

## Kunterbunte frische Pasta

VORBEREITEN

15  
Min.

RUHEN

45  
Min.

ZUBEREITEN

5  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

#### Grundzutaten pro Sorte

150 g Mehl  
150 g Hartweizengrieß  
1 Prise(n) Salz

#### Für gelbe Pasta

1 Teelöffel Kurkuma  
150 ml Wasser

#### Für grüne Pasta

150 g TK-Spinat  
Wasser

#### Für rosa Pasta

150 g Brombeeren  
Wasser

#### Besonderes Zubehör

Nudelmaschine

Mach mehr aus deiner Pasta! Spätestens, wenn du sie einfärbst, werden deine Gäste aus dem "Uuuh!" und "Aaah!" gar nicht mehr herauskommen. Du kannst völlig frei mit Gewürzen, Gemüsesäften, püriertem Gemüse oder Obst experimentieren und so deine ganz eigene

Variante erschaffen. Achte einfach immer darauf, dass die frische Pasta nicht zu feucht wird und eine elastische Konsistenz erhält. Hier gebe ich dir Starthilfe mit 3 einfachen Färbungen in knallgelb, grün und zart-violett.

Hier zeigt dir Farina ihre Tipps und Tricks für perfekte, selbstgemachte, frische Pasta.

- 1 -

Mehl, Grieß und Salz gut vermischen.

- 2 -

Für gelbe Pasta Kurkuma untermengen. Wasser dazugeben und mit einer Gabel grob durchrühren.

- 3 -

Für die grüne Pasta Spinat auftauen lassen. Zunächst 150 ml Wasser dazugeben. Gegebenenfalls noch Wasser hinzufügen, bis sich der Spinat fein pürieren lässt. Zum Mehl geben und mit einer Gabel grob durchrühren.

- 4 -

Für die zart violette Pasta Brombeeren mit etwas Wasser fein pürieren. Durch einen Sieb streichen und gegebenenfalls so viel Wasser nachfüllen, bis 150 ml erreicht sind.

- 5 -

Die Teige nacheinander auf der bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen ca. 5 Minuten zu einem elastischen Teig kneten, in Frischhaltefolie einwickeln und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

- 6 -

Nudelmaschine auf den höchsten Walzenabstand

## Kunterbunte frische Pasta

einstellen, jeden Teig zu einem flachen Fladen drücken, leicht bemehlen und durchwalzen. Teig falten, bemehlen und wieder durchwalzen. Vorgang nochmals wiederholen und erst dann Schritt für Schritt den Walzenabstand verringern. Wird die Teigbahn zu lang, einfach halbieren.

- 7 -

Teig mit einem Messer zu Lasagneplatten oder mit dem entsprechenden Nudelaufsatz zu Spaghetti oder Bandnudeln zuschneiden. Ca. 15 Minuten antrocknen lassen.

- 8 -

In der Zwischenzeit in einen großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Pasta darin ca. 2-3 Minuten gar kochen. Ravioli brauchen ca. 5-6 Minuten.