

Hungrig?

Ausgabe 06 —

Das Food-Magazin von Wunschleder HOME





In der sechsten Ausgabe von *Hungrig* reisen wir nach Italien und widmen uns dem Thema Pasta.

Genauer gesagt, geht es um die Saucen. Die Nudeln werden einfach im Supermarkt gekauft, gekocht und durch besondere Saucen richtig lecker. Für jede Jahreszeit gibt es ein Rezept, das aus saisonalen Zutaten gekocht ist und diese in Szene setzt. Somit könnt ihr mit diesem *Hungrig*-Heft das ganze Jahr über kochen!

Weil unter das Thema Pasta auch Ravioli – also gefüllte Nudeln – fallen, dürfen sie in diesem Heft nicht fehlen. Das ist das einzige Rezept, in dem der Nudelteig selbst gemacht werden muss. Wer Lust hat, kann das Rezept für den Teig natürlich auch für alle anderen Gerichte benutzen und die Nudeln selbst machen, anstatt sie zu kaufen! Pro Person wird ein Ei gerechnet, so kann die Menge ganz leicht individuell angepasst werden.

Viel Spaß mit den Rezepten wünscht

Lola

vom Wunschleder HOME Team

WUNSCHLEDER HOME

Ravioli mit flüssigem Eigelb

Die Ravioli lassen sich das ganze Jahr über zubereiten und sind eine tolle Vorspeise für ein schönes Abendessen. Sie erfordern etwas Geschick, aber die Mühe zahlt sich aus!

Vorspeise für 4 Personen

Ravioliteig

90g Weizenmehl Type 00

10g Hartweizengrieß

1 Ei

Füllung

100g Ricotta

15g Parmesan

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

4 Eigelb

100g Butter

Salbei

Aus Mehl, Hartweizengrieß und dem Ei einen geschmeidigen, aber festen Teig kneten. Mindestens 30 Minuten kühl stellen.

Für die Füllung den Ricotta mit fein geriebenem Parmesan, einer Prise Muskatnuss und Salz und Pfeffer vermengen. Diese darf kräftig gewürzt sein, das ungewürzte Eigelb wird das später wieder ausgleichen.

Den Nudelteig so dünn ausrollen, dass der Teig fast transparent ist. Mit einem großen Ausstecher oder einer anderen Form 8 Teigkreise mit ca. 10cm Durchmesser vorbereiten.

Die Ricottafüllung am besten mit einem Spritzbeutel in einem Ring auf den Teig aufspritzen. In die Mitte vorsichtig das frisch getrennte Eigelb gleiten lassen. Den Rand mit Wasser bepinseln und einem zweiten Teigkreis verschließen. Dabei darauf achten, dass keine Luft eingeschlossen ist, da sich die Ravioli beim Kochen sonst aufblähen und platzen können.

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und kräftig salzen. Nebenher in einer Pfanne die Butter zum schmelzen bringen und mit den Salbeiblättern aromatisieren.

Die Ravioli in nur noch siedendem Wasser 2-3 Minuten garen, so bleibt das Eigelb flüssig und der Teig al dente. Die Ravioli mit einer Schaumkelle in die Pfanne geben, mit der Butter durchschwenken und mit frisch geriebenem Parmesan und Pfeffer sofort servieren.

WUNSCHLEDER HOME



Carbonara mit Spargel und Fenchel

An der Technik, eine schlonzige Sauce aus einer Eiern herzustellen, bedient sich diese frühlinghafte Variante der Carbonara. Durch die frischen Zutaten ist sie viel leichter als das Original und passt gut in die Jahreszeit.

Für 4 Portionen

2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 Fenchel
*optional 1 Bund grünen
Spargel*
1 Zitrone
2 Eier
etwa 50g Parmesan
gutes Olivenöl
Salz + Pfeffer
400g Pasta (z. B. Orechiette)

In einem Topf gut gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Sobald es sprudelt, die Pasta hineingeben und etwa zwei Minuten kürzer als auf der Packung angegeben kochen.

Die Schalotten und den Knoblauch in feine Scheiben schneiden und in einer großen Pfanne in Olivenöl sanft anbraten. Den Fenchel halbieren, den Strunk herausschneiden und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Vom Spargel die holzigen Enden entfernen, den Rest in 5cm lange Stücke schneiden und je nach Dicke halbieren oder vierteln.

Das Gemüse mit in die Pfanne geben und braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einem Spritzer Zitrone abschmecken.

Den Parmesan fein reiben, mit den beiden Eiern verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Sobald die Kochzeit der Nudeln abgelaufen ist, die Orechiette mit einer Schaumkelle mit etwas vom Nudelwasser in die Pfanne geben und durchschwenken. Dann die Pfanne von der Hitze nehmen und die Eimasse unter ständigem Rühren dazu geben. Die Pfanne darf nicht mehr zu heiß sein, da ansonsten die Gefahr besteht, dass die Eier stocken.

Mit frisch geriebenem Parmesan, schwarzem Pfeffer und etwas Olivenöl servieren.



Caprese Giapponaise

Diese sommerliche Tomatensauce verbindet den italienischen Klassiker Tomate Mozzarella mit japanischen Einflüssen. Die Sauce erhält richtig viel Geschmack durch die Misopaste, getoppt wird das Essen mit Furikake. Das ist eine japanische Gewürzmischung, die vor allem aus Seealgen und Sesam besteht und das Gericht wunderbar abrundet.

Für 4 Portionen

2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
2 EL helle Misopaste
2 Dosen Tomaten
eine handvoll frische
Cocktailtomaten
2 Burrata
400g Pasta
2 EL Furikake
Basilikumblättchen
Olivenöl
Salz + Pfeffer

Die Schalotten und den Knoblauch fein schneiden. In einem Topf Olivenöl erhitzen und beides darin sanft schmoren. Die Misopaste dazu geben und mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Anschluss mit den Tomaten ablöschen. Mindestens 30 Minuten einkochen lassen.

In einem großen Topf ordentlich gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Sobald es kocht, die Nudeln hineingeben und zwei Minuten kürzer als auf der Packung angegeben kochen.

Die Tomaten halbieren und kurz vor Schluss mit in die Sauce geben.

Sobald die Nudeln fast fertig sind, kommen sie direkt mit in die Sauce. Dort verbinden sich alle Geschmäcker und sie können noch kurz weiter ziehen, bis sie perfekt al dente sind. Falls notwendig, die Konsistenz der Sauce mit dem Kochwasser der Nudeln justieren.

Jeweils mit einem halben Burrata, Furikake und einem Spritzer Olivenöl servieren.



Pasta mit Radicchio und Salsiccia

Dieses Nudelgericht passt super in den Herbst, zu kalten Tagen, an denen ein deftiges Essen genau das Richtige ist. Durch die Orange hat es aber trotzdem einen kleinen Frischekick und schmeckt getoppt mit gerösteten Walnüssen sehr gut!

Für 4 Portionen

50g Walnüsse
je 1 Zwiebel + Knoblauchzehe
2 (vegane) Salsicce
1 Radicchio
2 Orangen
2 EL dunkler Balsamicoessig
400g Pasta nach Wahl
leckeres Olivenöl
Salz+Pfeffer

In einem Topf ausreichend, gut gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Die Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie anfangen zu duften. Wieder herausnehmen und beiseite stellen.

Sobald das Wasser kocht, die Nudeln hineingeben und zwei Minuten kürzer als auf der Packung angegeben kochen.

Die Salsicce aus der Pelle holen, in grobe Stücke zerteilen und mit etwas Öl in der Pfanne knusprig braten. Die Zwiebel und den Knoblauch fein schneiden und ebenfalls mit in die Pfanne geben.

Die Orangen abreiben und entsaften und beides bereit stellen. Den Radicchio in feine Streifen schneiden.

Kurz bevor der Nudelwecker klingelt, den Radicchio mit in die Pfanne geben, kurz braten und alles mit dem Orangensaft und etwas Nudelwasser ablöschen. Dann die Nudeln dazugeben und alles zusammen kurz weiterköcheln, damit die Pasta perfekt al dente wird und sich eine cremige Sauce bildet.

Mit den Walnüssen und dem Orangenabrieb garnieren und servieren.



Cavolo Nero Pasta

Cavolo Nero, Schwarzkohl, ist ein im Winter gern verwendetes Gemüse in Italien, das hier oft eher unter dem Radar fliegt. Doch lässt sich daraus in der Zeit, in der Nudeln kochen, ein herzhaftes Pesto zubereiten, das wohlig warm schmeckt.

Für 4 Portionen

1 Bund Schwarz-, Grün- oder
Palmkohl
50g Nüsse oder Kerne
(z.B Mandeln, Haselnüsse,
Cashewkerne, Sonnen-
blumenkerne, Pinienkerne)
1 Bio-Zitrone
1 Knoblauchzehe
optional etwas Petersilie
Parmesan
Salz + Pfeffer
gutes Olivenöl
400g Pasta nach Wahl

In großen einem Topf Wasser zum Kochen bringen und gut salzen.

Den Kohl putzen, die harten Teile des Strunks herauschneiden und den Rest grob zerteilen. In dem Wasser etwa 2 Minuten blanchieren, herausnehmen und kalt abschrecken.

Im gleichen Topf die Nudeln nach Packungsanweisung kochen.

In eine Pfanne die Nüsse ohne Fett anrösten, bis sie anfangen zu duften. Diese zusammen mit dem blanchiertem Kohl, der Knoblauchzehe, dem Saft und dem Abrieb der Zitrone, der Petersilie, einem Schluck Olivenöl und Salz und Pfeffer in einen Mixer geben und sehr fein pürieren. Sollte die Konsistenz zu dickflüssig sein, einfach nach Bedarf etwas vom Kochwasser der Nudeln dazugeben.

Sobald die Pasta fertig ist, diese abgießen und alles mit dem Pesto vermengen. Mit frisch geriebenem Parmesan servieren.





Wunschleder HOME

Wir hoffen, dass euch diese Ausgabe von *Hungrig?* Inspiration für neue, vielleicht mal etwas andere, Nudelgerichte geliefert hat.

Für einen Pastaabend decken wir den Tisch am liebsten mit braunen Tischsets, schönen, tiefen Tellern und Leinenservietten. Die Weingläser finden auf runden Glasuntersetzern Platz und in die Tischmitte kommt neben ein bisschen Deko auf jeden Fall auch ein Lederkorb mit gutem Brot, mit dem die Saucenreste aufgetunkt werden können.

All diese Produkte findet ihr in unserem Onlineshop, für den wir alle Produkte in unserer Ledermanufaktur in Passau entwickeln und produzieren.

Wir freuen uns, wenn ihr euch dort umschaut und mit uns teilt, was ihr aus diesem Magazin nachgekocht habt!



@wunschleder.home



@WunschlederHome



Wunschleder HOME Blog

impressum.
w-werk. GmbH
Am Kühholz 1
94136 Thyrnau

kontakt@wunschleder-home.de
Telefon: +49 (0) 8501 642 9700
www.wunschleder-home.de

Text, Bilder und Rezepte:
Lola Wensky
@lolaundmarlene



Ravioli mit Eigelb



Frühlingscarbonara



Caprese Giapponaise



Radicchio und Salsiccia



Cavolo Nero Pesto



Wunschleder Home