

Crêpes – ergibt ca 20 Crêpes

Zutaten:

620g Milch 372
5 Eier 3
310g Mehl 186
1 Prise Salz
70g Butter 42
1 Teelöffel Zucker

Zubereitung:

Zuerst die Milch, die Eier, den Zucker und das Salz verrühren. Dann die zerlassene Butter (am besten in einem kleinen Topf erhitzt) und das Mehl langsam zufügen und weiter verrühren bis ein glatter Teig entsteht. Der sollte dann eine halbe Stunde abgedeckt ruhen.

Um die Crêpes zu braten, kann man eine große Pfanne mit niedrigem Rand benutzen, stilechter ist natürlich ein Crêpe-Eisen. Die Pfanne sollte sehr heiß sein, bevor man die ersten Crêpes backen kann. Dazu ein wenig Butter in der Pfanne schmelzen lassen und dann mit einem Schöpflöffel etwas Teig (nicht zu viel, sonst werden die Crêpes zu dick!) in der Mitte der Pfanne verteilen.

Dann nimmt man mit der anderen Hand die Pfanne vom Herd und dreht sie leicht schräg, sodass die Masse sich gleichmäßig überall verteilt. Sollte das nicht gleich funktionieren einfach weiterprobieren, hauchdünne Crêpes backen ist reine Übung!

Die Crêpes nicht zu dunkel backen, sobald sie sich vom Boden lösen, kann man sie einmal drehen und fertig backen lassen.

Lecker mit Marmelade, Honig, oder herzhaft mit Kochschinken und Käse!

Frische Nudeln – für 8 Personen

Für den Nudelteig:

7 Eier (bzw 8 oder 9 – je nach Personenzahl)
700g Mehl (bzw 800g oder 900g – je nach Personenzahl)
2 El Olivenöl

Zubereitung:

Die Zutaten in eine Rührschüssel geben und daraus einen Teig kneten. Das kann man mit den Händen oder mit den Knethaken des Mixers machen.. Daraus eine Kugel bilden, in eine Folie einwickeln und eine ½ Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Aus dem Teig 6 Kugeln formen, diese mit der Nudelmaschine in mehreren Durchgängen dünn ausrollen. Bis zur Stufe 6. Die Teigbahnen etwas antrocknen lassen und dann mit dem Tagliatelle-Aufsatz zu Bandnudeln verarbeiten. In kochendem Salzwasser garen, bis sie oben schwimmen. Vorsichtig in einem Sieb abgießen und mit der Soße anrichten.

Bologneser Soße

Zutaten:

2 Möhren
250ml Wasser
1 Esslöffel Gemüsebrühe (Pulver)
2 Pakete passierte Tomaten
6 Esslöffel Ketchup
Salz, Pfeffer
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
500g Hackfleisch
3EL Öl

Zubereitung:

Das Gemüse putzen bzw. schälen. Möhren und Zwiebel fein würfeln. Den Knoblauch abziehen, durchpressen. Öl in einem Topf erhitzen, Gemüse darin andünsten, Hackfleisch darin krümelig braten zuerst ein Paket, wenn das Hackfleisch krümelig und grau aussieht mit einem Teelöffel Salz und 10 Umdrehungen Pfeffer aus der Mühle würzen. Dann das andere Paket dazugeben und ebenfalls krümelig braten, dann wieder mit 1 Teelöffel Salz und 10 Umdrehungen Pfeffer würzen. Den Knoblauch einrühren, mit dem Esslöffel Gemüsebrühe, dem Wasser, Ketchup und passierten Tomaten ablöschen. 20 Minuten köcheln lassen und noch mal abschmecken.

Spaghetti Cake

700g Mehl 7 Eier 2 Esslöffel Öl bzw 2 Pakete Spaghettis

Daraus einen Nudelteig kneten und mit der Nudelmaschine zu Spagethi verarbeiten, in reichlich Salzwasser „ al dente „ kochen.

Je 300 ml Sahne+ Milch 6 Eier ½ Teelöffel Salz
Pfeffer aus der Mühle . 200g Gouda 100g Parmesan
1/2 Glas getr: Tomaten in Öl, gehackt 300g TK Blattspinat, klein geschnitten
1/3 TL Chiliflocken 2 gehackte Knoblauchzehen
Butter

Eine Auflaufform mit Butter großzügig ausfetten.

Die Milch + Sahne mit 6 Eiern verquirlen, ½ Teelöffel Salz + 10 Umdrehungen Pfeffer aus der Mühle dazu geben. Mit dem Gouda, dem Parmesankäses, dem Blattspinat, Knoblauch, Chiliflocken und den Tomaten vermischen. Nun die Nudeln dazugeben und eventuell nachwürzen in eine Auflaufform geben und mit Butterflöckchen bestreuen.

45 Minuten im Ofen bei 180° backen, dann herausnehmen