

## Penne, Tagliatelle und Co



### Nudelteig hausgemacht:

#### Variante 1

170 g Mehl glatt  
330 g Mehl griffig  
2 Dotter  
1 Ei  
Olivenöl  
1 Spritzer Essig  
Wasser

#### Variante 2

500 g griffiges Mehl  
5 Eier  
Salz  
1 EL Öl

---

### Penne Arabiatta (4 Port.)

0,4 Kilo fertige Penne

#### **Tomatensauce:**

0,01 Liter Olivenöl normal  
0,04 Kilo Zwiebel(n)  
0,02 Kilo Karotten  
0,02 Kilo Sellerie  
0,16 Kilo Tomaten geschält  
Salz, Pfeffer, Zucker, Oregano  
0,01 Kilo Tomatenmark  
0,13 Kilo Tomaten  
0,01 Kilo Basilikum  
0,01 Kilo Knoblauch  
0,01 Kilo Chilischoten frisch  
0,04 Kilo Parmesan

Zwiebeln im Fett goldgelb anrösten.  
Wurzelgemüse begeben und mitrösten.  
Tomatenmark und geschälte Tomaten beifügen.  
Würzen, aufgießen, verkochen, pürieren und passieren.

**Tagliatelle in Cremesauce  
mit Steinpilzen (4 Port.)**

0,50 Kilo Bandnudel  
0,02 Kilo Steinpilze getrocknet  
0,16 Kilo Champignons  
0,04 Kilo Butter  
0,08 Liter Schlagobers  
0,04 Kilo Crème fraîche  
0,08 Kilo Cocktailtomaten  
0,04 Liter Weißwein 1L  
0,02 Kilo Schnittlauch, Salz

Nudeln im Salzwasser mit etwas Olivenöl kochen, (nicht im kaltem Wasser) erkalten.  
Im Öl und etwas Butter die Steinpilze sautieren, Weißwein deglacieren - Obers auffüllen- kurz kochen  
Tomaten Concassée. Schnittlauch dazu, abschmecken.  
Mit warmen Nudeln vermengen und anrichten.

**Kärntner Kasnudeln (4 Port.)**

**Nudelteig:**

0,16 Kilo griffiges Mehl  
0,02 Kilo Weizengrieß  
2 Stück Eier  
Essig  
1 Stück Eier  
zum Bestreichen

**Fülle:**

0,25 Kilo Topfen  
0,08 Kilo Semmelwürfel  
etwas Milch  
etwas Sauerrahm  
0,04 Liter Milch  
Minze, Kerbel  
0,01 Kilo Schnittlauch  
0,01 Kilo Petersilie, Salz  
0,01 Kilo Butter zum Übergießen

**Teig:**

Einen nicht zu festen Nudelteig zubereiten und in einer Klarsichtfolie rasten lassen. Alle Zutaten miteinander verkneten und bei Zimmertemperatur rasten lassen.

Teig dünn ausrollen;

Kreise mit einem Durchmesser von 8 cm ausstechen, mit Ei bestreichen und im Abstand von 8-10 cm die Fülle dressieren.

Die Kreise nun zusammenklappen. Die Ränder börteln oder mit Gabelzinken den Rand festdrücken.  
Partienweise in Salzwasser kochen, kurz abschrecken und mit heißer brauner Butter übergießen.

**Fülle:**

Semmelwürfel mit Milch und Sauerrahm anfeuchten.

Butter leicht erwärmen. Kräuter fein hacken. Topfen und andere Zutaten vermischen, würzen und kleine Knödel formen.

Anstelle von Semmelwürfeln können auch gekochte, geschälte und gepresste Erdäpfel verwendet werden (Lavantaler Kasnudeln).

Ing. Renate Oberndorfer, BEd., MA