

# Kochen mit Männern im Pfarrheim Spay

## Nudelgerichte



**Veranstalter Kfd - Spay**

**27.03.2014**

## Kräuternudeln mit Petersilien-Walnuss-Sauce

500 g Mehl Type 405, 4 Eier, 6 EL Wasser, 1 TL Salz, 1 EL Olivenöl, mit dem Handrührgerät verkneten und im Plastikbeutel eingewickelt 30 Minuten ruhen lassen.

1 Bund Kerbel waschen, trockentupfen und die Blättchen abzupfen.

Teig in zwei Hälften teilen, beide Hälften so dünn wie möglich ausrollen.

Eine Hälfte mit den Kerbelblättchen belegen und mit der zweiten Hälfte abdecken, Teig ausrollen bis er die doppelte Länge hat.

In breite Bandnudeln schneiden und ausgebreitet etwa 20 Minuten trocknen lassen.

In reichlich Salzwasser "al dente" kochen, mit der Sauce vermischt servieren.

## Petersilien-Walnuss-Sauce

1 Bund Petersilie, waschen trockentupfen grob hacken.

3 Knoblauchzehen pellen, grob hacken.

75 g Walnusskerne grob hacken

Salz, Pfeffer, Parmesan, Olivenöl nach Bedarf

Alle Zutaten mit dem Schneidstab zu einer glatten Paste verarbeiten, abschmecken.

## **Nudel-Metteintopf**

4 geräucherte Mettwürste in Scheiben schneiden.

2 Zwiebeln pellen, klein würfeln.

Margarine in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Mettwürste kräftig andünsten.

2 EL Tomatenmark einrühren und mit 1 l Fleischbrühe auffüllen.

250 g grobe Suppennudeln einschütten, bei geringer Hitze köcheln bis die Nudeln bissfest sind.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## **Menüauswahl**

Nudel-Metteintopf

Kräuternudeln mit Petersilien-Walnuss-Sauce

Spätzle-Auflauf

Spaghetti mit Muscheln

Farfalle nach Art der Holzfäller

Gefüllte Nudeln

Maultaschen

Süße Cannelloni mit Äpfeln,  
Marzipan und Ricotta

## Spätzle – Grundrezept

250 g Mehl, 3 Eier, ca. 85 ml Wasser, ½ TL Salz.  
25 g Butter, zu einem glatten Teig kneten.

Spätzle in Salzwasser kochen bis sie aufsteigen, mit der Schaumkelle aus dem Topf nehmen, auf ein Sieb geben und abtropfen lassen.

## Spätzle- Auflauf

2 Zwiebeln schälen, klein würfeln, in  
2 EL Margarine anbraten.

250 g Hackfleisch zugeben, krümelig braten.

100 g Dörrfleisch klein würfeln, dazugeben.

2 grüne Paprikaschoten putzen, halbieren,  
entkernen, klein schneiden, dazugeben alles gut  
dünsten.

2 EL Tomatenmark unterrühren, mit  
¼ l Rotwein ablöschen, mit Salz, Pfeffer, Muskat  
abschmecken.

Spätzle mit der Masse im Wechsel in eine gefettete  
Form geben, mit  
100 g geriebener Emmentaler bestreuen.

Im Backofen bei 180° ca. 30 Min. überbacken.

## Gefüllte Nudeln

6 Schalotten  
4 Knoblauchzehen pellen und fein hacken.

Oliveneröl in einem Topf erhitzen, Schalotten und  
Knobi darin andünsten.

400 g Hackfleisch darin krümelig anbraten,  
3 EL rote Currypaste unterrühren.

Je 1 TL Nelken im Mörser zerstoßen und  
etwas Ingwer gerieben dazu geben.

3 EL Tomatenmark einrühren etwas Rotwein dazu  
und etwa 8 Minuten bei geringer Hitze köcheln  
lassen.

16 große Muschelnudeln nach Packungsanweisung  
garen.

Nudeln abgießen und abtropfen lassen.

Eine Auflaufform ausfetten.

Nudeln mit dem Hackfleisch füllen und in die Form  
setzen.

Alles mit geriebenem Gouda bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180° auf der mittleren  
Schiene etwa 5 Minuten überbacken, bis der Käse  
zerläuft.

## Farfalle nach Art der Holzfäller

100 g gekochter Schinken, 100 g Mortadella,  
100 g Salami in kleine Würfel schneiden.

1 Glas eingelegte Paprikaschoten auf einem Sieb  
abtropfen lassen und in Streifen schneiden.

1/2 Glas grüne Oliven auf einem Sieb abtropfen  
lassen.

2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen pellen und fein  
hacken.

Olivenöl in einem Topf erhitzen.

Zwiebeln und Knobi andünsten,  
50 g gewürfeltes Dörrfleisch, Wurst dazugeben, kurz  
mit andünsten.

Paprika und Oliven dazugeben, etwas Tomatenmark  
einrühren.

500 ml Tomatensauce angießen, mit Salz, Pfeffer,  
Majoran, gemahlener Kümmel würzen.

Zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten köcheln  
lassen.

1 Bund gehackte Petersilie unterrühren.

400 g Farfalle "al dente " kochen, abgießen, auf  
Teller portionieren, die Sauce darüber verteilen und  
mit geriebenen Parmesan bestreut servieren.

## Spaghetti mit Muscheln

1,2 kg Herzmuscheln aussortieren und unter  
fließendem Wasser gut abwaschen.

3 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen, die Muscheln  
dazugeben und solange zugedeckt kochen, öfters  
umrühren, bis sich alle Muscheln geöffnet haben.  
Muscheln mit der Schaumkelle heraus nehmen und  
das Fleisch auslösen.

Den Muschelsaft durch ein feines Sieb passieren.

(Ersatzweise 500 g Muschelfleisch aus der Dose)

6 Tomaten enthäuten, entkernen und würfeln.

2 Schalotten

3 Knoblauchzehen pellen und klein hacken.

50 g Butter in einem Topf erhitzen Schalotten, Knobi  
darin andünsten, Tomaten zufügen, kurz mit dünsten,  
etwas Tomatenmark einrühren.

Mit Muschelsud, Tasse Weißwein, Saft einer Zitrone  
ablöschen.

Muschelfleisch, 1 Bund gehackter Oregano  
dazugeben, mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Mit den "al dente" gekochten Spaghetti gut  
vermischen, damit sich die Sauce gleichmäßig  
verteilen kann.

## **Maultaschen in Fleischbrühe**

375 g Mehl Type 405, 3 Eier, 4 EL Wasser,  
1 TL Salz, mit dem Handrührgerät verkneten und im  
Plastikbeutel eingewickelt 30 Minuten ruhen lassen.

1 Möhre schälen und in feine Streifen schneiden.

1 Stange Lauch putzen und in feine Ringe  
schneiden.

2 Bund Petersilie fein hacken

1 Bund Schnittlauch in feine Ringe schneiden.

150 g Hackfleisch, Hälfte der Petersilie, Schnittlauch,  
1 Ei, ca. 30 g Paniermehl, Salz, Pfeffer zu einem Teig  
verkneten.

Teig halbieren und zu 2 Platten (à ca. 24 x 30 cm)  
ausrollen.

Eine Platte mit Eiweiß bestreichen.

Füllung in 12 Portionen in gleichmäßigen Abständen  
darauf setzen.

Zweite Platte darauf legen und die Zwischenräume  
gut andrücken. Maultaschen ausradeln.

Maultaschen in einer Fleischbrühe 10 - 12 Minuten  
gut ziehen lassen, Gemüse ca. 5 Minuten mit garen.

Auf Tellern verteilen und mit restlicher Petersilie  
bestreuen.

## **Süße Cannelloni mit Äpfeln, Marzipan und Ricotta**

500 g Ricotta  
100 g Zucker  
4 TL Zimt  
4 EL gehackte Nüsse  
2 Eier - gut mit einander vermischen.

2 Äpfel schälen, entkernen, in sehr feine Würfel schneiden und unter den Ricotta heben.

Eine Auflaufform einfetten.

Ricottamasse in Cannelloni einfüllen und in die Auflaufform legen.

100 g Marzipan fein reiben, mit  
400 ml Milch  
2 Eier  
150 g Zucker gut verrühren,  
über die Cannelloni geben.

Form mit Alufolie abdecken und im Backofen auf der mittleren Schiene bei 200° etwa 40 Minuten backen.

15 Minuten vor Ende der Garzeit die Folie entfernen, damit die Oberfläche leicht anbräunt oder nach Wunsch goldgelb wird.

Dazu passt ein Preiselbeergelee!