

Yulanda Baker

Spaghetti

TRADIZIONALE

Pasta Originale!

LEICHT & LECKER

Ital. Pasta Kochbuch inkl. Soßen Rezepte zum selbst machen, Küche für Anfänger mit Grundrezepten


TAGLIATELLE

Ravioli

Grundrezepte

Ital. Nudelteig

KOCHBUCH



Grundrezepte Pasta

Eiernudeln Seite 27

Grüne Nudeln Seite 28

Black Nudeln Seite 29

Pilz Nudeln Seite 30

Nudelteig ohne Eier Seite 31

Vollkornnudeln Seite 32

Fusilli Seite 33

Spätzle Seite 34

Pasta Baby!

Inhaltsverzeichnis

Vorwort

Nudeln selbst machen: Das solltest Du wissen

Die Nudelmaschine

Ravioliausstecher

Nudelzange

Nudelsieb

Spätzle-Presse

Spätzle-Hobel

Die bekanntesten Pasta-Sorten

Die besten Nudelrezepte

Nudel Grundrezepte & zahlreiche Variationen

Eiernudeln

Grüne Nudeln

Black Nudeln

Pilz Nudeln

Nudelteig ohne Eier

Vollkorn-Nudeln

Fusilli

Spätzle

Cannelloni-Grundrezept

Lasagne-Platten Grundrezept

Nudeln gefüllt - Der Hit auf jeder Party

Ravioli-Grundrezept

Kürbis-Ravioli

Ricotta-Füllung-Ravioli

Pilz-Käse-Füllung für Ravioli

Rote-Beete-Ravioli-Füllung

**Indische Nudeln - Blumenkohlfüllung -
Samosas**

Tiroler-Schlutzkrapfen-Grundrezept

Mohnfüllung-Schlutzkrapfen

Kümmel-Butter-Schlutzkrapfen-Füllung

Thymian-Butter-Füllung-Schlutzkrapfen

Orangen-Butter-Füllung-Schlutzkrapfen

Tortellini-Grundrezept

Tortellini-Fleischfüllung

Schwäbische-Maultaschen mit Fleischfüllung

Tortellini-Spinatfüllung

Chinesische-Teigtaschen-Grundrezept

Fleisch-Füllung-Chinesische-Teigtaschen

Lachs-Füllung-Chinesische-Teigtaschen

**Die besten Nudelsoßen der Welt: Hier wird es
nun würzig, süß & lecker**

Minze-Soße

Champion-Zwiebel-Soße

Spinat-Soße mit Feta

Vier-Käse-Soße

Thunfisch-Nudelsoße

Fenchel-Soße

Avocado-Creme-Soße

Orangensoße

Bärlauch-Sahnesoße

Spinat-Soße
Brokkoli-Sahne-Soße
Tomaten-Pesto
Oliven-Pesto
Muschel-Soße
Paprika-Bolognese
Basilikum-Soße

Aufläufe mit Nudelbeilagen

Zucchini-Lasagne
Kürbis-Lasagne
Vegetarischer Nudelauf
Tomaten-Nudelnester-Aus dem Ofen
Nudelauf mit Ananas
Vegetarischer Auflauf

Nudelsalat mit selbstgemachten Nudeln

Nudelsalat
Nudelsalat-Schinken
Nudelsalat-Schafskäse
Nudelsalat-Italienisch
Nudelsalat-Zucchini
Nudel-Tomaten-Salat
Nudelsalat-Schopska

Pfannengerichte mit Nudeln

Pasta-Grünkohl
Tortelloni-Steak-Pfanne
Nudel-Paprika-Zucchini-Pfanne
Grünkohl Pasta
Nudel-Pilz-Pfanne
Auberginen-Paprika-Nudel-Pfanne

Ratatouille-Pfanne

Hack-Zucchini-Pfanne

Hähnchen-Auberginen-Pfanne

Nudel-Thai-Hähnchen-Pfanne

Tomaten-Basilikum-Büffelmozzarella-Pfanne

**Gut deutsche Küche - Nudelgerichte wie bei
Oma**

Wurst-Nudeln

Nudel-Fleischbällchen

Nudeln-Karotten

Tomaten-Frischkäse-Nudeln

Rahmgulasch-Nudeln

Nudelsuppe-Asia

Nudel-Tomatensuppe

Nudelsuppe

**Süße Nudeln: Wenn das Dessert
„nudelverrückt“ ist**

Schoko-Nudel-Grundteig

Schoko-Nudeln-Vanillesoße

Vanille-Nudeln

Pfirsich-Nudeln

Nachwort

Schlusswort

Kennst Du schon?

Rechtlicher Haftungsausschluss

Vorwort

Nudeln lassen sich dank der internationalen Küche heute in vielen unterschiedlichen Geschmackssorten erwerben. Frisch aus dem Kühlregal, getrocknet oder tiefgefroren gibt es Teigtaschen, Maultaschen und andere leckere Gerichte. Doch nur selbstgemacht ist es doch die wahre Kunst. Nudeln selbst zu machen klingt nach viel Arbeit und einer großen Anschaffung in puncto Küchengeräte. Doch dem ist nicht so, denn+ die meisten Nudelrezepte basieren auf einem einfachen Grundrezept.



Mehl und Eier oder auch Wasser spielen dabei meist eine Rolle. In diesem Buch soll es nun um die Nudel-Vielfalt dieser Welt gehen. Ob in China, Indien oder Deutschland, die Nudel ist und bleibt eine beliebte Speise. Mit diesem Buch möchte ich Dir nun aufzeigen, welche Nudelsorten es gibt, wie man diese herstellt und optimiert und welche leckeren Nudelgerichte mit selbstgemachten Nudeln gezaubert werden können. Außerdem stelle ich Dir ein paar internationale Nudelgerichte vor, die etwas neuen Schwung in Deine Küche bringen werden.

Ob gefüllt, pur oder mit einer leckeren Soße, Nudeln werden demnächst garantiert auch Deinen Alltag bestimmen. Ich wünsche Dir nun viel Spaß beim Ausprobieren und beim Experimentieren.

Viel Freude mit dem Buch und vor allem den Rezepten.
Guten Appetit & bleib gesund.

Deine Yulanda Baker, leidenschaftliche Köchin

Nudeln selbst machen: Das solltest Du wissen

Wer seine Nudeln demnächst gern selbst machen möchte, der sollte wissen was man alles benötigt. Neben einem Küchensieb und einem Nudelholz sollte man vor allem jene Küchengeräte kennen, die das Herstellen erleichtern.



Nudel-Tipp: Nudeln abschrecken? Nein, das ist nur dann notwendig, wenn man die Nudeln danach weiterverarbeiten will.

Die Nudelmaschine



Die Maschine für selbstgemachte Nudeln kennt sich sicherlich jeder. Oma hat sie eventuell noch im Küchenschrank stehen gehabt. Aus Edelstahl geformt und mit einer Handkurbel versehen, wurde für diese Maschine nicht einmal Strom benötigt. Das Besondere an dieser Maschine ist, dass Du den Teig selbst nur kurz zubereiten muss, denn Ausrollen und Formen übernimmt die zuverlässige Nudelmaschine. Dazu drückst du den Teig durch die Walzenöffnung, um ihn möglichst glatt und dünn zu erhalten. Nutzt Du nach dem Ausrollen und Walzen die entsprechenden Aufsätze, so kannst Du die Nudeln formen. Kunstvolle Formvariationen überlässt du lieber den Profis.

Ravioliausstecher

Wie es der Name schon vermuten lässt, handelt es sich hierbei um einen Ausstecher, der die Nudeln in die Ravioliform bringen kann. Er hat einen gezackten Rand und kann die Nudel nach dem Ausstechen direkt verschließen. In den meisten Sets sind Raviolibleche enthalten, die in verschiedenen Größen vorhanden sind. Sie ermöglichen das Ausstechen aus dem glatten Nudelteig

Nudelzange

Diese Zangen kannst Du aus:

Holz



Plastik & /oder Edelstahl



erwerben. Die Zange ist zum Herausnehmen der Nudeln aus dem Topf gedacht oder dient dem Servieren der Nudeln.

Nudelsieb

Ein Sieb dieser Art kennt sicherlich auch jeder. Es ist mit einem großen Fassungsvermögen versehen und hat kleine Einlasslöcher, durch die das Wasser ablaufen kann.



Einfacher geht's kaum.

Spätzle-Press

Mit dieser Presse, die einer Knoblauchpresse ähnelt, kannst Du ganz einfach die Spätzle in das heiße Wasser pressen.



Spätzle-Hobel

Erinnert im ersten Moment an einen Käsehobel, ist aber speziell für den weichen Teig gedacht. Mit einer Führungsschiene kann der Teig über die Spätzle Öffnungen gezogen werden.



Die bekanntesten Pasta-Sorten



Wenn es um die Pasta geht, dann hat jeder seine Favoriten. Die meisten lieben die Spaghetti oder die Bandnudel. Doch die Vielfalt an Gerichten ist so umfangreich, dass ich Dir noch ein paar weitere Alternativen vorstellen möchte.