

Busiate al pesto trapanese

Zutaten

Für den Teig: 200 g Hartweizengries, 2 Eier, ½ TL Salz

Für den Pesto: 3 Tomaten, 3 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, 2 EL Olivenöl, 1/2 Bund Basilikum, 25 g geröstete Mandeln

Zubereitung

Gries, Eier und Salz vermengen und 10 min. kneten. Teig zugedeckt eine halbe Stunde ruhen lassen. Anschließend Teig ca 3 mm dick ausrollen. Streifen von 10 cm Länge und 0,5 cm Breite schneiden. Teigstreifen spiralförmig um eine Stricknadel oder einen Schaschlikspieß rollen.

Für den Pesto Tomaten häuten und in kleine Stücke schneiden. Mandeln, Basilikum und Knoblauch klein hacken und im Mörser mit Salz, Pfeffer und Öl zur Paste verarbeiten. Zu den zerkleinerten Tomaten geben und vermengen. Kann warm oder kalt gegessen werden zu busiate

Nach Bedarf Pecorino oder Parmesan darüber streuen.



Tagliatelle alle erbette fresche Bandnudeln mit frischen Kräutern

Zutaten

Für den Nudelteig: 90 g Hartweizengries, 70 g Mehl, 90 ml Wasser, ¼ TL Salz
Für die Soße: Frische Kräuter, nach Möglichkeit Estragon, Thymian, Majoran, Rosmarin, Salbei, Basilikum und Petersilie, 4 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, 25 g geriebenen Parmesan

Zubereitung

Mehl, Gries und Salz auf der Arbeitsplatte vermischen, eine Kuhle machen, Wasser hineingeben, von der Mitte her vermengen, ca. 10 min. kneten. Teig eine halbe Stunde ruhen lassen, vor dem Austrocknen schützen.

Nudelteig dünn ausrollen und leicht antrocknen lassen. Locker aufrollen und mit dem Messer in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Auf Küchentuch locker ablegen bis zum Kochen.

Kräuter verlesen und fein hacken. Mit leicht angewärmtem Öl vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nudeln bißfest kochen (nach 2 min. probieren), mit Kräutersoße vermischen, mit Parmesan überstreut servieren.

Tagliatelle al radicchio e rucola

Tagliatelle mit Radicchio und Rauke

Zutaten

Für den Teig: 200 g Hartweizengries, 2 Eier, 1 Prise Salz
Für die Soße: 2 EL Olivenöl, 1 rote Zwiebel, 50 g Schinkenspeck, 1 EL trockener Rotwein, 75 g Radicchio, 50 g Rucola, Salz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Gries und Salz auf der Arbeitsplatte vermischen, eine Kuhle machen, Eier hineingeben, von der Mitte her vermengen, ca. 10 min. kneten. Teig eine halbe Stunde ruhen lassen, vor dem Austrocknen schützen.

Nudelteig dünn ausrollen und leicht antrocknen lassen. Locker aufrollen und mit dem Messer in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Auf Küchentuch locker ablegen bis zum Kochen.

Zwiebel, Radicchio und Rucola putzen und fein schneiden. Schinkenspeck in kleine Streifen schneiden. Das Öl erhitzen und darin Zwiebel und Speck sanft anschwitzen, bis die Zwiebel glasig ist. Wein dazugießen und 1-2 Minuten einkochen lassen. Den Radicchio zufügen und weich werden lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Inzwischen die Pasta in 3-5 Minuten al dente kochen. In ein Sieb abgießen und mit der Soße vermischen. Zum Schluss den Rucola darüber streuen.

Mantí - Teigtäschen aus Mittelanatolien

Zutaten

Für den Teig:	200g Mehl, 1/4 TL Salz, 1Ei, 60 ml Wasser
Für die Füllung:	125 g zweimal durchgedrehtes Lamm- oder Rinderhackfleisch, 1 mittelgroße Zwiebel, 1/2 Bund glatte Petersilie, schwarzer Pfeffer, 1/2 TL mildes Paprikapulver, 1/2 Msp. gemahlener Kreuzkümmel, Salz
Für die Soße:	250 g säuerlicher Vollmilchjoghurt, 2 Knoblauchzehen, 50 g Butter, 1/2 TL scharfes Paprikapulver

Zubereitung

Mehl in eine Rührschüssel sieben. Salz, Ei und Wasser untermischen und alles etwa 5 Min. zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie eingewickelt etwa 30 Min. ruhen lassen.

Hackfleisch in eine Schüssel geben. Zwiebel schälen und klein würfeln. Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blättchen fein hacken. Mit je 1 Prise Pfeffer, Paprikapulver, Kreuzkümmel und Salz würzen. Alles gründlich verkneten.

Teig in 2 gleich große Stücke teilen. Jede Portion auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche knapp 2 mm dick ausrollen.

Quadrate mit etwa 4 cm Seitenlänge ausschneiden. Auf jedes Quadrat 1/2 TL Hackfleischfüllung geben. Die vier Ecken der Teigflecken über der Füllung zusammenfassen und die Spitzen und Ränder mit Daumen und Zeigefinger zusammendrücken, so dass kleine Täschen entstehen. Auf diese Weise den ganzen Teig verarbeiten.

Ein Spitzsieb über eine Schüssel hängen, eine Kaffeefiltertüte hineinstecken, Joghurt einfüllen und etwa 20 Min. abtropfen lassen. Knoblauch schälen.

Einen großen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Teigtäschen in mehreren Portionen jeweils 4-5 Min. im offenen Topf bei schwacher Hitze garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Fertige Teigtäschen mit einem Schaumlöffel herausnehmen und kurz in einem Sieb abtropfen lassen.

Butter in einem Pfännchen erhitzen, Paprikapulver hineinrühren. Abgetropften Joghurt in eine Schüssel geben, geschälten Knoblauch durch die Presse dazudrücken und mit Salz verrühren. Teigtäschen auf vorgewärmte tiefe Teller verteilen. Jede Portion mit etwas Knoblauchjoghurt und heißer Paprikabutter übergießen.



Pelmeni aus Russland

Zutaten

Für den Nudelteig: 200 g Mehl, 1 Ei, 75 ml Wasser ¼ TL Salz
Für die Füllung: 200 g gemischtes Hackfleisch, 25 g Butter, 1-2 EL Sahne, 1 Zwiebel, Salz, schwarzer Pfeffer
Für die Soße: Knoblauch, Zwiebeln, 1EL Butter, 1-2 EL Essig, Salz, Pfeffer, Schmand, Fleischbrühe je nach Auswahl und Geschmack,

Zubereitung

Mehl in eine Rührschüssel geben, eine Vertiefung formen und das Wasser, Ei und Salz zugeben. Das ganze zu einem festen Teig kneten (Nudelteig), mit einem Tuch abdecken und 20 - 30 Minuten ruhen lassen.

Das Fleisch mit kleingehackten Zwiebeln, Butter, Pfeffer und Gewürzen vermengen.

Teig zu einem Strang (1,5 - 2 cm) rollen und Stücke abschneiden (1 - 1,5 cm). Aus diesen Teilen Plätzchen rollen. Man kann den Teig auch bis zu einer Dicke von ca. 2 mm Dicke ausrollen und dann mit einem Glas runde Stücke ausschneiden.

Darauf mit Hilfe eines Löffels die Fleischmasse legen, das Fleisch im Teig einschließen und die Ränder zudrücken. Die Pelmeni in kochendes Salzwasser, oder in Brühe legen. Nachdem das Wasser wieder aufkocht und die Pelmeni an die Oberfläche schwimmen, noch ca. 2 - 3 min ziehen lassen.

Wasser abgießen. Pelmini in eine Schüssel geben und mit Butterflocken bedecken. Die Pelmeni kann man mit Butter, mit Schmand, mit Essig oder mit der Mischung aus gehacktem Knoblauch oder Zwiebeln, Pflanzenöl, Essig, Salz und Pfeffer servieren.



Kreplach aus der jüdischen Küche (mit Käsefüllung zum Schawuot)

Zutaten

Für den Teig: 250 g Mehl, 2 Eier, 1 EL Olivenöl, ¼ TL Salz

Für die Füllung: 500 g Hüttenkäse, 3 EL Semmelbrösel oder Matzenmehl, Salz, Pfeffer, 1 EL gehackte Petersilie, 1 EL gehackter Schnittlauch, 1 Ei.

Zubereitung

Für den Teig Mehl mit Ei, Salz und Olivenöl verkneten, gut durchkneten und ruhen lassen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsplatte mit dem Nudelholz so dünn wie möglich ausrollen (mit der Nudelmaschine ausrollen bis zur Einstellung 6). Zutaten für die Füllung mischen. Aus dem Nudelteig kleine Quadrate ausschneiden und jeweils einen Teelöffel Füllung in eine Ecke geben. Teig zu einem Dreieck darüber falten und gut andrücken.

(Evtl. Teig mit Ravioliförmchen ausstechen und zusammendrücken). In reichlich Salzwasser oder der fertigen Brühe ca. 10 Minuten kochen. Als Suppeneinlage oder eigenständiges Gericht (mit gebratenen Zwiebelwürfeln) servieren.



Jiaozi aus Peking

Zutaten

Für den Nudelteig: 200 g Mehl, 100 ml Wasser, 1 Prise Salz
Für die Füllung: 200 g Schweinehackfleisch, 1 kleiner Chinakohl, 1 Bund grüne Zwiebeln oder 1 Stange Lauch, frischer Ingwer, Pfeffer, Salz, helle Sojasoße, Sesamöl
Für die Tunke: 2 EL helle Sojasoße, Ingwer, 2 EL brauner Reisessig oder Balsamico

Zubereitung

Die grünen Zwiebeln klein schneiden. Den Chinakohl ebenfalls klein schneiden in eine Schüssel geben und mit Salz vermengen und ca. 30 min. stehen lassen. Das Salz soll dem Chinakohl Wasser entziehen. Danach den Chinakohl in einem Stoff Küchentuch "auswringen". Ein etwa Wallnussgroßes Stück Ingwer fein klein schneiden. Die Zwiebeln, das Fleisch, den Ingwer und den Chinakohl in eine Schüssel geben. Alles gut vermengen und mit Pfeffer, Sojasoße und etwas Sesamöl würzen. Eventuell auch noch Salz hinzufügen, aber aufpassen, da ja der Chinakohl vom "Wasser ziehen" noch ziemlich salzig ist.

Als nächstes muss man den Teig für die Taschen herstellen. Es handelt sich dabei um einen einfachen Nudelteig aus Wasser und Mehl. Dazu das Mehl mit etwas Wasser und einer Prise Salz vermischen und kneten. Solange Wasser hinzufügen, bis ein elastischer und homogener Teig entstanden ist, der nicht mehr an den Händen kleben bleibt. Den Teig etwa eine halbe Stunde ruhen lassen.

In der Zwischenzeit kann man die Soße zum Tunken herstellen. Dazu schneidet man wieder ein Stück Ingwer klein gibt ihn in ein Schüsselchen und mischt ihn mit heller Sojasoße und braunem Essig.

Vom Teig Kugeln mit ca. 2 cm Durchmesser abnehmen. Den Teig mit einem Wellholz in runde Teigplatten mit einem Durchmesser von ca. 8 cm ausrollen. Dabei sollte der Teig an den Rändern dünner sein, als in der Mitte. Man muss auch beachten, dass eine Seite der Teigplatten nicht mit Mehl bestäubt sein darf. Da sich sonst die Täschchen später beim Füllen nicht mehr richtig verschließen lassen, weil der Teig nicht mehr zusammenklebt.

Nun füllt man die Teigplatten mit der vorbereiteten Füllung und kocht sie etwa 7 Minuten in kochendem Wasser.



Teigtaschen mit Ricotta, Pinienkernen und Rosinen

Tortelloni di ricotta con pinoli e uvetta

Zutaten

Für den Teig: 250 g Mehl, 50 ml Wasser, 1 Ei, Salz
Für die Füllung und Soße: 15 g Pinienkerne, 10 g Rosinen, 1 Majoranzweig, 50g
Parmesan, Salz und Pfeffer 100 g Ricotta, 1 Eigelb, 35 g
Butter

Zubereitung

Aus Mehl, Eiern, etwas Wasser und einer Prise Salz einen festen Teig kneten und beiseite stellen.

Pinienkerne, Rosinen und Majoran klein hacken und mit Muskat, Salz und Pfeffer mischen.

Die Ricotta mit dem Eigelb, der Hälfte des geriebenen Parmesan und der Hälfte der obigen Mischung gut durchmischen.

Teig dünn ausrollen und in der Mitte teilen. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen aus der Füllmasse ausstechen und gleichmäßig auf einen der Teiglappen verteilen. Das andere Stück Teig darüberlegen und um die Füllung herum sehr gut auf der unteren Lage festdrücken. Mit dem Messer oder Teigrädchen einzelne Teigtaschen ausschneiden, in reichlich Salzwasser 5-7 Minuten gar kochen.

Die andere Hälfte der Gewürzmischung in Butter rösten, bis die Pinienkerne leicht braun sind. Die Tortelloni darin wenden und heiß servieren. Mit Parmesan überstreuen.

Teigtaschen mit Nußsoße – Pansoti in salsa di noci

Zutaten

Für den Teig: 200 g Mehl, 2 Eier, 1 Prise Salz, 1 EL Wasser
Für die Füllung: 150 g Borretsch, 150 g Mangold, 75 g Ricotta, 25 g Parmesan, 1 Ei
Für die Soße: 250 g Walnüsse, ¼ Knoblauchzehe, ½ trockenes Brötchen, ¼ Glas Olivenöl

Zubereitung

In die Mitte des angehäuften Mehls schlägt man die Eier und fügt Wasser bei, während man die Masse gut verknetet. Während der Teig rastet, putzt und wäscht man das Gemüse und kocht es in ganz wenig gesalzenem Wasser. Abgießen, ausdrücken und hacken, in eine Terrine geben und die verrührten Eier, den durch ein Sieb passierten Ricotta, Salz und Pfeffer und zuletzt den Parmesan gut damit vermischen. Den nicht zu dick ausgezogenen Nudelteig schneidet man in 6x6 cm Quadrate, die zu Dreiecken gefaltet werden, in deren Mitte jeweils eine gute Dosis Füllung kommt. Zum Schließen der pansoti drückt man sie an den Spitzen überlappend gut mit den Fingern an.

Für die Sauce knackt man die Nüsse und zerhackt die von den Häutchen befreiten Kerne fein, vermenget sie mit der gut ausgedrückten Brotkrume, dem Knoblauch und einer Prise Salz und dem dem tropfenweise zugefügten Öl zu einer geschmeidigen, nicht übermäßig dicken Sauce. In reichlich siedendem Wasser lässt man die pansoti 6-8 Minuten lang kochen und hebt sie, sobald sie an die Oberfläche schwimmen, mit einer Lochkelle heraus. In einer Suppenterrine mit der Nußsauce vermischen und heiß auftragen.



Casunziei ampezzani

Nudeltäschchen mit Rote-Bete-Füllung – Venezien

Zutaten

Für den Teig:	200 g Mehl, 1 Ei, 1/2 Tasse Milch, Salz
Für die Füllung:	300 g rote Bete, 1/2 EL Butter, Salz, 40 g Ricotta, 1 Ei, Semmelbrösel
Außerdem:	20 g zerlassene Butter, 25 g Mohn, geriebener Carnia oder Parmesan zum Servieren

Die roten Beten putzen und das Blattgrün oberhalb der Knolle abschneiden. Darauf achten, dass die Schale nicht verletzt wird, weil die Knollen sonst ausbluten. Ganz und mit der Schale in Wasser weichkochen (ca. 1 Stunde). Abgießen, auskühlen lassen und schälen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die roten Beten sehr fein hacken und in der Butter schwenken. Salzen und vom Herd nehmen. In eine Schüssel geben und mit der Ricotta vermengen. Mit den Eiern und so viel Semmelbröseln binden, bis eine homogene Füllmasse entsteht.

Für den Teig das Mehl mit den Eiern und der Milch verarbeiten. Salzen und sorgfältig durchkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit einem Wasserglas Teigkreise ausstechen. Kleine Portionen von der Füllung auf die Kreise setzen. Die überstehenden Teigränder zusammenklappen und mit den Fingern gut festdrücken.

Die Casunziei in Salzwasser garen. Wenn sie an die Oberfläche kommen, mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen. Mit der zerlassenen Butter übergießen und mit Mohn und geriebenem Käse bestreuen.

Während heute meist frische Kräuter, Blattgemüse und Fleisch den Hauptbestandteil für Nudelfüllungen bilden, musste man sich in den vergangenen Jahrhunderten mit einfacheren Zutaten begnügen. Kartoffeln und Rüben waren gefragte, weil nahrhafte Zutaten. In der Dolomitenregion bereitet man sie heute noch auf traditionelle Weise mit roter Bete zu. Einen Hauch von Raffinesse erhalten die Nudeln schließlich durch den Mohn, der in der traditionellen Küche des Nordostens einen festen Platz hat.



Cialsons di timau

Nudeltäschchen mit Kartoffelfüllung – Friaul

Zutaten

Für den Teig: 200 g Mehl, 2 Eier, 1 Prise Salz

Für die Füllung: 300 g mehlig kochende Kartoffeln, 1/2 Esslöffel Petersilie, ein paar Minzeblättchen, 25 g Zucker, 1/4 Teelöffel Zimt, 1/2 Esslöffel Butter, 1 kleine Zwiebel, Salz, Pfeffer

Außerdem: 3/4 l kochende Fleisch- oder Gemüsebrühe, zerlassene Butter, geriebener Parmesan

Zubereitung

Die Kartoffeln mit der Schale weichkochen. Abgießen und schälen. Durch ein Kartoffeleisen pressen und in eine Schüssel geben. Die Petersilie fein hacken, die Minzeblättchen zerpfeifen und beides unter die Kartoffeln heben. Zucker und Zimt einrühren. In einer kleinen Pfanne die Butter erhitzen. Die Zwiebel fein hacken und darin weichdünsten. Vom Herd nehmen und zur Kartoffelmasse geben. Salzen und pfeffern und gründlich vermengen. Abdecken und beiseite stellen

Da der Teig vergleichsweise dick ist, die Tortelli in reichlich Salzwasser etwa eine Viertelstunde garen. Abgießen und gut abtropfen lassen. Auf Teller verteilen und mit zerlassener Butter und Parmesan servieren



Tortelli di zucca

Nudeltäschchen mit Kürbisfüllung – Lombardei

Zutaten

Für den Teig: 200 g Mehl, 2 Eier; Salz
Für die Füllung: 400 g Kürbis, 20 g Butter, 1 Eigelb, 50 g geriebener Parmesan, eventuell lauwarmes Wasser, Salz, Pfeffer, Muskat
Außerdem: Butter, geriebener Parmesan

Zubereitung

Backrohr auf 200° vorheizen. Den Kürbis schälen und entkernen und in grobe Würfel schneiden. In Alufolie wickeln und im heißen Ofen weich werden lassen (ca. 20 Minuten).

In der Zwischenzeit den Teig zubereiten. Mehl auf eine Arbeitsfläche häufen. In der Mitte eine Vertiefung bilden, Eier und Salz hineingeben. nach und nach zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten. Zu einer Kugel formen, mit einem Küchentuch abdecken und beiseite stellen.

Kürbis aus dem Rohr holen, die Würfel in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zermusen. Die Butter in der heißen Kürbismasse zergehen lassen. Das Eigelb und den geriebenen Parmesan einarbeiten. Die Masse hat die richtige Konsistenz, wenn ein Teelöffel aufrecht darin stehen bleibt. Ist sie zu fest, einen Eßlöffel lauwarmes Wasser dazugeben. Salzen, pfeffern und mit Muskat abschmecken.

Eine Arbeitsfläche bemehlen und den Teig darauf ausrollen. In zwei gleich große Hälften teilen. Auf die eine Hälfte in regelmäßigen Abständen nussgroße Kürbisportionen setzen. Die zweite Teighälfte darauflegen und in den Zwischenräumen gut festdrücken. Mit einem Ausstechförmchen oder Teigrädchen die Tortelli abtrennen. In reichlich Salzwasser garen und mit zerlassener Butter und geriebenem Parmesan servieren.

Wer die eigenwillige, süß-würzige Note von Amaretto liebt, kann ein paar Amarettomakronen in die Füllmasse geben. Dazu die Makronen zwischen den Händen zerreiben und einstreuen. Man benötigt dann allerdings weniger Parmesan zum Binden, da die trockenen Kekse viel von der Flüssigkeit aufnehmen

Kürbistortelli sind in der gesamten Poebene beliebt, die bekanntesten stammen jedoch aus Mantua. Die Legende erzählt, dass der Herrgott, als er am siebten Tage ruhte, einen Seufzer der Erleichterung über die vollbrachte Schöpfung ausstieß. Dieser göttliche Hauch verwandelte sich in der Poebene in Nebel und ließ das Land besonders fruchtbar werden. Die schlauen Bauern aus Mantua machten sich das feuchte Klima zunutze und bauten in der Folge Kürbisse, Melonen und Wassermelonen an.