain or patent flour).

2 Mit Ei oder ohne Ei?

Dank Hartweizengrieß werden deine Nudeln auch ohne Ei al dente, also bissfest. Mit Ei erhältst du eine leuchtend gelbe Farbe und die Pasta schmeckt aromatischer und fester, der Teig muss allerdings ca. 30 Minuten ruhen. Wenn du

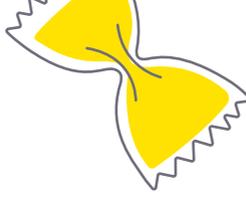
mit Ei arbeitest, kannst du auf Hartweizen verzichten und normales Haushaltsmehl verwenden.

With or without egg?

Thanks to durum wheat semolina, your pasta will be al dente, i.e. firm to the bite, even without an egg. With egg, you will obtain a glowing yellow colour and the pasta will be firmer and taste more flavoursome, but the dough will need to rest for around 30 minutes. If you are working with eggs, you can leave out the durum and use ordinary flour.

3 Die richtige Kochzeit

Selber machen zahlt sich aus, vor allem beim Nudeln kochen. Denn im Gegensatz zu Pasta aus dem Supermarkt sind frische Spaghetti und Bandnudeln nach nur 1-2 Minuten Kochzeit al dente. Gefüllte frische Pasta wie Ravioli oder Tortellini benötigen lediglich 5-6 Minuten.



The correct cooking time

Making your own is totally worth it – especially when it comes to boiling the pasta. In contrast to pasta from the supermarket, fresh spaghetti and tagliatelle are al dente after just 1-2 minutes of cooking. Filled fresh pasta such as ravioli or tortellini only take 5-6 minutes.

4 So bewahrst du deine Pasta auf

Verwendest du einen Teig ohne Ei, reicht es, sie einfach gut durchtrocknen zu lassen – mindestens 24 Stunden. Dann halten sich Spaghetti und Co. bis zu einem Jahr. Pasta mit Ei hält sich frisch ca. 3 Tage im Kühlschrank – oder du frierst sie ein. Die gefrorene Pasta braucht im heißen Wasser nur ca. 1-2 Minuten länger.

Storing your pasta

If you use dough without egg, it's sufficient just to let the pasta dry thoroughly – 24 hours minimum. Spaghetti and the like will then keep for up to one year. Egg-based pasta can be kept fresh in the fridge for around 3 days – or you can freeze it. The frozen pasta just needs an extra minute or two in boiling water.

5 Pepp deine Pasta auf

Wie wäre es mit aromatischen Kräutern im Teig? Oder du gibst Gewürze wie Kurkuma, Curry, Paprika oder Zimt in den Teig und servierst zu deiner Pasta exotische Saucen. Lass Farbe in dein Leben! Um deine Nudeln zu färben, kannst du auf püriertes Obst oder Gemüse, Gewürzpulver oder Gemüsesaft zurückgreifen.

Spice up your pasta

How about putting aromatic herbs in your dough? Or you can add spices such as turmeric, curry, paprika or cinnamon to the dough and serve exotic sauces with your pasta. Let colour in your life! To add colour to your pasta, you can use puréed fruit or vegetables, spice powder or vegetable juice.

6 Welche Sauce zu welcher Nudel?

Grundsätzlich lässt sich sagen: Kurze, dicke Nudeln passen zu dicker, stückiger Sauce. Lange, schmale Nudeln harmonieren mit flüssigerer Sauce. In Hohlräumen und auf geriffelten Oberflächen bleibt Sauce besser haften. Zu Ravioli und Co. passen besser feinere Sauce.



Which sauce for which pasta?

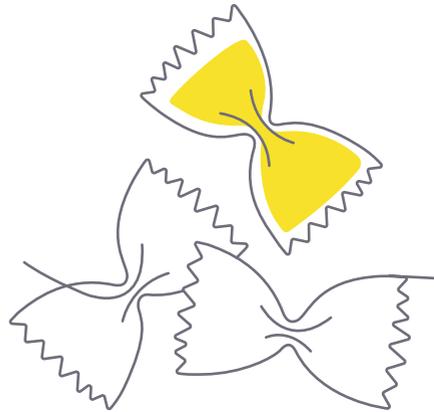
Essentially: Short, thick noodles go well with thick, lumpy sauce. Long, narrow noodles go well with a more liquid sauce. Sauces stick better to hollow areas and to ridged surfaces. Ravioli and similar are best with lighter sauces.

7 Lecker gefüllt: Ravioli & Co.

Lass deinen ausgewalzten Teig nicht lange antrocknen und starte direkt. Verwende zu Beginn lieber wenig Füllung und taste dich dann an die richtige Menge heran. Du kannst den Teig anschließend einfach falten oder die Ränder mit einer Gabel eindrücken. Wenn der Teig doch etwas angetrocknet ist, hilft etwas Wasser oder Eigelb als Klebstoff.

Deliciously filled: ravioli & others

Don't let your rolled pasta dry for long – get going straight away. To start with, use a small amount of filling, then gently feel your way to the right quantity. You can then simply fold the dough or you can press the edges in with a fork. If the pasta has dried out a bit, a little water or egg yolk helps it to stick.



S.O.S. – So rettetest du deine Pasta

S.O.S. – Rescuing pasta panics

Mein Pastateig ist zu trocken!

Hier hilft in den meisten Fällen schon, deine Hände etwas anzufeuchten und den Teig weiter durchzukneten. Beobachte deinen Teig sorgfältig und gib eventuell noch etwas mehr Wasser dazu. Benutze hier am besten eine Sprühflasche für noch mehr Kontrolle: Gib einfach 1-2 Pumpstöße zu deinem Teig und knete ihn erneut durch. So kannst du dich langsam an die richtige Konsistenz herantasten. Wenn dein Pastateig ruht, saugen die trockenen Bestandteile auch nachträglich noch etwas Feuchtigkeit auf, sodass sich das Problem von ganz allein gelöst haben kann.

My pasta dough is too dry!

In most cases, it helps to simply wet your hands and knead the dough again. Watch your dough carefully and add a little bit more water if necessary. It's best to use a spray bottle here for even more control: Simply add 1-2 pumps to your dough and knead it again. So you can slowly work your way towards the right consistency. While your pasta dough is resting, the dry parts will absorb a bit more water, so the problem might simply resolve itself.

Mein Pastateig ist zu feucht!

Nimm einfach noch etwas mehr Mehl und knete den Teig nochmals gut durch.

My pasta dough is too damp!

Simply take a bit more flour and knead through the dough thoroughly.

Mein Pastateig ist zäh!

Ist dein Teig zäh oder tatsächlich elastisch? Wenn er sich beim Auswalzen immer wieder stark zusammenzieht, lass ihn nochmal etwas ruhen.

My pasta dough is stiff!

Is your dough stiff or in fact elastic? If it keeps pulling itself back together when you're rolling it out, let it rest a little longer.

Meine Pasta klebt beim Kochen zusammen!

Deine Pasta sollte schon vor dem Kochen gut bemehlt sein. Damit sie beim Kochen nicht zusammenklebt, hilft einfach: abwarten! Lass deine Nudeln ca. 30 Minuten antrocknen, bevor du sie kochst.

My pasta is sticking together when cooking!

Your pasta should be well floured before you cook it. To save your pasta from sticking together when cooking, simply wait! Let your pasta dry for around 30 minutes before cooking it.

Pasta mit Hartweizengriess

Pasta with semolina



ZUTATEN

- 200 g Mehl (Type 405)
- 200 g Hartweizengrieß
- 200 ml kaltes Wasser
- 1 Prise Salz

INGREDIENTS

- 200 g flour (patent flour)
- 200 g semolina
- 200 ml cold water
- 1 pinch of salt

ZUBEREITUNG

- 1** Mehl und Grieß in eine Schüssel geben und gut durchmischen. Wasser und Salz dazugeben und mit einer Gabel grob vermengen, bis eine bröselige Masse entsteht.
- 2** Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche 5-10 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Direkt zu deiner gewünschten Pasta weiterverarbeiten oder abgedeckt ruhen lassen.

PREPARATION

- 1.** Place the flour and semolina into a bowl and mix well. Add the water and salt and briskly stir with a fork until it takes on a crumbly consistency.
- 2.** Knead for 5-10 minutes on a floured surface, until a smooth dough is formed. Either make into your preferred pasta straight away or cover and leave to rest.

Pasta mit Ei

Egg-based pasta



ZUTATEN

- 400 g Mehl (Type 405)
- 4 Eier
- 1 Prise Salz

INGREDIENTS

- 400 g flour (patent flour)
- 4 eggs
- 1 pinch of salt

ZUBEREITUNG

- 1** Mehl in eine Schüssel geben, mit der Hand eine Mulde bilden. Eier und Salz in die Mulde geben. Mit einer Gabel Mehl und Ei grob vermischen.
- 2** Dann auf der bemehlten Arbeitsfläche 5-10 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Mit Frischhaltefolie einschlagen und 30 Minuten ruhen lassen.
- 3** Zu deiner gewünschten Pasta weiterverarbeiten.

PREPARATION

- 1.** Place the flour into a bowl and create a central well. Put the eggs and salt into the well. Briskly bring flour and eggs together with a fork.
- 2.** Knead for 5-10 minutes on a floured surface, until a smooth dough is formed. Wrap in cling film and leave to rest for 30 minutes.
- 3.** Turn the dough into your favourite pasta.

Glutenfreie Pasta

Gluten-free pasta



ZUTATEN

- 300 g glutenfreies Mehl für Nudeln
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 4 EL Öl
- 4 EL Wasser

INGREDIENTS

- 300 g gluten-free pasta flour
- 1 pinch of salt
- 4 eggs
- 4 tbsp oil
- 4 tbsp water

ZUBEREITUNG

- 1 Mehl mit Salz, Eiern, Öl und Wasser in eine Schüssel geben und kurz mit einer Gabel vermischen. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen ca. 5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
- 2 Den Teig kannst du direkt zu deiner Lieblingspasta verarbeiten.

Extra-Tipp: Wir haben für dieses Rezept fertiges gluten-freies Mehl verwendet, das aus einer Mischung aus Maismehl und Maisstärke besteht.

PREPARATION

1. Place the flour into a bowl with the salt, eggs, oil and water and mix briefly with a fork. Turn out onto a floured work surface and knead by hand for around 5 minutes, until a smooth dough is formed.
2. You can then turn the dough straight into your favourite pasta.

Extra tip: We use ready-made gluten-free flour for this recipe: this flour is made from a mixture of cornflour and corn starch.

Vollkornpasta

Whole wheat pasta



0:45 h



4

ZUTATEN

- 350 g Vollkornmehl
- 4 Eier
- 1 Prise Salz

INGREDIENTS

- 350 g whole wheat flour
- 4 eggs
- 1 pinch of salt

ZUBEREITUNG

- 1** Mehl in eine Schüssel geben und mit Salz vermischen. Eier dazugeben und alles mit einer Gabel grob durchrühren.
- 2** Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche 5-10 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Mit Frischhaltefolie einschlagen und 30 Minuten ruhen lassen.
- 3** Teig zur gewünschten Pasta weiterverarbeiten.

PREPARATION

- 1.** Place the flour in a bowl and mix with salt. Add the eggs and briskly bring everything together with a fork.
- 2.** Knead for 5-10 minutes on a floured surface, until a smooth dough is formed. Wrap in cling foil and leave to rest for 30 minutes.
- 3.** Turn the dough into your favourite pasta.

Bunte Pasta

Coloured pasta



0:50 h



4

ZUTATEN

- 200 g Mehl (Type 405)
- 200 g Hartweizengrieß
- 1 Prise Salz

Für gelbe Pasta

- 200 ml Wasser
- 2 TL Kurkuma

Für grüne Pasta

- 150 ml Wasser
- 50 g TK-Spinat

Für rote Pasta

- 150 ml Wasser
- 50 g Tomatenmark

Besonderes Zubehör

- Pürierstab

INGREDIENTS

- 200 g flour (patent flour)
- 200 g semolina
- 1 pinch of salt

For yellow pasta

- 200 ml water
- 2 tsp turmeric

For green pasta

- 150 ml water
- 50 g frozen spinach

For red pasta

- 150 ml water
- 50 g tomato paste

Special equipment

- Hand held blender

ZUBEREITUNG

- 1 Spinat auftauen lassen und mit Wasser pürieren. Salz, Mehl und Hartweizengrieß mischen.
- 2 **Für gelbe Pasta** trockene Zutaten mit Kurkuma mischen und Wasser dazugeben. **Für grüne Pasta** Spinatpüree zum Mehlgemisch geben. **Für die rote Pasta** Tomatenmark zu den Trockenzutaten geben.
- 3 Jeweils Teig mit einer Gabel grob durchmischen, dann mit den Händen ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Dann zu deiner gewünschten Pasta verarbeiten.

PREPARATION

1. Defrost spinach. Puree spinach with water. Mix the salt, flour and semolina.
2. **For yellow pasta**, mix the dried ingredients with turmeric and add water. **For green pasta**, add the spinach puree to the flour mix. **For the red pasta**, add the tomato paste to the dried ingredients.
3. Mix the dough briskly with a fork, then knead by hand for around 5 minutes, until a smooth dough is formed. Cover and leave to rest for 30 minutes. Then turn into your favourite pasta.

Schoko-Pasta

Chocolate pasta



ZUTATEN

- 370 g Mehl
- 30 g Kakaopulver
- 3 Eier
- 50 ml Wasser
- 2 EL Zucker für das Nudelwasser

INGREDIENTS

- 370 g flour
- 30 g cocoa powder
- 3 eggs
- 50 ml water
- 2 tbsp sugar for the pasta water

ZUBEREITUNG

- 1 Mehl, Kakaopulver und Eier in einer Schüssel mit der Gabel grob vermengen. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, mit den Händen ca. 5 Minuten kneten, etwas Wasser dazugeben. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten ruhen lassen.
- 2 Pastateig zu deiner gewünschten Nudelsorte weiterverarbeiten. Einen großen Topf mit Wasser und Zucker aufkochen und Nudeln darin garen.

PREPARATION

1. Briskly mix the flour, cocoa powder and eggs together with the fork. Turn out onto a lightly floured surface and knead by hand for around 5 minutes, add a little water. Wrap in cling film and leave to rest for 30 minutes.
2. Turn the dough into your favourite type of pasta. Add the pasta to a large saucepan of boiling water with sugar and simmer.

Spaghetti Bolognese

Spaghetti bolognese



ZUTATEN

- 1 Zwiebel
- 1 ½ Knoblauchzehen
- 1 Möhre
- 1 ½ Stangen Sellerie
- ½ kg Rinderhack
- ½ EL Tomatenmark
- ½ Prise Zucker
- ½ Lorbeerblatt
- 100 ml Rotwein
- 400 g stückige Tomaten (Dose)
- 200 ml Rinderfond
- ½ EL getrockneter Thymian
- ½ EL getrockneter Oregano
- 1 EL Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer
- 600 g Spaghetti

Zum Servieren

- 160 g Parmesan

ZUBEREITUNG

- 1** Zwiebel, Knoblauch und Möhren schälen. Sellerie putzen und alles in feine Würfel schneiden.
- 2** Öl in einem großen Topf erhitzen und Hackfleisch darin anbraten. Hälfte des Hackfleisches aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
- 3** Gemüse zum Hackfleisch in den Topf geben und ca. 5 Minuten mit anschwitzen. Mit Tomatenmark, Salz, Pfeffer und Zucker würzen und mit Rotwein ablöschen. Stückige Tomaten, Rinderfond, Lorbeerblatt, Oregano, Thymian und restliches Hackfleisch dazugeben. Aufkochen, Hitze reduzieren und ohne Deckel ca. 15 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4** Spaghetti 2-3 Minuten in Salzwasser al dente kochen. Mit Sauce und geriebenem Parmesan servieren.



INGREDIENTS

- 1 onion
- 1 ½ cloves of garlic
- 1 carrot
- 1 ½ stalks of celery
- ½ kg ground beef
- ½ tbsp of tomato paste
- ½ pinch of sugar
- ½ bay leaf
- 100 ml red wine
- 400 g chunky tomatoes (can)
- 200 ml beef stock
- ½ tbsp of dried thyme
- ½ tbsp of dried oregano
- 1 tbsp of vegetable oil
- Salt, pepper
- 600 g spaghetti

To serve

- 160 g parmesan

PREPARATION

1. Peel the onion, garlic and carrots. Clean the celery and cut everything into fine cubes.
2. Heat the oil in a large saucepan and fry the minced meat in it. Take half of the minced meat out of the pan and set aside.
3. Add the vegetables to the minced meat in the pan and cook for approx. for 5 minutes. Season with tomato paste, salt, pepper and sugar and deglaze with red wine. Add the chunky tomatoes, beef stock, bay leaf, oregano, thyme and the remaining minced meat. Bring to the boil, reduce the heat and cook without a lid for approx. 15 minutes. Stir occasionally and season with salt and pepper.
4. Cook the spaghetti in salted water for 2-3 minutes until al dente. Serve with sauce and grated parmesan.

Tagliatelle mit veganer Bolognese

Tagliatelle with vegan bolognese



0:45 h



4

ZUTATEN

- 450 g Champignons
- 1 Zwiebel
- 2 große Möhren
- 2 Knoblauchzehen
- 120 g Walnüsse
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Sojasauce
- 2 TL italienische Kräuter
- 120 ml Rotwein
- 800 ml passierte Tomaten
- 240 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Hefeflocken (optional)
- 1 Lorbeerblatt
- 2 EL Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer
- 600 g Tagliatelle

Besonderes Zubehör

- Standmixer

ZUBEREITUNG

- 1** Champignons, Zwiebel, Möhren und Knoblauchzehen sehr fein hacken. Walnüsse in einem Standmixer zerkleinern.
- 2** Öl in einer Pfanne erhitzen und Champignons darin so lange anbraten, bis die gesamte Flüssigkeit verdampft ist.
- 3** Zwiebel, Knoblauch und Möhren hinzufügen und weitere 3-4 Minuten mitbraten. Tomatenmark, Sojasauce und italienische Kräuter unterrühren.
- 4** Rotwein hinzufügen und 2 bis 3 Minuten kochen, bis der Rotwein verdampft ist. Passierte Tomaten, Gemüsebrühe, Walnüsse und Hefeflocken dazugeben. Sauce ca. 15 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit Tagliatelle ca. 2-3 Minuten in Salzwasser al dente kochen. Abgießen und gemeinsam mit der Sauce servieren.



INGREDIENTS

- 450 g mushrooms
- 1 onion
- 2 large carrots
- 2 cloves of garlic
- 120 g walnuts
- 2 tbsp of tomato paste
- 2 tbsp of soy sauce
- 2 tsp of Italian herbs
- 120 ml red wine
- 800 ml of pureed tomatoes
- 240 ml vegetable stock
- 2 tbsp yeast flakes (optional)
- 1 bay leaf
- 2 tbsp of vegetable oil
- Salt, pepper
- 600 g tagliatelle

Special accessories

- Blender

PREPARATION

1. Cook the tagliatelle in salted water for 2-3 minutes until al dente.
2. Finely chop the mushrooms, onions, carrots and cloves of garlic. Chop walnuts in a blender. Stir the tofu into the tomato sauce, add water if necessary.
3. Heat the oil in a pan and fry the mushrooms in it until all the liquid has evaporated.
4. Add onions, garlic, carrots and walnuts and fry for another 3-4 minutes. Stir in tomato paste, soy sauce and Italian herbs.
5. Add red wine and cook for 2 to 3 minutes until the red wine has evaporated. Add the strained tomatoes, vegetable stock, walnuts and yeast flakes. Let the sauce simmer for about 15 minutes. In the meantime, cook the tagliatelle in salted water for approx. 2-3 minutes until al dente. Drain and serve together with the sauce.

Salbei-Nudeln

Sage pasta



0:20 h



4

ZUTATEN

- 600 g Tagliatelle
- 3 EL Butter
- 1 Bund Salbei
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g geriebener Parmesan
- Salz, Pfeffer

INGREDIENTS

- 600 g tagliatelle
- 3 tbsp butter
- 1 bunch of sage
- 2 cloves of garlic
- 100 g grated parmesan
- Salt, pepper

ZUBEREITUNG

- 1** Tagliatelle 2-3 Minuten in Salzwasser al dente kochen. Abgießen, dabei das Nudelwasser auffangen, und beiseitestellen.
- 2** Butter in einer heißen Pfanne zerlassen. Salbei von den Stängeln zupfen, hinzugeben und ca. 5 Minuten unter Schwenken glasieren.
- 3** Knoblauchzehen in die Pfanne pressen und glasig braten. Mit etwa 150 ml Nudelwasser ablöschen. Parmesan unterrühren.
- 4** Tagliatelle hinzugeben, alles gründlich vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

PREPARATION

- 1.** Cook the tagliatelle in salted water for 2-3 minutes until al dente. Drain, collecting the pasta water, and set aside.
- 2.** Melt the butter in a hot saucepan. Pluck the sage from the stalks, add and glaze for approx. 5 minutes while swirling.
- 3.** Press the garlic cloves into the pan and fry until translucent. Deglaze with about 150 ml of pasta water. Stir in the parmesan.
- 4.** Add the tagliatelle, mix everything thoroughly and season with salt and pepper.

Spaghetti Carbonara

Spaghetti carbonara



ZUTATEN

- 500 g Spaghetti
- 200 g Guanciale
(alternativ Speck)
- 4 Eigelb
- 100 g Pecorino
- 100 ml Nudelwasser
- Salz, Pfeffer

INGREDIENTS

- 500 g spaghetti
- 200 g guanciale
(alternatively bacon)
- 4 egg yolks
- 100 g pecorino
cheese
- 100 ml pasta water
- Salt, pepper

ZUBEREITUNG

- 1** Spaghetti 2-3 Minuten in Salzwasser al dente kochen und von der Herdplatte nehmen.
- 2** Pecorino fein reiben, 20 g abwägen und bis zum Servieren beiseitestellen. Die restlichen 80 g Pecorino mit Eigelb verquirlen. Guanciale in grobe Streifen schneiden.
- 3** Guanciale in einer heißen Pfanne anbraten, bis das Fett ausläuft und glasig wird. Danach Herd ausschalten. Spaghetti aus dem Kochwasser nehmen und direkt in die noch heiße Pfanne geben. Käse-Ei-Masse hinzufügen und gründlich mit den Nudeln vermengen. Nudelwasser hinzugießen und erneut vermengen.

PREPARATION

- 1.** Cook the spaghetti in salted water for 2-3 minutes until al dente and take off the stovetop.
- 2.** Finely grate the pecorino. Weigh out 20 g and set aside until serving. Whisk remaining 80 g with egg yolk, set aside. Cut the guanciale into chunky strips.
- 3.** Fry the guanciale in a hot pan until the fat runs out and becomes translucent. Then switch off the stove. Take the spaghetti out of the boiling water and add it directly to the hot pan. Add the cheese and egg mixture and mix thoroughly with the noodles. Pour in pasta water and mix again.

IMPRESSUM

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Stand: August 2024

Copyright ©

Kronenburg Handel GmbH

Springlane

Bielefelder Str. 23, 49176 Hilter, Deutschland

Telefon: +49 (0) 5424 - 80944-0

Fax: +49 (0) 5424 - 80944-20

E-Mail: info@kronenburg-handel.de

Internet: www.springlane.de



Artikelnr. Rezeptheft: 943977

