

MAMMAMIA
BESTFRIEND IN KITCHEN

REZEPTE

WWW.MAMMAMIAKITCHEN.COM

MAMMAMIA
BESTFRIEND IN KITCHEN

MAMMAMIA ist eine von der italienischen Tradition inspirierte Produktlinie. Für alle, die den Geschmack und die Authentizität hausgemachter Speisen lieben und ihrer Leidenschaft für die kulinarischen Künste in ihrer eigenen Küche dank nachvollziehbarer Anleitungen Ausdruck verleihen möchten.

PASTA MACHINE

**LITTLE
MAMA**

CAVATELLI & GNOCCHETTI

LITTLE MAMA bringt zwei mediterrane Köstlichkeiten auf den Tisch: Cavatelli und sardische Gnocchetti sind leckere Gerichte für ein Essen mit Freunden und schnell und einfach zuzubereiten!

LITTLE MAMA verbindet den Genuss von Tradition und gesunder Ernährung mit dem bisweilen hektischen Rhythmus des Alltags. In wenigen Augenblicken sind Cavatelli, glatt oder gerippt, und Gnocchetti fertig zum Kochen und vor allem mit Ihrer Lieblingsauce garniert servierfertig!

MONTAGEANLEITUNG



- Den Stützfuß der Maschine auf eine ebene Arbeitsfläche stellen.
- Die Schraube an der Unterseite festziehen.
- Die Kurbel in das dafür vorgesehene Loch stecken, die Riegel einrasten lassen und im Uhrzeigersinn festziehen.

Reinigung der Maschine

Vor allem vor dem ersten Gebrauch der Maschine empfiehlt es sich, diese gründlich zu reinigen, um sämtliche Rückstände zu entfernen, da diese Ihre frischen Nudeln zerreißen können. **ACHTUNG:** Die Maschine darf nicht direkt mit Wasser gereinigt werden! Eventuelle Teigrückstände lassen sich leicht mit einem einfachen Messer oder einem Zahnstocher entfernen. Zum Reinigen der Außenflächen empfiehlt sich ein feuchtes Tuch.

PASTATEIG

Pasta gehört in mediterranen Ländern zu den Grundnahrungsmitteln. Vor allem gilt Pasta als Aushängeschild der italienischen Gastronomie, die sich dank ihrer außergewöhnlichen Qualitäten auf der ganzen Welt unzähliger Liebhaber erfreut.

Aus Zeit- oder Praktikabilitätsgründen haben wir uns daran gewöhnt, fertige Pasta im Supermarkt zu kaufen, ohne jedoch die Vorzüge hausgemachter Pasta vollends vergessen zu haben.

BIG MAMA und **LITTLE MAMA** verbinden den Genuss von Tradition und gesunder Ernährung mit dem bisweilen hektischen Rhythmus des Alltags. In wenigen Augenblicken sind Spaghetti und Tagliatelle, Cavatelli und Gnocchetti fertig zum Kochen und vor allem mit Ihrer Lieblingssauce garniert servierfertig!

Im Folgenden finden Sie einige einfach machbare Ideen für einen guten Pastateig:

EINFACHE PASTA



Zutaten

300 g Hartweizenmehl
Wasser
nach Bedarf

Häufen Sie auf dem Nudelbrett einen Mehlhaufen mit einer Vertiefung in der Mitte an, in die Sie dann das kalte Wasser gießen.

Gießen Sie so lange Wasser hinein und häufeln das Mehl vom Rand der Vertiefung zurück, bis das Wasser überläuft. Kneten Sie den Teig etwa 10 Minuten, bis er glatt und elastisch ist. Bedecken Sie den Teig mit einem Leinen- oder Baumwolltuch und lassen Sie ihn für etwa 30 Minuten ruhen.

EIERPASTA



Zutaten

300 g Hartweizenmehl
3 Eier aus Freilandhaltung

Häufen Sie auf dem Nudelbrett einen Mehlhaufen mit einer Vertiefung in der Mitte an und schlagen Sie die Eier hinein. Vermischen Sie das Mehl und die Eier mit den Fingerspitzen. 10 Minuten lang kräftig kneten, zerkleinern, wieder zusammendrücken und weiter kneten, bis der Teig glatt und elastisch ist. Bedecken Sie den Teig mit einem Leinen- oder Baumwolltuch und lassen Sie ihn für etwa 30 Minuten ruhen.

GRIESSPASTA



Zutaten

150 g Hartweizenmehl 150 g

Grießmehl

Wasser nach Bedarf

2 EL Olivenöl

Vermischen Sie, bevor es losgeht, die beiden Mehle in einer Schüssel miteinander.

Machen Sie aus der Mehlmischung auf dem Nudelbrett einen Mehlhaufen mit einer Vertiefung in der Mitte. Geben Sie nach und nach Wasser hinzu und verkneten Sie alles.

Geben Sie zum Schluss das Olivenöl hinzu und kneten Sie weiter, bis ein glatter und elastischer Teig entsteht.

Bedecken Sie den Teig mit einem Leinen- oder Baumwolltuch und lassen Sie ihn für eine optimale Geschmeidigkeit etwa 30 Minuten ruhen.

GRÜNE PASTA MIT SPINAT



Zutaten

300 g Hartweizenmehl 70 g

gekochter, gehackter Spinat,

Wasser nach Bedarf

Den Spinat blanchieren, abseihen und fein hacken.

Häufen Sie auf dem Nudelbrett einen Mehlhaufen mit einer Vertiefung in der Mitte an, gießen Sie nach und nach das kalte Wasser hinein und heben Sie das Mehl unter.

Geben Sie den gehackten, blanchierten Spinat hinzu und geben Sie so lange Wasser nach und häufeln das Mehl vom Rand der Vertiefung zurück, bis das Wasser überläuft.

Fahren Sie mit dem Kneten fort, bis Sie einen glatten, geschmeidigen Teig erhalten.

Bedecken Sie den Teig mit einem Leinen- oder Baumwolltuch und lassen Sie ihn für etwa 30 Minuten ruhen.

IMPASTI

VIOLETTE PASTA MIT ROTER BEETE



Zutaten

300 g Hartweizenmehl 90 g rote
Beete, Wasser nach Bedarf

Garen Sie die Rote Beete im Ofen und passieren Sie sie anschließend mit einer Gemüsemühle.

Häufen Sie auf dem Nudelbrett einen Mehlhaufen mit einer Vertiefung in der Mitte an, gießen Sie nach und nach das kalte Wasser hinein und heben Sie das Mehl unter. Geben Sie die gegarte, passierte rote Beete hinzu und geben Sie so lange Wasser nach und häufeln das Mehl vom Rand der Vertiefung zurück, bis das Wasser überläuft. Sollte der Teig zu feucht sein, geben Sie in angemessener Menge Mehl hinzu, bis er fest und elastisch ist. Bedecken Sie den Teig mit einem Leinen- oder Baumwolltuch und lassen Sie ihn für etwa 30 Minuten ruhen.

BRAUNE PASTA MIT KAKAO



Zutaten

300 g Hartweizenmehl
2-3 EL Kakaopulver, Wasser nach Bedarf

Häufen Sie auf dem Nudelbrett einen Mehlhaufen mit einer Vertiefung in der Mitte an, gießen Sie nach und nach das kalte Wasser hinein und heben Sie das Mehl unter. Geben Sie das Kakaopulver durch ein Sieb hinzu und geben Sie so lange Wasser nach und häufeln das Mehl vom Rand der Vertiefung zurück, bis das Wasser überläuft. Fahren Sie mit dem Kneten fort, bis Sie einen glatten, geschmeidigen Teig erhalten.

Bedecken Sie den Teig mit einem Leinen- oder Baumwolltuch und lassen Sie ihn für etwa 30 Minuten ruhen.

GLUTENFREIE PASTA



Mit **BIG MAMA** und **LITTLE MAMA** können Teige, auch solche für Menschen mit Glutenunverträglichkeit, aus allen nur erdenklichen Mehlsorten hergestellt werden.

Bei glutenfreien Teigen ist es immer wichtig, verschiedene Mehlsorten (z.B. Maismehl mit Reismehl) zu mischen. Überdies ist es wichtig, zu beachten, dass diese Mehlsorten mehr Wasser aufnehmen als gewöhnliches Weizenmehl.

Lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf, indem Sie Ihre Pasta ganz nach Belieben einfärben. Dazu brauchen Sie der Basismischung für Ihren Teig einfach nur Gemüse oder Gewürze hinzuzufügen. Die hierfür am häufigsten verwendeten Zutaten sind Spinat, Safran und aromatische Kräuter. Für einen etwas ausgefalleneren Geschmack lässt sich Pasta auch

UND NUN NOCH... EIN PAAR TIPPS



- Verwenden Sie grundsätzlich besonders frische Eier, möglichst von Hühnern aus Freilandhaltung. Wenn Sie die Eier im Kühlschrank aufbewahren, warten Sie vor der Verarbeitung, bis diese Raumtemperatur angenommen haben.

- Für das Kneten von Teig im Allgemeinen ist eine raue Arbeitsfläche am besten geeignet. Es empfiehlt sich ein Nudelbrett aus Holz.

- Durch das Hinzufügen von etwas Öl wird Ihr Teig geschmeidiger. Etwas mürber wird Ihr Teig durch das Hinzufügen von etwas Milch.

- Um das Ausrollen zu erleichtern, können Sie den Teig in zwei oder mehr Teile teilen und anstelle der Hände ein Nudelholz verwenden.

- Das Hinzugeben von etwas Öl in das Kochwasser verhindert ein Zusammenkleben der Pasta.

- Fertiger Pastateig kann mit Frischhaltefolie abgedeckt ein paar Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Wenn Sie Ihren Pastateig länger aufbewahren möchten, können Sie ihn einen Tag lang austrocknen lassen und dann in luftdichten Behältern im Kühlschrank aufbewahren. Sie werden entdecken, wie viel Spaß es macht, Ihre eigene Pasta herzustellen!

CAVATELLI

Bei Cavatelli ('cavatiell' im Molise-Dialekt) handelt es sich um eine traditionelle Pasta aus der Region Molise, die später von einigen Gebieten Apuliens, wo sie 'capunti' genannt wird, übernommen wurde. Traditionell werden Cavatelli aus einer Mischung aus Hartweizengrieß und Wasser zubereitet, der manchmal auch Kartoffeln zugesetzt werden. Sie haben eine längliche Form mit einem Hohlraum im Inneren. Auf diese Weise haftet die Sauce optimal an der Pasta, was zu einem phantastischen Geschmackserlebnis führt!

Zubereitung Cavatelli

Wenn Sie sich für einen bestimmten Teig entschieden und diesen zubereitet haben, schneiden Sie von der Teigkugel Teilstücke ab, zerdrücken diese und rollen Sie sie mit den Fingern, bis Sie beliebig lange, ca. 4 mm dicke und etwa 3 cm breite Schnüre erhalten. Bringen Sie den Teigstrang zwischen die beiden Walzen der Maschine und führen Sie ihn behutsam, während Sie die Kurbel drehen. Für optimal glatte Cavatelli eignet sich am besten die linke (äußerste) Seite der Walze. Es ist wirklich nicht kompliziert, den Dreh herauszubekommen, und im Handumdrehen haben Sie einen ganzen Berg perfekt geformter Cavatelli!

REZEPTE FÜR

**BIG
MAMA**

**LITTLE
MAMA**

GRIESS-CAVATELLI MIT ARTISCHOCKEN

Waschen und putzen Sie die Artischocken, bis Sie die Herzen erhalten. Halbieren Sie diese, entfernen Sie das Heu und schneiden Sie sie in Keile.

Die ersten 4 bis 5 Zentimeter des Stängels können ebenfalls verwendet werden. Entfernen Sie einfach die Schale mit einem Kartoffelschäler und schneiden Sie die Stängel in etwa einen halben Zentimeter dicke Scheiben. Weichen Sie sie dann etwa 20 Minuten lang in Wasser mit Zitronensaft ein. Waschen Sie die Petersilie und hacken Sie sie, vorzugsweise mit einem Wiegemesser, auf einem Schneidebrett.

Erhitzen Sie die Brühe und braten Sie den geschälten Knoblauch in einer Pfanne in etwas Öl an. Fügen Sie die gut abgetropften Artischocken hinzu und braten Sie sie einige Minuten lang bei starker Hitze an. Reduzieren Sie die Hitze, geben Sie eine Kelle Brühe, Salz, Pfeffer und gehackte Petersilie hinzu und lassen Sie alles bei mittlerer Hitze mit Deckel etwa 10-15 Minuten köcheln.

Kochen Sie die Cavatelli in reichlich Salzwasser und geben Sie kurz vor dem Abgießen eine halbe Schöpfkelle des Kochwassers in die Pfanne. Schalten Sie dann den Herd ein. Die abgetropften Cavatelli bei starker Hitze in einer Pfanne einige Minuten unter häufigem Wenden anbraten und die zuvor abgeriebene Zitronenschale hinzufügen.

Mit gehackter Petersilie, frisch gemahlenem Pfeffer und etwas Öl garniert sofort servieren.

Guten Appetit!

Zutaten

- 400 g frische Cavatelli, 4 Artischocken
- Abgeriebene Schale und Saft von 2 Zitronen
- 1 Bund Petersilie
- 100 ml Gemüsebrühe
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL extra natives Olivenöl
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

CAVATELLI-SALAT MIT GEMÜSE UND FINOCCHIONA-SALAMI

Putzen und waschen Sie das Gemüse und schneiden es dann in möglichst kleine Stücke. Vierteln Sie die Kirschtomaten und hacken Sie die Schalotte in feine Stücke. Braten Sie alles in einer großen Pfanne mit einem Spritzer extra nativem Olivenöl einige Minuten bei starker Hitze an, wobei das Gemüse nicht zu dunkel werden, aber eine leichte Bräunung bekommen sollte.

Kochen Sie die Cavatelli in reichlich Salzwasser. Sobald die Cavatelli "al dente" sind, lassen Sie sie abtropfen und vermischen sie mit den anderen Zutaten in der Bratpfanne. Schneiden Sie die Salami während die Cavatelli abkühlen in etwa 1 cm große Würfel. Runden Sie den Cavatelli-Salat mit Gemüse und Finocchiona-Salami nun durch Zugabe der Salamiwürfel und von etwas Thymian ab.

Da haben Sie den Salat – lassen Sie sich ihn schmecken!

Zutaten

- 400 g frische Cavatelli, 1 Scheibe toskanische Finocchiona-Salami (1 cm dick)
- 12 Kirschtomaten
- 2 Karotten
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 1 Schalotte
- 1 Zweig frischer Thymian, extra natives Olivenöl zum Abschmecken
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

GNOCCHETTI

Malloreddus, besser bekannt als "gnocchetti sardi" sind die klassischste Pasta Sardinien und werden von Dorffesten bis hin zu Hochzeiten zu allen wichtigen Anlässen zubereitet.

Der traditionelle Teig wird aus einer Mischung aus Wasser, Grießmehl und einer Prise Safran hergestellt. Sardische Gnocchetti haben die Form kleiner gerippter Muscheln von etwa 2 cm Länge und nehmen wunderbar die Sauce auf.

Zubereitung Gnocchetti

Wenn Sie sich für einen bestimmten Teig entschieden und diesen zubereitet haben, schneiden Sie von der Teigkugel Teigstücke ab, zerdrücken diese und rollen Sie sie mit den Fingern, bis Sie beliebig lange, ca. 4 mm dicke und etwa 3 cm breite Schnüre erhalten.

Bringen Sie den Teigstrang zwischen die beiden Walzen der Maschine und führen Sie ihn behutsam, während Sie die Kurbel drehen. Für optimal geriffelte Gnocchetti eignet sich am besten die rechte (innere) Seite der Walze. Auf diese Weise erhalten Sie im Handumdrehen köstliche Gnocchetti, fertig zum Kochen.

REZEPTE FÜR

**BIG
MAMA**

**LITTLE
MAMA**

SARDISCHE GNOCCHETTI AUF CAMPIDANESISCHE ART

Den Knoblauch und die Zwiebel hacken, die Wurst in Stücke schneiden und mit 4 Esslöffeln Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Blanchieren, schälen und schneiden Sie die Tomaten in Würfel. Den Dill fein hacken.

Sobald die Wurst goldbraun ist, die Kirschtomaten und den Dill sowie eine Prise Salz hinzugeben und bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten garen. Einige Minuten vor Ende der Garzeit die in Stifte geschnittene Zitronenschale und das Tomatenmark hinzufügen.

Die sardischen Gnocchetti in reichlich Salzwasser "al dente" kochen, abgießen und mit der Sauce anrichten.

Vor dem Servieren mit geriebenem Pecorino-Käse bestreuen. Guten Appetit!

Zutaten

400 g frische Gnocchetti, 450 g Kirschtomaten
1 EL Tomatenmark
250 g Dauerwurst
100 g reifer sardischer Pecorino-Käse
1 weiße Zwiebel, 2 Knoblauchzehen
3 Zweige Dill, Zitronenschale,
4 Esslöffel Öl
Extra natives Olivenöl, Salz nach Geschmack

GNOCCHETTI MIT KIRSCHTOMATEN, STEINPILZEN UND PECORINO-KÄSE

Die Schalotte in dünne Scheiben schneiden, die Steinpilze putzen und würfeln und die Kirschtomaten waschen und vierteln. Erhitzen Sie das extra native Olivenöl in eine Pfanne und geben Sie umgehend die vorbereiteten Schalotten und Kirschtomaten hinzu.

Mit Salz abschmecken und unter Rühren bei mittlerer bis geringer Hitze köcheln lassen. Geben Sie die Champignons in die Pfanne und lassen Sie sie einige Minuten lang anbraten. Geben Sie nun 2 Esslöffel des Nudelkochwassers hinzu und lassen alles auf kleiner Flamme kochen.

Die Gnocchetti in reichlich Salzwasser "al dente" kochen, abgießen und zusammen mit den Pilzen und den Kirschtomaten in die Pfanne geben, gut umrühren und die Pasta in der Sauce etwa eine Minute lang auf großer Flamme ziehen lassen.

Vor dem Servieren mit dem geriebenen Käse bestreuen und weiter rühren, bis der Käse leicht cremig ist. Immer wieder ein Genuss... Guten Appetit!

Zutaten

400 g sardische Gnocchetti
,300 g Steinpilze, 300 g Kirschtomaten
100 g reifer sardischer Pecorino-Käse
1 Schalotte
2 Extra natives Olivenöl, Salz nach Geschmack

SPAGHETTI

Spaghetti gelten als eines der Wahrzeichen Italiens und der italienischen Küche schlechthin.

Unbestrittene Protagonisten einiger der schönsten Seiten des italienischen Kinos, die von Meistern wie Totò und Alberto Sordi in den Vordergrund gestellt wurden, sind sie gleichzeitig Synonym für gesunde Ernährung und gelungene Festessen mit Freunden.

Ursprünglich wurden sie mit einer Käse- und Pfeffersauce serviert, wobei sie mittlerweile von allen möglichen Saucen begleitet werden.

Eine Kuriosität: Wussten Sie, dass der längste Spaghetto der Welt fast 500 m lang war!?

Zubereitung Spaghetti

Wenn Sie sich für einen bestimmten Teig entschieden und diesen zubereitet haben, schneiden Sie von der Teigkugel Teigstücke ab, zerdrücken diese und rollen Sie sie mit den Fingern, bis Sie beliebig lange, ca. 4 mm dicke und etwa 3 cm breite Schnüre erhalten.

Führen Sie den Teigstrang auf der rechten (inneren) Seite der Matrize in die Walzen des am Maschinengehäuse angebrachten Zubehörs ein. Führen Sie den Teigstrang während Sie die Kurbel drehen mit der Hand. Bestreuen Sie die frisch zubereiteten Spaghetti mit etwas Mehl, damit sie nicht aneinanderkleben.

REZEPTE FÜR

**BIG
MAMA**

SPAGHETTI MIT KÄSE UND PFEFFER

Reiben Sie den Pecorino Romano und kochen Sie in der Zwischenzeit die Spaghetti in reichlich Salzwasser.

Lassen Sie die "al dente" gekochten Spaghetti abtropfen und stellen Sie einige Schöpfkellen des Kochwassers beiseite.

Geben Sie die Spaghetti in eine Schüssel, fügen Sie das Kochwasser und den Pecorino-Käse hinzu und rühren Sie alles gut um.

Je nach Geschmack mit Pfeffer würzen und behutsam umrühren, bis die Getreidestärke im Pastateig die Spaghetti gebunden hat. Die Spaghetti werden nun schön cremig und glänzend.

Runden Sie das Gericht vor dem Servieren noch mit einer Prise Pfeffer ab.

Zutaten

400 g Spaghetti
170 g geriebener Pecorino Romano-Käse
schwarzer Pfeffer
(frisch gemahlen und reichlich)

SPAGHETTI MIT TINTENFISCHTINTE

Die Tintenfische sorgfältig putzen und waschen. Legen Sie die Tintenblasen beiseite und schneiden Sie den Rest in Streifen.

Braten Sie die feingehackte Zwiebel und den Knoblauch mit der gehackten Chilischote in einer Pfanne an.

Geben Sie den Tintenfisch hinzu und braten ihn bei mittlerer Hitze einige Minuten lang an, bevor Sie dann mit einem Schuss Weißwein ablöschen.

Geben Sie nun die Tintenblasen, das in einem halben Glas Wasser verdünnte Tomatenmark und die gehackte Petersilie in die Pfanne. Lassen Sie alles ca. 15 Minuten lang köcheln.

Gießen die in reichlich Salzwasser "al dente" gekochten Spaghetti ab und richten Sie sie mit der Tintenfischsauce und der gehackten Petersilie an.

Zutaten

400 g frische Gnocchetti, 500 g Tintenfische mit Tintenblasen
1 EL Tomatenmark
1 weiße Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Zweig Petersilie, 1 kleine Chilischote, 100 ml Weißwein
extra natives Olivenöl nach Geschmack
Salz nach Geschmack
Pfeffer nach Geschmack

TAGLIATELLE

Tagliatelle oder Fettuccine sind typische Eiernudeln aus Mittel- und Norditalien.

Ihr Name leitet sich von dem Verb "tagliare" (schneiden) oder "affettare" (in Scheiben schneiden) ab, da sie ursprünglich durch das Ausrollen des Teigs zu einer dünnen Platte und anschließendes Schneiden derselben hergestellt wurden.

Einer bolognesischen Legende zufolge wurden Tagliatelle im Jahre 1847 von dem bolognesischen Meisterkoch Zefirano erfunden.

Das klassische emilianische Rezept sieht vor, dass Tagliatelle mit Ragù alla Bolognese, das aus in Brühe, Rotwein und Tomatensauce gekochtem Schweine-, Kalbs- und Rindfleisch gegart und gehackt in einer Sauce aus Butter, Speck und Kräutern gereicht wird, großzügig mit Parmesankäse bestreut zu servieren sind.

Eine Variante sind grüne Tagliatelle, bei denen dem Teig Mangold oder Spinat zugesetzt wird. Grüne Tagliatelle mit Brennessel sind besonders schmackhaft und delikat.

Zubereitung Tagliatelle

Wenn Sie sich für einen bestimmten Teig entschieden und diesen zubereitet haben, schneiden Sie von der Teigkugel Teigstücke ab, zerdrücken diese und rollen Sie sie mit den Fingern, bis Sie beliebig lange, ca. 4 mm dicke und etwa 3 cm breite Schnüre erhalten.

Führen Sie den Teigstrang in die am Maschinenkörper am äußersten Teil der Matrize angebrachten Walzen ein.

Führen Sie den Teigstrang während Sie die Kurbel drehen mit der Hand. Bestäuben Sie die frischen Tagliatelle mit etwas Mehl, um ein Aneinanderkleben zu verhindern. Nichts einfacher als das!

REZEPTE FÜR

**BIG
MAMA**

BRENNNESSEL-TAGLIATELLE

Bereiten Sie den Teig für Brennessel-Tagliatelle mit folgenden Zutaten zu: 300 g Mehl Typ 00, 120 g gekochte Brennesselblätter (die Gewichtsangabe bezieht sich auf bereits gekochte Brennessel), 3 große Eier, zwei Prisen feines Salz

Stellen Sie den Teig wie oben beschrieben her. Nach der Ruhezeit und der Herstellung der Tagliatelle mit BIG MAMA folgt nun die Zubereitung der Sauce.

Säubern Sie ggf. die Thymianzweige mit angefeuchtetem Küchenpapier. Legen Sie die Blüten beiseite und zerkleinern Sie die Zweige. Schmelzen Sie die Butter langsam in einem Topf. Geben Sie die Thymianblätter in die geschmolzene Butter und lassen Sie sie leicht bräunen.

Kochen Sie die Tagliatelle in reichlich Salzwasser 2-3 Minuten "al dente". Lassen Sie die Tagliatelle abtropfen und schwenken Sie sie in der Butter. Bestreuen Sie die Tagliatelle mit geriebenem Parmesan und garnieren Sie sie mit den Thymianblüten.

Schnell und leicht zu Kochen! Guten Appetit!

Zutaten

400 g Brennessel-Tagliatelle,
250 g Butter
2/3 Zweige Thymian,
geriebener Parmesan-Käse
nach Geschmack Salz nach
Geschmack

KAKAO-TAGLIATELLE MIT GORGONZOLA UND WALNÜSSEN

Bereiten Sie die Kakao-Pastateig vor, und geben Sie, je nach Geschmack, 3 Eier hinzu. Nachdem der Teig ruhen gelassen wurde und die Tagliatelle mit BIG MAMA zubereitet sind, geht es an die Zubereitung der Sauce für die Tagliatelle.

Geben Sie die Milch und den Gorgonzola in einen Topf und warten Sie, bis sie bei schwacher Hitze ineinander verlaufen. Geben Sie die im Mörser zerkleinerten Walnüsse hinzu und schmecken sie die Sauce mit Pfeffer aus der Mühle und Salz ab.

Kochen Sie die Kakao-Tagliatelle in reichlich Salzwasser "al dente" und gießen Sie sie ab. Vermengen Sie sie mit der vorbereiteten Sauce und ggf. etwas Kochwasser. Nun brauchen Sie die Kakao-Tagliatelle mit Gorgonzola-Walnuss-Sauce nur noch zu servieren. Guten Appetit!

Zutaten

400 g Brennessel-Tagliatelle,
200 g Gorgonzola
150 g geschälte und gereinigte
Walnüsse
100 ml Milch, Salz nach
Geschmack
Pfeffer nach Geschmack

WWW.MAMMAMIAKITCHEN.COM

ist ein Produkt  **EUROSTAMPI**_{S.R.L.}
TURN YOUR IDEA INTO BUSINESS!