



ROMMELSBACHER

Pastarella-Rezepte

Frische Pasta auf Knopfdruck



Pastarella

DIE ERSTE VOLLAUTOMATISCHE NUDELMASCHINE VON ROMMELSBACHER

Vielfältige, selbstgemachte Pasta in wenigen Minuten – bis zu 800 g Nudeln in einem Durchlauf.

INHALTSVERZEICHNIS



GLUTENFREIE
PFEFFERNUDELN
mit Paprikasauce

7



VOLLKORN-
STEINPILZ-PASTA
mit Linsenbolognese

8



BASILIKUMPASTA
mit Tomaten Pesto

11



NUDELSALAT
italienisch

12



SELBSTGEMACHTE
TORTELLINI
mit Salbeibutter

15



LASAGNE
Klassisch

16



FEINE SPAGHETTI
*mit Zitronen-
Frischkäse-Sauce*

19



SCHNELLE
HÜHNERSUPPE
mit Suppennudeln

20



DINKEL-BANDNUDELN
*mit Meatballs
in Tomatensauce*

23



SCHOKONUDELN
*mit Vanillesauce
und Beeren*

24



SÜSSE NUDELN
*mit Kirschen und
Maltzucker*

27

REZEPTHEFT LIEBER IN
GEDRUCKTER FORM?
Gerne



KURZANLEITUNG FÜR AUTOMATIK-PROGRAMME



Vorbereitung:

- ☒ Befüllter Wassertank eingesetzt
- ☒ Knethaken eingesetzt
- ☒ Pressschnecke eingeschoben
- ☒ Matrice eingesetzt
- ☒ Mehl griffbereit

Nudelherstellung:



1. Gerät einschalten



2. Deckel ggf. abnehmen



3. Gerät tarieren



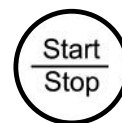
4. Programm wählen



5. Mehl einfüllen



6. Deckel verriegeln



7. Programm starten

ACHTUNG: Nach Einfüllen des Mehls **nicht** erneut tarieren!

NUDELFORM-EINSÄTZE (MATRIZEN)



Feine Spaghetti
(ca. 0,6 mm Ø)



Normale Spaghetti
(ca. 1,5 mm Ø)



Dicke Spaghetti
(ca. 2,2 mm Ø)



Schmale Bandnudeln
(ca. 5,5 mm)



Breite Bandnudeln
(ca. 11,5 mm)



Penne
(ca. 7,5 mm Ø)



Nudelplatten
(ca. 11 cm)

Weitere Einsätze finden Sie auf
www.rommelsbacher.de

PMM 4 Erweiterungs-Set



Gemelli



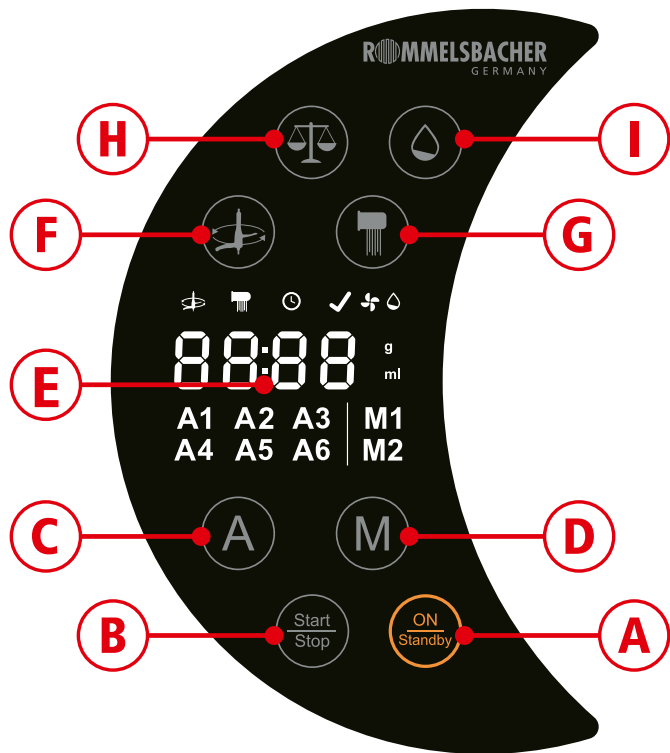
Fusilli



Tagliolini



Wellini



BEDIENFELD

- A** Taste **ON / Standby**: Ein- bzw. Ausschalten des Gerätes
- B** Taste **Start / Stop**: Starten bzw. Stoppen des Gerätes
- C** Taste **A**: Wahl der 6 Automatik Programme
- D** Taste **M**: Wahl der 2 halbautomatischen Programme
- E** Anzeigefeld
- F** Taste **KNETEN**: Manueller Start des Knetvorganges
- G** Taste **AUSGABE**: Manueller Start der Teigausgabe
- H** Taste **WAAGE**: Tarieren der Waage
- I** Taste **WASSER**: Zusätzlicher Wasserbezug

6 AUTOMATIK-PROGRAMME

mit vollautomatischer Wasserzufuhr

Programm	Empfohlene Mehlsorte	Automatische Wasserzugabe (Verhältnis Flüssigkeit zu Mehl)	Empfohlene Mehlmenge	Knetdauer in Min.
A1	- Weizenmehl Type 00	ca. 36 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	04:00
A2	- Weizenmehl Type 00	ca. 37 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	04:00
A3	- Weizenmehl Type 405 - Hartweizengrieß - Weizenmehl/Hartweizengrieß 50:50 gemischt	ca. 38 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	03:30
A4	- Italienisches Hartweizengrießmehl (Hartweizengrieß doppelt gemahlen)	ca. 39 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	04:00
A5	- Vollkorn (Dinkelvollkorn- und Weizenvollkorn 50:50 gemischt)	ca. 36 ml / 100 g	400 g (max. 600 g)	07:00
A6	- Glutenfrei (glutenfreies, weißes Universalmehl)	ca. 58 ml / 100 g	400 g (max. 500 g)	03:00

TIPP: Optional kann bei den Programmen A1 - A4 etwas Olivenöl über die Einfüllöffnung hinzugefügt werden (max. 1 Teelöffel pro 100 g Mehl).

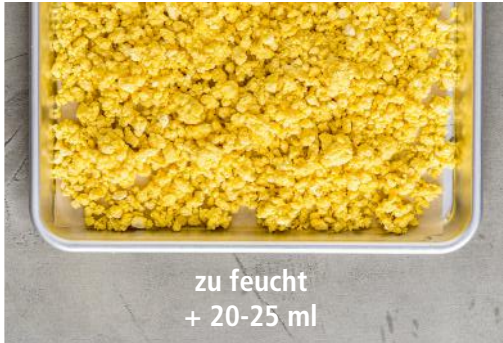
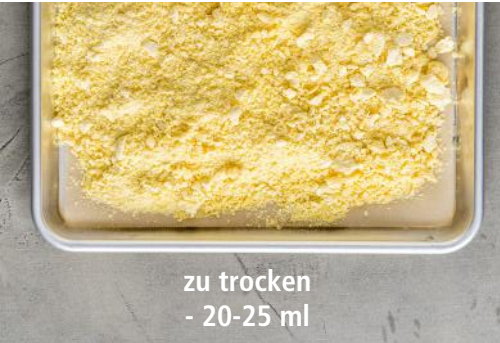
2 HALBAUTOMATISCHE PROGRAMME

mit manueller Flüssigkeitszufuhr (Pastarella zeigt im Display, wie viel Flüssigkeit man (noch) einfüllen muss.)

Programm	Empfohlene Mehlsorte	Automatische Wasserzugabe (Verhältnis Flüssigkeit zu Mehl)	Empfohlene Mehlmenge	Knetdauer in Min.
M1	- Weizenmehl Type 00 oder Type 550 1 Eigelb (Größe M/L) pro 200 g Mehl	ca. 37 ml / 100 g (Eigelb im Messbecher verrühren, Restflüssigkeit mit Wasser auffüllen).	400 g	04:00
M2	- Weizenmehl Type 00 oder Type 550 1 Eigelb (Größe M/L) pro 200 g Mehl	ca. 38 ml / 100 g siehe Programm M1	400 g	03:00

DIE RICHTIGE KONSISTENZ DES TEIGES ENTSCHEIDET ÜBER DIE PERFEKTE PASTA

Es ist wichtig, bei der Dosierung der Flüssigkeit besonders sorgfältig zu sein. Denn nur mit der passenden Flüssigkeitsmenge erhält man eine Teigkonsistenz, die perfekt für die Ausgabe der gewählten Nudelform ist.



Zur Verdeutlichung: Es liegen (gerechnet auf 400 g Mehl) jeweils nur 20 – 25 ml zwischen "zu trocken" und "richtig" beziehungsweise zwischen "richtig" und "zu feucht". Hier machen Kleinigkeiten den Unterschied.

ZUBEHÖR Pastarella kommt mit praktischem Zubehör zum Nudeln machen

		
Teigausstecher für Tortellini o.ä.	Messbecher für Mehl	Messbecher für Flüssigkeiten (Programme M1, M2)



Veggie

Glutenfrei

ROMMELSBACHER

GLUTENFREIE PFEFFERNUDELN

mit Paprikasauce

Für 4 Personen

ZUTATEN

Für die Sauce

3 Paprikaschoten, rot
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
75 ml Olivenöl
1 TL Oregano, getrocknet
1 TL Paprikapulver, edelsüß
1/2 TL Paprikapulver, rosenscharf
2 EL Paprikamark
Salz
Pfeffer
100 ml Gemüsebrühe
175 g Schlagsahne



Für die Nudeln

400 g glutenfreie Mehlmischung für Pasta
1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer



Außerdem
frische Kräuter

ZUBEREITUNG

Die Sauce

- Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Paprika waschen, putzen und in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und grob würfeln, den Knoblauch ebenfalls schälen und die Zehen halbieren.
- Das Olivenöl mit dem Oregano, dem Paprikapulver und dem Paprikamark vermischen und gemeinsam mit der Paprika, der Zwiebel und dem Knoblauch in eine Auflaufform geben. Alles gut vermengen.
- In den Backofen geben und auf mittlerer Schiene etwa 30 – 40 Minuten backen. Zwischendurch immer mal wieder umrühren.
- Während das Gemüse im Ofen ist, die Nudeln zubereiten.
- Das Paprikagemüse aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und zusammen mit der Brühe und der Sahne mit einem Pürierstab oder Standmixer cremig pürieren. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Nudeln

- Zuerst die **Matrize für Penne** einsetzen und den Wassertank der Nudelmaschine auffüllen.
- Dann das Mehl in die Maschine einwiegen.
- Das **Programm A6** starten. Die Flüssigkeit wird automatisch hinzugefügt.
- Sollte der Nudelteig zu feucht sein, etwas Mehl unterkneten lassen.
- Die Pasta ausgeben lassen.
- Nun einen großen Topf mit reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Pasta darin in ca. 2 Minuten garen.
- Die Nudeln abgießen und zur Sauce geben. Alles vorsichtig miteinander vermengen.
- Die Pasta in Tellern anrichten und mit frischen Kräutern garniert servieren.



VOLLKORN-STEINPILZ-PASTA

mit Linsenbolognese

Für 4 Personen

ZUTATEN

Für die Sauce

3 Karotten
3 Stangen Staudensellerie
1 Zwiebel
50 ml Olivenöl
2 Knoblauchzehen
100 ml Vollmilch
150 ml Weißwein (alternativ: Gemüsefond)
500 g passierte Tomaten
250 g grüne Linsen, getrocknet
300-500 ml Wasser
1 TL Oregano
Salz
Pfeffer



Für die Nudeln

300 g Dinkelvollkornmehl
300 g Weizenvollkornmehl
2 EL Steinpilzpulver (gekauft oder selbst gemacht)



Außerdem

Käse zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

- Wenn man Steinpilzpulver selbst herstellen möchte, zermahlt man getrocknete Steinpilze in der Gewürzmühle zu feinem Pulver.

Die Sauce

- Für die Linsen-Bolognese die Karotten schälen, den Sellerie waschen und die Zwiebel ebenfalls schälen. Alles fein würfeln oder im Multizerkleinerer hacken lassen.
- Den Knoblauch schälen und fein hacken.
- Nun das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Karotten-, Sellerie- und Zwiebelwürfel in den Topf geben und unter gelegentlichem Rühren etwa 2 – 3 Minuten andünsten. Den Knoblauch hinzugeben und weitere 2 – 3 Minuten andünsten.
- Mit Weißwein ablöschen und größtenteils verkochen lassen. Nun die Milch, die passierten Tomaten, die Linsen und die Hälfte des Wassers hinzugeben. Den Oregano hinzufügen und alles vermengen.
- Den Deckel aufsetzen und für 25 – 30 Minuten köcheln lassen. Hin und wieder umrühren. Falls nötig, nach etwa 10 Minuten noch etwas Wasser hinzufügen.
- Die Sauce ist fertig, wenn die Linsen gar sind. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Nudeln

- Alle Zutaten bereitstellen.
- Die **Matrize für schmale Bandnudeln** einsetzen und den Wassertank der Nudelmaschine auffüllen.
- Dann das Mehl zusammen mit dem Steinpilzpulver in die Maschine einwiegen.
- Das **Programm A5** starten, die Flüssigkeit wird automatisch hinzugefügt.
- Die Pasta ausgeben lassen.
- Zum Kochen der Nudeln reichlich Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und salzen. Die Nudeln darin 2 – 4 Minuten garen.
- Die Nudeln abtropfen lassen und mit der Sauce und etwas geriebenem Käse garniert servieren.

Die Sauce erst ganz zum Schluss salzen, da die Linsen sonst nicht richtig garen können.

ROMMELSBACHER *Tipp*





ROMMELSBACHER
MADE IN GERMANY

Veggie

power



ON/OFF



ROMMELSBACHER

Veggie



ROMMELSBACHER
MADE IN GERMANY

ROMMELSBACHER

BASILIKUM PASTA

mit Tomaten Pesto

Für 4 Personen

ZUTATEN

Für das Tomaten Pesto

- 1 Glas getrocknete Tomaten in Öl (Abtropfgewicht ca. 150 g)
- 2 Knoblauchzehen
- 2 getrocknete Chilischoten
- 50 g Parmesan
- 40 g Pinienkerne
- 1 Bund Basilikum
- 250 ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer



Für die Nudeln

- 200 g Weizenmehl Type 405
- 200 g Hartweizenmehl (Farina di Grano Duro)
- 2 EL Basilikumöl
- 1 EL fein gehackter Basilikum (optional)



Außerdem

- Parmesan
- Basilikum

ZUBEREITUNG

Das Tomaten Pesto

- Die Tomaten in ein Sieb geben und abtropfen lassen, die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten und den Parmesan fein reiben.
- Die Basilikumblätter abzupfen und den Knoblauch schälen und fein hacken. Nun die Tomaten zusammen mit dem Knoblauch, den Chilischoten, den Pinienkernen und dem Basilikum in einen Multizerkleinerer (o.ä.) geben. Die Hälfte des Olivenöls angießen und dann bis zur gewünschten Konsistenz zerkleinern.
- Das Pesto in eine Schüssel umfüllen, den geriebenen Parmesan einrühren, das restliche Olivenöl hinzugeben und abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Nudeln

- Zuerst die **Matrize für dicke Spaghetti** einsetzen und den Wassertank der Nudelmaschine auffüllen.
- Dann die beiden Mehle in die Maschine einwiegen.
- Das **Programm A3** starten und kurz nach dem Start das Basilikumöl einfließen lassen. Wer frisches Basilikum verwendet, dieses zusammen mit dem Öl hinzugeben.
- Die Pasta ausgeben lassen.
- In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen und anschließend die Pasta darin 2 – 4 Minuten garen.
- Abgießen, mit dem Pesto vermengen und zum Servieren mit Parmesan und Basilikum garnieren.



NUDELSALAT

italienisch

Für 4 Personen

ZUTATEN

Für das Dressing

175 ml Olivenöl
75 ml Aceto Balsamico di Modena g.g.A.
1-2 TL Honig
1-2 TL mittelscharfer Senf
Salz
Pfeffer



Für die Nudeln

150 g Weizenmehl Type 405
150 g Hartweizenmehl
3 Eigelbe (M oder L)



Für den Salat

200 g Cherry Tomaten
75 g Rucola
200 g Mini Mozzarella
50 g Pinienkerne

ZUBEREITUNG

Das Dressing

- Alle Zutaten für das Dressing in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab zu einem cremigen Dressing mixen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken, falls nötig, und zur Seite stellen.

Die Nudeln

- Zuerst die **Matrize für Penne** einsetzen
- Die Eigelbe in einen Messbecher geben und verrühren. Diese mit etwas Wasser auffüllen, bis insgesamt etwa 125 ml Flüssigkeit erreicht sind.
- Nun die beiden Mehle in die Maschine einwiegen.
- Das **Programm M1** wählen und die Eier-Flüssigkeit langsam über die Öffnung im Deckel einfließen lassen.
- Die Pasta ausgeben lassen.
- Die Pasta auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
- Reichlich Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Ordentlich salzen und dann die Penne darin in 2 – 3 Minuten bissfest garen.
- Die Nudeln abgießen und mit der Hälfte des Dressings vermengen. Abkühlen lassen.

Fertigstellung

- Während die Nudeln abkühlen, die Cherry Tomaten halbieren oder vierteln und den Rucola waschen und trocken schleudern. Den Mini Mozzarella abgießen.
- Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.
- Nun alle Zutaten (bis auf die Pinienkerne) mit der Pasta vermengen.
- Den Nudelsalat in eine Schüssel geben und mit den Pinienkernen garnieren.
Mit dem restlichen Dressing beträufeln und servieren.





Veggie

ROMMELSBACHER

Veggie



SELBSTGEMACHTE TORTELLINI

mit Salbeibutter

Ein Rezept für fortgeschrittene, ambitionierte Nudelköche

Für 4 Personen

ZUTATEN

Für den Nudelteig

150 g Hartweizenmehl
150 g Weizenmehl Typ 405
3 Eigelb (M)



Für die Füllung

250 g Ricotta
60 g Pecorino, fein gerieben
1 Ei (M)
1 Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer



Für die Salbeibutter

100 g Butter
2 EL Olivenöl
1 Bund Salbei



Außerdem

Pfeffer
Pecorino

ZUBEREITUNG

Der Nudelteig

- Alle Zutaten bereitstellen.
- Die **Matrize für Nudelplatten** in die Nudelmaschine einsetzen.
- Das Mehl in die Maschine einwiegen.
- Die Eigelbe in einen Messbecher geben und verrühren. Mit Wasser auf 125 ml auffüllen und vermischen.
- Das **Programm M1** aktivieren und die Eier-Flüssigkeit langsam über die Öffnung im Deckel einfließen lassen.
- Den Teig in Nudelplatten ausgeben lassen.
- Mit dem der Maschine beiliegenden runden Ausstecher Kreise ausstechen. Diese sofort nach dem Ausstechen stapeln und in einen Frischhaltebeutel geben.
- Den übrigen Teig wieder über die Öffnung im Deckel in die Nudelmaschine geben. So lange wiederholen, bis der Teig vollständig aufgebraucht ist.

Die Füllung

- Für die Füllung den Ricotta zusammen mit dem Pecorino, dem Ei sowie Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben. Die Knoblauchzehe schälen, fein reiben und hinzugeben. Alles gründlich miteinander vermengen aber dabei nicht zu lange rühren.
- Die Masse in einen Spritzbeutel geben (alternativ einen Gefrierbeutel verwenden und eine Ecke abschneiden).
- Eine kleine Schüssel mit Wasser bereitstellen.
- Nun einen Teigkreis auf die Arbeitsfläche legen, etwa 1/2 TL Füllung mittig darauf geben und die Ränder mit etwas Wasser anfeuchten.
- Den Teig über die Füllung klappen und die Ränder fest zusammendrücken.
- Nun die beiden Enden zusammenführen und festdrücken, um die typische Tortellini Form zu erhalten.
- Die fertigen Tortellini auf ein Backblech legen.
- Mit dem Rest von Teig und Füllung ebenso verfahren.
- Sobald alle Tortellini fertig geformt sind, reichlich Wasser zum Kochen bringen.

Fertigstellung

- Für die Salbeibutter die Butter zusammen mit dem Olivenöl in eine Pfanne geben und auf mittlerer Stufe erhitzen. Den Salbei hinzugeben und darin schwenken.
- Das Wasser salzen und die Tortellini darin in 3 – 5 Minuten garen. Sobald sie oben schwimmen noch eine Minute im Wasser lassen. Erst dann mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und direkt in die heiße Pfanne mit der Salbeibutter geben.
- Die Tortellini in der Salbeibutter schwenken, so dass sie gleichmäßig damit bedeckt sind.
- Mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer und Pecorino garniert servieren.



Teigausstecher für Tortellini o.ä.

LASAGNE

klassisch



Für 4 Personen

ZUTATEN

Für die Sauce

- 3 Karotten
- 2 Stangen Staudensellerie
- 1 Zwiebel
- 600 g Rinderhackfleisch
- 2 Knoblauchzehen
- 500 g passierte Tomaten
- 170 ml Vollmilch
- 100 ml Weißwein
- 1 TL Oregano, getrocknet
- Salz
- Pfeffer



Für die Nudeln

- 200 g Weizenmehl Tipo 00
- 200 g Hartweizenmehl



Für die Béchamel Sauce

- 50 g Butter
- 40 g Weizenmehl
- 400-450 ml Vollmilch
- Gemahlene Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer



Außerdem

- Olivenöl
- 75 g Parmesan
- 250 g Mozzarella

ZUBEREITUNG

Die Sauce

- Für die Sauce die Karotten und die Zwiebel schälen, den Sellerie waschen und alles in feine Würfel schneiden.
- Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Gemüswürfel hineingeben. Bei schwacher bis mittlerer Hitze für 15 – 20 Minuten sachte braten, ohne dass das Gemüse Farbe annimmt.
- In der Zwischenzeit etwas Olivenöl in einem großen Topf oder Bräter erhitzen und das Hackfleisch darin scharf anbraten.
- Den Knoblauch schälen, fein hacken und zum angebratenen Hackfleisch geben. 2 Minuten mitbraten lassen, dann mit Wein ablöschen.
- Den Wein für 2 – 3 Minuten einkochen lassen, dann die Milch hinzugeben. Alles vermengen, danach die passierten Tomaten hinzugeben.
- Nun kommt das Gemüse dazu. Mit etwas getrocknetem Oregano und Salz würzen. Die Sauce abgedeckt für mindestens 3 Stunden auf niedriger Temperatur köcheln lassen.

Die Nudelplatten

- Den Tank der Nudelmaschine mit Wasser füllen und die **Matrize für Nudelplatten** in die Nudelmaschine einsetzen.
- Das Mehl in die Maschine einwiegen.
- Nun das **Programm A3** aktivieren.
- Die Pasta ausgeben lassen und mit etwas Frischhaltefolie bedeckt zur Seite stellen.

Die Béchamel Sauce

- Für die Béchamel die Butter in einen Topf geben und schmelzen. Das Mehl hinzugeben und unter Rühren etwas anrösten.
- Nach und nach in einem dünnen Strahl und unter Rühren 400 ml Milch hinzugeben. Béchamel für 5 Minuten bei schwacher bis mittlerer Hitze köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. Falls nötig noch mit etwas Milch verdünnen. Anschließend mit gemahlener Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

Fertigstellung

- Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.
- In eine Auflaufform eine dünne Schicht Hackfleischsauce geben und mit Lasagneplatten belegen. Dann wieder eine Schicht Hackfleischsauce darüber geben, etwas Béchamel und einige Scheiben Mozzarella darauf geben und wieder mit Lasagneplatten belegen.
- So weiter machen, bis die Pasta aufgebraucht ist. Mit einer Schicht aus Hackfleischsauce und Béchamel enden.
- Den Parmesan fein reiben und mit dem restlichen Mozzarella auf die Lasagne geben.
- Die Lasagne nun auf mittlerer Schiene für etwa 30-40 Minuten im Backofen backen.





FEINE SPAGHETTI

mit Zitronen-Frischkäse-Sauce

Für 4 Personen

ZUTATEN

Für die Nudeln

300 g Weizenmehl Typ 405
1 EL Zitronenöl (optional)



Für die Sauce

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Olivenöl
200 g Frischkäse
200 g Schlagsahne
1/2 Zitrone, den Saft und Abrieb davon
Salz
Pfeffer



Für die Garnelenspieße

300 g Garnelen
2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Die Garnelen - falls nötig - auftauen lassen.

Die Nudeln

- Für die Pasta den Wassertank der Maschine füllen und die **Matrize für normale Spaghetti** einsetzen.
- Das Mehl in die Maschine einwiegen, den Abrieb der Zitrone hinzugeben und das **Programm A2** starten. Die ausgegebene Pasta mit einer Küchenschere abschneiden, zu Nestern formen und zur Seite stellen.

Die Sauce

- Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und beides fein Würfeln. Das Olivenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Den Knoblauch hinzugeben und weitere 2 Minuten mit andünsten.
- Nun den Frischkäse, die Schlagsahne sowie den Saft der Zitrone hinzugeben. Die Sauce aufkochen lassen und kurz einköcheln.
- Mit Salz, Pfeffer und dem Abrieb der Zitrone abschmecken und auf niedriger Flamme warmhalten.
- Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Knoblauchzehe halbieren und ins Öl geben. Nun die Garnelen darin von jeder Seite 2 – 3 Minuten abraten.

Fertigstellung

- In der Zwischenzeit reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Pasta darin in 2 – 3 Minuten al dente kochen.
- Die Pasta abgießen und direkt in die Sauce geben, darin schwenken und in tiefen Tellern anrichten.
- Die Garnelen mit Salz und Pfeffer würzen und zur Pasta servieren.



SCHNELLE HÜHNER SUPPE

mit Suppennudeln

Für 4 Personen

ZUTATEN

Für die Hühnersuppe

2 große Hühnerbrustfilets
(alternativ Hühnerkeulen)

1 Stange Lauch

2 Karotten

1 Scheibe Knollensellerie

1/2 Petersilienwurzel

1/2 TL Kurkuma

Salz

Pfeffer



Für die Nudeln

100 g Dinkelmehl Type 630

100 g Hartweizenmehl

2 Eigelbe



Außerdem

Petersilie

Lauchzwiebeln

ZUBEREITUNG

Die Suppe

- Die Hühnerbrustfilets in 2 Liter kaltes Wasser geben, Salz und Kurkuma hinzugeben und zum Kochen bringen.
- In der Zwischenzeit den Lauch in Ringe schneiden, die Karotten schälen und würfeln, den Sellerie und die Petersilienwurzel schälen und beides ebenfalls würfeln.
- Nach etwa 15 Minuten Kochzeit das Gemüse zum Hühnchen in den Topf geben und abgedeckt für etwa 25 Minuten köcheln lassen.

Die Nudeln

- In der Zwischenzeit das Mehl bereitstellen.
- Die Eigelbe in einen kleinen Messbecher geben und – falls nötig – mit etwas Wasser auffüllen, bis die gesamte Menge 75 ml beträgt.
- In die Nudelmaschine die **Matrize für sehr feine Spaghetti** einsetzen.
- Nun das Mehl in die Nudelmaschine einwiegen.
- Das **Programm M1** aktivieren und die Eier-Flüssigkeit langsam über die Öffnung im Deckel fließen lassen. Das Programm arbeiten lassen.
- Wenn die Nudeln ausgegeben werden, diese in die gewünschte Länge schneiden und zur Seite legen.

Fertigstellung

- Die Hühnerbrustfilets nach etwa 40 Minuten Kochzeit aus dem Topf nehmen und das Fleisch würfeln.
- Das Fleisch wieder in die Suppe geben, die Nudeln ebenfalls hinzugeben und nochmals für 2 – 3 Minuten aufkochen lassen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.







DINKEL-BANDNUDELN

mit Meatballs in Tomatensauce

Für 4 Personen

ZUTATEN

Für die Nudeln

400 g Dinkelvollkornmehl
2 Eigelbe (M oder L)



Für die Tomatensauce

1 Zwiebel
2 Dosen Tomaten, ganz und geschält (à 400 g)
2 Knoblauchzehen
1 TL Oregano, getrocknet
1 Prise Zucker
Salz
Pfeffer



Für die Meatballs

500 g Rinderhackfleisch
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
1 Ei (M)
75 g Semmelbrösel
Salz
Pfeffer



Außerdem

Oliveöl
Basilikum
Parmesan

ZUBEREITUNG

Die Nudeln

- Die **Matrize für breite Bandnudeln** einsetzen.
- Das Vollkornmehl in die Maschine einwiegen.
- Die Eigelbe in einen Behälter füllen, verquirlen und mit Wasser auffüllen, bis man insgesamt 160 ml Flüssigkeit hat.
- Das **Programm M2** starten und nach dem Programmstart die Eier-Flüssigkeit langsam über die Einfüllöffnung hinzugeben. Die Pasta ausgeben lassen und zur Seite stellen.

Die Sauce

- Die Zwiebel schälen und fein würfeln, den Knoblauch schälen und fein hacken.
- In einem großen Topf etwas Olivenöl erhitzen, die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten, anschließend den Knoblauch hinzugeben. Unter Rühren eine Minute mit andünsten, dann den Zucker hinzugeben.
- Die Tomaten aus der Dose samt Saft hinzugeben und mit einem Kartoffelstampfer grob zerdrücken. Den Oregano und etwas Salz hinzugeben, dann abgedeckt für 15 Minuten köcheln lassen.

Die Fleischbällchen

- Das Hackfleisch in eine Schüssel geben, die Zwiebel schälen und sehr fein würfeln, den Knoblauch schälen und fein hacken. Beides zusammen mit dem Ei, den Semmelbröseln sowie etwas Salz und Pfeffer hinzugeben. Die Masse nun gründlich durchkneten und anschließend zu walnussgroßen Fleischbällchen formen.
- Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischbällchen darin rundherum anbraten. Sie müssen nicht durchgebraten werden, nur etwas Farbe annehmen.
- Die Fleischbällchen dann zur Tomatensauce geben und abgedeckt nochmals 15 – 20 Minuten köcheln lassen.

Fertigstellung

- Gegen Ende der Garzeit der Fleischbällchen reichlich Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, salzen und die Nudeln darin kurz garen (3 – 4 Minuten).
- Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Nudeln mit der Sauce und den Fleischbällchen anrichten.
- Mit Parmesan und Basilikum garnieren und servieren.



SCHOKONUDELN

mit Vanillesauce und Beeren

Für 4 Personen

ZUTATEN

Für die Schokonudeln

200 g Hartweizenmehl
160 g Weizenmehl Typ 405
40 g Kakao (ungesüßt)



Für die Sauce

300 ml Vollmilch
200 g Schlagsahne
60 g Zucker
3 Eigelb (M)
2-3 TL Vanilleextrakt
8 g Maisstärke



Außerdem

Frische Beeren wie z. B. Himbeeren,
Erdbeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren
Puderzucker (optional)

ZUBEREITUNG

Die Nudeln

- Das Mehl und das Kakaopulver bereitstellen. Die **Matrize für breite Bandnudeln** einsetzen und den Wassertank der Maschine füllen.
- Nun das Mehl in die Maschine einwiegen und das **Programm A2** starten.
- Die Nudeln ausgeben lassen, zu Nestern drehen und zur Seite legen.

Die Sauce

- Für die Vanillesauce die Milch zusammen mit der Sahne, dem Zucker und dem Vanilleextrakt in einen Topf geben und erhitzen.
- In der Zwischenzeit die Eigelbe mit der Stärke in eine Schüssel geben und glatt rühren. Sobald die Milchlösung heiß ist, eine Schöpfkelle der heißen Milch unter Rühren zum Eigelb geben.
- Die Eigelbmischung dann zur Milch in den Topf geben und unter Rühren für 2 – 3 Minuten erhitzen, aber nicht mehr aufkochen lassen.
- Die Vanillesauce durch ein Sieb in eine Schüssel geben und abgedeckt zur Seite stellen.

Fertigstellung

- Reichlich Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Nudeln darin in 2 – 3 Minuten al dente kochen und abgießen.
- Die Pasta in Tellern anrichten, die Vanillesauce darüber geben und mit Früchten garniert servieren.



Veggie

Dessert



ROMMELSBACHER



Veggie

Dessert



SÜSSE NUDELN

mit Kirschen und Mohnzucker

Für 4 Personen

ZUTATEN

Für die Nudeln

200 g Hartweizenmehl
100 g Dinkelmehl Typ 630
100 g Weizenmehl 405



Für die Kirschen

1 Glas Sauerkirschen (350 g Abtropfgewicht)
2 EL Zucker
1,5 EL Speisestärke
1/2 Zitrone, den Abrieb davon



Für den Mohnzucker

75 g gemahlener Mohn
2 EL Puderzucker



Außerdem

500 ml Vollmilch
60 g Marzipanrohmasse
2 EL Zucker

ZUBEREITUNG

Die Nudeln

- Das Mehl bereitstellen, den Wassertank der Nudelmaschine füllen und die **Matrize für schmale Bandnudeln** einsetzen.
- Das Mehl in die Maschine einwiegen und das **Programm A1** aktivieren.
- Die Nudeln ausgeben lassen, zu Nestern drehen (falls nötig noch mit etwas Mehl bestäuben) und zur Seite stellen.

Die Kirschen

- Die Kirschen abgießen, den Saft dabei auffangen. Den Saft zusammen mit dem Zucker und der Speisestärke in einen Topf geben und mit dem Schneebesen verrühren.
- Dann aufkochen lassen und unter Rühren 2 – 3 Minuten köcheln lassen. Die Kirschen sowie den Abrieb einer halben Zitrone hinzugeben und auf kleinster Stufe warmhalten.

Der Mohnzucker

- Den Mohn zusammen mit dem Puderzucker in eine Schüssel geben und vermischen. Zur Seite stellen.

Fertigstellung

- Die Marzipanrohmasse fein reiben. In einer hohen Pfanne (mit Deckel) die Milch zusammen mit 200 ml Wasser, dem Zucker und der Marzipanrohmasse vermengen. Aufkochen lassen und mit einem Schneebesen verrühren bis sich die Marzipanrohmasse aufgelöst hat.
- Nun die Nudeln hinzugeben und alles vermengen. Den Deckel aufsetzen und auf schwacher bis mittlerer Stufe für 3 – 5 Minuten köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren.
- Sobald die Nudeln fertig sind, in einem Teller anrichten. Darauf etwas Kirschkompott geben und mit Mohnzucker bestäuben.





ROMMELSBACHER
ElektroHausgeräte GmbH

Rudolf-Schmidt-Str. 18 • 91550 Dinkelsbühl • Deutschland • Tel: 09851/57 58 0 • Fax 09851/5758 5759 •
www.rommelsbacher.de • www.meinhans.de • info@rommelsbacher.de • Reg.-Gericht Ansbach HRB-Nr. 77 • Geschäftsführer: Sigrid Klenk, Willi Klenk

R2510 – Technische Änderungen und Farbänderungen vorbehalten.