

Pasta-Maschine «Della Casa»

Grundrezept Pasta

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Ergibt ca. 300 g

220 g Weissmehl

80 ml Wasser

1. Mehl in den Rührbehälter geben, Deckel schliessen.
2. Die Auto-Taste drücken, somit startet die Pasta-Maschine den Mischvorgang.
3. Das Wasser langsam in die Wassereinfüll-Öffnung zum Mehl giessen.
4. Der Mischvorgang stoppt nach einigen Minuten automatisch, und das Gerät schaltet in den Ausbringvorgang um.
5. Pasta mit einem Küchenmesser in die gewünschte Länge schneiden, auf ein Backpapier legen, mit wenig Mehl bestäuben.

Portion: 187 kcal, F 1 g, Kh 39 g, E 6 g

Vollkornpasta

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Ergibt ca. 300 g

220 g Vollkornmehl

90 ml Wasser

Zubereitung siehe Grundrezept.

Portion: 175 kcal, F 1 g, Kh 33 g, E 7 g

Tomaten-Pasta

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Ergibt ca. 300 g

220 g Weissmehl

20 g Tomatenpüree

70 ml Wasser

1. Mehl in den Rührbehälter geben, Deckel schliessen.
2. Tomatenpüree mit dem Wasser verrühren. Die Auto-Taste drücken, somit startet die Pasta-Maschine den Mischvorgang.
3. Tomatenwasser langsam über die Wassereinfüll-Öffnung zum Mehl giessen.
4. Der Mischvorgang stoppt nach einigen Minuten automatisch, und das Gerät schaltet in den Ausbringvorgang um.

5. Pasta mit einem Küchenmesser in die gewünschte Länge schneiden, auf ein Backpapier legen, mit wenig Mehl bestäuben.

Portion: 191 kcal, F 1 g, Kh 39 g, E 6 g

Pesto-Pasta

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Ergibt ca. 300 g

220 g Weissmehl

60 g Pesto

40 ml Wasser

Zubereitung siehe Tomaten-Pasta.

Portion: 258 kcal, F 7 g, Kh 40 g, E 7 g

Safran-Pasta

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Ergibt ca. 300 g

220 g Weissmehl

1 Briefchen Safran

80 ml Wasser

Zubereitung siehe Tomaten-Pasta.

Portion: 187 kcal, F 1 g, Kh 39 g, E 6 g



Glutenfreie Pasta

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Ergibt ca. 300 g

220 g glutenfreies Mehl (Schär)
1 Ei (ca. 53 g)
30 ml Wasser
1 Ei (ca. 53 g), verklopft

1. Mehl in den Rührbehälter geben, Deckel schliessen.
2. Ein Ei mit dem Wasser gut verrühren. Die Mix-Taste drücken. Die Pasta-Maschine startet den manuellen Mischvorgang.
3. Ei-Wasser-Gemisch langsam über die Wassereinfüll-Öffnung zum Mehl giessen und ca. 2 Min. kneten. Ei langsam über die Wassereinfüll-Öffnung zum Mehl geben. Weitere ca. 2 Min. kneten. Stop-Taste drücken. Die Pasta-Maschine stoppt den Mischvorgang.
4. Press-Taste drücken. Die Pasta-Maschine startet den Ausbringvorgang.
5. Pasta mit einem Küchenmesser in die gewünschte Länge schneiden, auf ein Backpapier legen, mit wenig Mehl bestäuben.

Portion: 235 kcal, F 3 g, Kh 48 g, E 4 g

Spinat-Pasta

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Ergibt ca. 300 g

220 g Weissmehl
45 g tiefgekühlter Spinat, aufgetaut
70 ml Wasser

1. Mehl in den Rührbehälter geben, Deckel schliessen.
2. Spinat mit dem Wasser pürieren. Die Auto-Taste drücken. Die Pasta-Maschine startet den Mischvorgang.
3. Spinat-Wasser-Gemisch langsam über die Wassereinfüll-Öffnung zum Mehl giessen.
4. Der Mischvorgang stoppt nach einigen Minuten automatisch, und das Gerät schaltet in den Ausbringvorgang um.
5. Pasta mit einem Küchenmesser in die gewünschte Länge schneiden, auf ein Backpapier legen, mit wenig Mehl bestäuben.

Portion: 191 kcal, F 1 g, Kh 39 g, E 6 g

Griess-Pasta

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.
Ergibt ca. 300 g

160 g Weissmehl
60 g Griess
80 ml Wasser

1. Mehl und Griess in den Rührbehälter geben, Deckel schliessen.
2. Die Auto-Taste drücken. Die Pasta-Maschine startet den Mischvorgang.
3. Wasser langsam über die Wassereinfüll-Öffnung zum Mehl giessen.
4. Der Mischvorgang stoppt nach einigen Minuten automatisch, und das Gerät schaltet in den Ausbringvorgang um.
5. Pasta mit einem Küchenmesser in die gewünschte Länge schneiden, auf ein Backpapier legen, mit wenig Mehl bestäuben.

Portion: 189 kcal, F 1 g, Kh 39 g, E 6 g

Tipps

- Die Rezeptmenge ergibt eine Beilage für vier oder einen Hauptgang für zwei Personen.
- Teigwaren im siedenden Salzwasser ca. 4–5 Min. al dente kochen.



Pasta-Maschine «Della Casa»

Grundrezept Eier-Pasta

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Ergibt ca. 300 g

220 g Weismehl
60 ml Wasser
1 frisches Eigelb

1. Mehl in den Rührbehälter geben, Deckel schliessen.
2. Wasser mit dem Eigelb verrühren. Die Auto-Taste drücken, somit startet die Pasta-Maschine den Mischvorgang.
3. Das Wasser-Eigelbgemisch langsam über die Wassereinfüll-Öffnung zum Mehl giessen.
4. Der Mischvorgang stoppt nach einigen Minuten automatisch, und das Gerät schaltet in den Ausbringvorgang um.
5. Pasta mit einem Küchenmesser in die gewünschte Länge schneiden, auf ein Backpapier legen, mit wenig Mehl bestäuben.

Portion: 205 kcal, F 2g, Kh 39g, E 8g

