

## **TEIGWAREN**

**Mit dem Zubehoer fuer die Kuechenmaschine "Happy Pasta" oder mit der vollautomatischen Nudelmaschine "Frescopasta" koennen Sie Im Handumdrehen koestliche Nudelgerichte auf den Tisch bringen.**

### **Nudelteig (Grundrezept)**

*Zutaten:*

*200 gr. Mehl, 1 Ei, 1 EL Olivenoel, etwas Wasser, 1 Prise Salz Arbeitsteil: Doppelschlagmesser*

Zubereitung:

Das Mehl in das Arbeitgefaess geben und trocken kurz durchmischen. In das laufende Geraet Salz und die Eier geben. Die Maschine laufen lassen, bis sich kleine Teigbrocken bilden. Geraet ausschalten, den Teig entnehmen und nochmals gut durchkneten. Fertig. Den Teig mit dem Ausatz "Happy Pasta" in die gewuenschte Nudelform verarbeiten.

### **Pizzateig**

## **Pasta**

Aktualisiert Montag, den 18. Oktober 2010 um 16:36 Uhr

---

### *Zutaten:*

*400 gr Mehl, 1/2 Hefe, 1 1/2 EL Oel, salz, 180 ml Wasser*

### Zubereitung:

Das Mehl in das Arbeitsbehaelter geben. Die Hefe leicht zerbroeckelt dazugeben. In das laufende Geraet Wasser hinzufuegen. Solange ruehren bis sich ein fester Teig bildet. Den fertigen Teig an einen warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen mit den gewuenschem Belag bei ca. 250 Grad etwa 15 Minuten backen.

---

## **Spaghetti al pesto**

### *Zutaten:*

*150 g Olivenoel, 100 g Parmesankaese, 50 g Schafskaese, 2 Knoblauchzehen, 5 Stengel Basilikum, 30 g Pistazienkerne, 20 g Meersalz, Pfeffer* Arbeitsteil: Doppelschlagmesser

### Zubereitung:

Zuerst den Parmesan zerkleinern. Dann die Basilikumblätter mit Parmesan, Schafskäse, Knoblauch, Salz und den Pistazienkernen in den Behälter geben, pfeffern und alles zu einer feinen Paste verarbeiten. Während des Kleinhackens langsam das Olivenöl zugeben und zu einer gleichmässigen grünen Sauce vermischen. Die Spaghetti auf dem Teller mit der Sauce sofort servieren.