

Internationale Pasta-Rezepte



Internationale Pasta-Rezepte

Grundrezepte

Maultaschenteig	2
Ravioliteig	2
Pastateig	2
Pizzateig	3
Tortillateig	3
Samosateig	4
Frühlingsrollenteig	4
Wan-Tan-Teig	4

Deutschland

Maultaschen mit Wurstbrät und Hack	5
Ravioli mit Apfel-Blutwurstfüllung	6
Teigtaschen mit Kartoffel-Schinken-Füllung und Lammsoße	7
Strudelpäckchen mit Obst und Ingwer	8
Nougatplätzchen	9

Italien

Ravioli in Tomatencremesauce	10
Ziegen-Ricotta-Tortelloni in Salzeibutter	11
Pizzaecken mit Lachs und Spargel	12
Pansotti mit Garnelenfüllung	13
Pardulas (sardische Teigtaschen mit Ricotta-Orangefüllung)	14

Spanien

Blätterteigtaschen mit Feta-Peperonifüllung	15
Quesedillas	16

Asien

Samosas mit Kartoffelfüllung	17
Frühlingsrollen „vietnamesisch“	18
Dim Sum „thailändisch“	19
Wan Tan mit Ananas und Mungobohnen	20

Polen/Russland

Piroggen mit Speck und Sauerkraut	21
Piroschki mit Champignonfüllung	22
Süße Piroggen mit Fruchtfüllung	23

Maultaschenteig

Zutaten für 4 Personen:

500 g Mehl
100 g Nudelgrieß
Salz
6 Eier
2 EL Öl
ca. 1 EL Wasser

Zubereitung:

1. Mehl, Gries, eine Prise Salz, Eier, Öl und Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
2. Den Teig mit einem Tuch abdecken und 20-30 Minuten ruhen lassen.

Zeitaufwand: ca. 15 Minuten + 20-30 Minuten Ruhezeit

Ravioliteig

Zutaten für 4 Personen:

300 g Mehl
3 verquirlte Eier
1 EL Olivenöl
½ TL Salz

Zubereitung:

1. Das Mehl auf die Arbeitsfläche häufen, eine Vertiefung in die Mitte machen und die Eier, das Öl sowie das Salz hineingeben. Alles sorgfältig zu einem geschmeidigen, nicht zu weichen Teig verkneten.
2. Aus dem Teig eine Kugel formen, diese in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Zeitaufwand: ca. 15 Minuten + 1 Stunde Ruhezeit

Pastateig

Zutaten für 4 Personen:

250 g Weizenmehl
150 g Hartweizengrieß
1 TL feines Meersalz
4 EL Olivenöl
160 ml Wasser
Zucker
Frischhaltefolie

Zubereitung:

1. Mehl, Hartweizengrieß und Salz in eine Rührschüssel sieben.
2. Öl, Wasser und eine Prise Zucker dazugeben.
3. 6-10 Minuten kneten bis eine Kugel entsteht, in Frischhaltefolie einpacken und 30-60 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Zeitaufwand: ca. 15 Minuten + 1 Stunde Ruhezeit

Pizzateig

Zutaten für 4 Personen:

400 g Weizenmehl
250 ml stilles, lauwarmes
Mineralwasser
15 g Frischhefe
½ TL Puderzucker
1 EL Meersalz
4 EL Olivenöl (extra natives)

Zubereitung:

1. Das Mehl sieben und etwa $\frac{3}{4}$ davon auf der Arbeitsfläche anhäufen. In der Mitte eine Vertiefung bilden.
2. Die Hefe und den Puderzucker in etwas Wasser auflösen und in die Vertiefung geben. Etwa die Hälfte des Wassers dazugeben und alles gut vermischen. Der Teig ist jetzt sehr weich und klebrig.
3. Das Salz in etwas Wasser auflösen und dazugeben. Nun das Öl hineingeben, das restliche Mehl darüber streuen und alles sorgfältig zu einem glatten Teig verkneten.
4. Den Teig mindestens 10 Minuten kräftig durchkneten. Anschließend vierteln, Kugeln formen, oben kreuzförmig einschneiden und mit einem feuchten Tuch abdecken. Bei Zimmertemperatur mindestens 3 Stunden gehen lassen.

Zeitaufwand: ca. 20 Minuten + ca. 3 Stunden Ruhezeit

Tortillateig

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Weizen-/Maismehl
n. B. Wasser
12 TL Olivenöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Das Mehl, Wasser, Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einem glatten Teig vermischen.
2. Der Teig sollte nicht mehr kleben, also nach Bedarf Wasser oder Mehl hinzufügen.
3. Anschließend 15 Minuten ruhen lassen.

Zeitaufwand: ca. 10 Minuten + 15 Minuten Ruhezeit

Samosateig

Zutaten für 4 Personen:

250 g Dinkelmehl
125 g Weizenmehl
1 TL Meersalz
1 ½ TL Kurkuma
½ TL Currypulver (optional)
2 EL Rapsöl
ca. 200 ml Wasser

Zubereitung:

1. Das Mehl und die Gewürze in eine Schüssel geben und gut mischen.
2. In der Mitte des Mehls eine Vertiefung bilden und das Öl hineingeben. Das Ganze mit dem Wasser zu einem elastischen, nicht klebenden Teig verkneten. Anschließend zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Zeitaufwand: ca. 15 Minuten + 30 Minuten Ruhezeit

Frühlingsrollenteig

Zutaten für 4 Personen:

300 g Mehl
60 ml Wasser
Salz

Zubereitung:

1. Das Mehl mit dem Wasser und einer Prise Salz zu einem festen Teig verkneten.
2. Diesen mit einem feuchten Tuch abdecken und 2 Stunden ruhen lassen.

Zeitaufwand: ca. 15 Minuten + 2 Stunden Ruhezeit

Wan-Tan-Teig

Zutaten für 4 Personen:

250 g Weizenmehl
1 TL Salz
2 verquirlte Eier
ca. 1 EL Wasser

Zubereitung:

1. Das Mehl mit dem Salz in eine Schüssel sieben. In der Mitte eine Vertiefung bilden und Eier sowie Wasser dazugeben. Alles verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
2. Den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.

Zeitaufwand: ca. 15 Minuten + 30 Minuten Ruhezeit

Maultaschen mit Wurstbrät und Hack

Zutaten für 4 Personen:

Maultaschenteig gemäß Grundrezept: siehe S. 2

Für die Füllung:

½ Bund glatte Petersilie

½ Bund Majoran

100 g ungebrühte feine Kalbsbratwurst

½ Brötchen (vom Vortag)

100 Gramm Spinat, tiefgekühlt

125 Gramm Beefsteakhack

1 Ei

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

Edelsüß-Paprikapulver

1 Eiweiß zum Bestreichen

1 L Rinderfond (oder Rinderbrühe)

3 Schalotten

1 EL Butter

½ Bund glatte Petersilie

Zubereitung:

1. Für die Füllung: Das Brötchen in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und mit den Händen fein zerpfücken. Spinat in einem Sieb auftauen lassen, gut mit den Händen ausdrücken und grob hacken. Petersilie und Majoran abspülen, trocken tupfen und fein hacken. Brät aus der Bratwurst, Hackfleisch, Ei, Spinat, gehackte Kräuter und zerpfücktes Brötchen in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und Paprika kräftig würzen und zu einer glatten Masse kneten. Anschließend die Masse in einen der Spritzbeutel geben - diese dient später für die Füllung der Maultaschen.

2. Den Maultaschenteig nach der Ruhezeit nochmals mit den Händen durchkneten, dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einem Glas Kreise ausstechen.

3. Je ca. 1 TL Füllung in die Mitte geben, die Ränder mit Wasser bepinseln. Den zweiten Kreis darauflegen und die Ränder mit einer Gabel gut andrücken. Den Vorgang wiederholen, bis Teig und Füllung verbraucht sind.

4. Rinderfond oder -brühe aufkochen. Die Maultaschen darin 10-15 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen.

5. Schalotten abziehen, grob würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und Schalottenwürfel darin goldbraun braten. Petersilie abspülen, leicht trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Die Schalottenwürfel und Petersilienstreifen zur heißen Brühe hinzufügen und anschließend servieren.

Zeitaufwand insgesamt: ca. 85 Minuten

Ravioli mit Apfel-Blutwurstfüllung

Zutaten für 4 Personen:

Ravioliteig gemäß

Grundrezept: siehe S. 2

2 Schalotten

30 g Butter

1 kleiner Apfel

200 g Blutwurst

2 EL Mehl

2 EL Apfelsaft

2 TL frische, gehackte
Petersilie

Salz

300 g Pastinaken

Mark von 1 Vanilleschote

200 ml Kalbs- oder
Gemüsebrühe

Weißwein

300 ml Sahne

frisch gemahlener schwarzer
Pfeffer

Zucker

Zubereitung:

1. Die Schalotten putzen und fein schneiden. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne schmelzen und die Hälfte der Schalotten darin glasig dünsten. Danach den Apfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. Die Blutwurst pellen, und zusammen mit dem Apfel fein würfeln.

2. Apfel- und Blutwurstwürfel, Mehl, frische Petersilie und Apfelsaft zu den Schalotten in die Pfanne geben, gut verrühren und einige Minuten ziehen lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen und die Masse abkühlen lassen.

3. Den Ravioliteig nach der Ruhezeit nochmals mit den Händen durchkneten.

4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einem Glas Kreise ausstechen. Je ca. 1 TL Füllung in die Mitte geben, die Ränder mit Wasser bepinseln, einen zweiten Kreis darauflegen und die Ränder mit einer Gabel gut andrücken. Den Vorgang wiederholen, bis Teig und Füllung verbraucht sind.

5. Die fertigen Ravioli ca. 5-7 Minuten in reichlich Salzwasser garen, anschließend gut abgießen und warm stellen.

6. Währenddessen die restliche Butter in einem Topf schmelzen und die restlichen Schalotten darin andünsten. Die Pastinaken schälen, in kleine Stücke schneiden und mit dem Vanillemark in die Pfanne geben. Das Ganze mit der Brühe und einem Schuss Weißwein ablöschen und mit der Sahne aufgießen. Bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis die Pastinaken weich sind. Die Mischung fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Die Ravioli auf Tellern anrichten und mit der Pastinaken-Vanillesauce servieren.

Zeitaufwand insgesamt: ca. 1 Stunde 45 Minuten

Teigtaschen mit Kartoffel-Schinken-Füllung und Lammsauce

Zutaten für 4 Personen:

220 g Mehl
Salz
2 Eier
ca. 2 EL Wasser, ggf. etwas mehr oder weniger
2 EL Tomatenmark
500 g Lamm
1 Zwiebel
1 Karotte
2 EL Pflanzenöl
1 Lorbeerblatt
1 TL Thymian
250 ml Lammfond
2 EL Balsamicoessig
Speisestärke
2 Schalotten
100 g Schinken am Stück
1 EL Butter
½ TL gehackter Majoran
Pfeffer
200 g mehlig, gekochte Kartoffeln
50 g Schafskäse

Zubereitung:

1. Das Mehl mit dem Salz mischen, die Eier und das Tomatenmark hinzugeben und alles zu einem relativ festen Teig verkneten. Je nach Konsistenz etwas mehr oder weniger Wasser dazugeben. Anschließend zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.
2. Das Lammfleisch in sehr kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel und die Karotte schälen und fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Die Zwiebel- und Karottenstücke, das Lorbeerblatt und den Thymian hinzufügen und alles mit dem Lammfond ablöschen. Den Balsamicoessig unterrühren und die Sauce dann zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und die Sauce damit nach Geschmack andicken. Die Schalotten putzen, den Schinken in Streifen schneiden und beides fein hacken. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, die Schalotten darin weich dünsten und den Schinken und den Majoran dazugeben. Alles einige Minuten köcheln, mit Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen. Die Kartoffeln stampfen und mit dem zerbröckelten Schafskäse mischen. Anschließend die Schalotten-Schinken-Mischung unterheben. Die Masse dient später für die Füllung der Teigtaschen.
3. Den Teig nach der Ruhezeit nochmals mit den Händen durchkneten, dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einem Glas Kreise ausstechen. Je ca. 1 TL Füllung in die Mitte geben, die Ränder mit Wasser bepinseln, einen zweiten Kreis darauflegen und die Ränder mit einer Gabel gut andrücken. Den Vorgang wiederholen, bis Teig und Füllung verbraucht sind.
4. Die Teigtaschen in reichlich Salzwasser etwa 5–7 Minuten ziehen lassen, abgießen und sofort mit der Lammsauce servieren.

Zeitaufwand insgesamt: ca. 1 Stunde 15 Minuten

Strudelpäckchen mit Obst und Ingwer

Zutaten für 16 Stück:

1 Bio-Zitrone
4 große Birnen
2 kleine Äpfel
2 Ingwerwurzeln
2 Msp. Cayennepfeffer
120 g Magerquark
4 EL flüssiger Honig
2 Eier
8 EL Milch (1,5 % Fett)
2 Platten Strudelteig
20 g gemahlene Mandeln
40 g Semmelbrösel
Puderzucker
Minzeblätter

Zubereitung:

1. Die halbe Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben. Den Saft aus der halben Zitrone pressen.
2. Birnen und Äpfel waschen, schälen, vierteln und entkernen. Jeweils in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Mit Zitronenschale und Zitronensaft mischen.
3. Den Ingwer schälen und fein reiben. Mit Cayennepfeffer, Quark und Honig in einer zweiten Schüssel gut verrühren. Über die vorbereiteten Apfel- und Birnenscheiben geben. Das Ei trennen. Eigelb und Milch in einer kleinen Schüssel verquirlen. Das Eiweiß für später aufheben.
5. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einem Glas Kreise ausstechen. Mit etwas Ei-Milch-Mischung bestreichen.
6. Mandeln mit den Semmelbröseln mischen und jeweils 1 Löffel davon in die Vertiefungen der Teigblätter verteilen. Anschließend eine Portion Frucht-Quark-Mischung darübergaben.
7. Das Eiweiß leicht verschlagen, die Teigländer damit bestreichen und die zweite Strudelteigplatte obenauf auflegen und mit dem Teigroller anrollen, sodass einzelne Teigtaschen entstehen.
9. Die Strudelpäckchen mit der restlichen Ei-Milch-Mischung bestreichen.
10. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Strudelpäckchen daraufsetzen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze auf der mittleren Schiene 20-25 Minuten backen.
Zum servieren mit Puderzucker bestäuben und mit Minzeblättern garnieren.

Zeitaufwand: ca. 45 Minuten

Nougatplätzchen

Zutaten für:

500g Mehl
 200g Zucker
 1 Pck. Vanillezucker
 350g Butter
 2 Eigelb
 1 Ei
 Etwas Zitronenschale,
 gerieben
 1 Prise Salz
 Nuss-Nougat-Creme

Zubereitung:

1. Das Mehl in die Schüssel geben und den Zucker und Vanilliezucker drüberstreuen. Eine Mulde in die Mitte drücken und die Butter in Flöckchen auf den Rand setzen. Das Eigelb und das Ei in die Mulde geben, Zitronenschale und Salz dazugeben und alles mit dem Rührgerät oder den Händen verkneten.
2. Den Teig in einer geschlossenen Schüssel mindestens eine Stunde kühl stellen.
3. Den Teig nach der Ruhezeit nochmals mit den Händen durchkneten, dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einem Glas Kreise ausstechen. Je ca. 1 TL Füllung in die Mitte geben, die Ränder mit Wasser bepinseln, einen zweiten Kreis darauflegen und die Ränder mit einer Gabel gut andrücken. Den Vorgang wiederholen, bis Teig und Füllung verbraucht sind.
4. Bei 175°C für 10-12 Minuten backen.

Zeitaufwand insgesamt: ca. 30 Minuten

Ravioli in Tomatencremesauce

Zutaten für 4 Personen:

Ravioliteig gemäß

Grundrezept: siehe S. 2

2 kleine Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

100 ml Olivenöl

350 g gemischtes Hackfleisch

frisch gemahlener schwarzer
Pfeffer

½ TL getrockneter Oregano

½ TL getrockneter Thymian

24 Cocktailtomaten

6 EL Tomatenmark

75 ml trockener Weißwein

500 ml Sahne

Salz

Basilikum zum Garnieren

Zubereitung:

1. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein schneiden. Die Hälfte des Olivenöls in einem Topf erhitzen und die Hälfte der Zwiebeln und die ganze Knoblauchzehe darin anschwitzen. Das Hackfleisch dazugeben, alles anbraten und mit Pfeffer, Oregano und Thymian würzen.

2. Den Ravioliteig nach der Ruhezeit nochmals mit den Händen durchkneten, dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einem Glas Kreise ausstechen. Je ca. 1 TL Füllung in die Mitte eines Kreises geben, zu einem Halbkreis zusammenklappen und den Rand mit einer Gabel gut andrücken. Den Vorgang wiederholen, bis Teig und Füllung verbraucht sind.

3. Die fertigen Ravioli ca. 5-7 Minuten in Salzwasser garen, anschließend gut abgießen und warm stellen.

4. Währenddessen das restliche Olivenöl in einem zweiten Topf erwärmen und den Rest der Zwiebeln darin glasig dünsten. Die Cocktailtomaten halbieren und zusammen mit dem Tomatenmark im Topf unterrühren. Alles mit Weißwein ablöschen. Anschließend die Sahne einrühren und köcheln, bis eine cremige Sauce entsteht. Mit Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken.

5. Die Ravioli auf Tellern anrichten und mit der Tomatencremesauce servieren. Bei Bedarf mit Basilikum garnieren.

Zeitaufwand insgesamt: ca. 45 Minuten

Ziegen-Ricotta-Tortellini in Salbeibutter

Zutaten für 4 Personen:

Pasta-Teig gemäß
Grundrezept: siehe S. 2

125 g junger Blattspinat
250 g Ziegenfrischkäse
1 Ei
10 g geriebener Parmesan
5 EL Paniermehl
½ L Hühnerboullion
125 g kalte Butter
8 getrocknete Tomaten
½ Knoblauchzehe
1 TL Olivenöl
Salz
Pfeffer
geriebener Muskatnuss
Salbeiblätter

Zubereitung:

1. Den Spinat waschen und gründlich abtropfen lassen. Knoblauch schälen und hacken. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin andünsten. Den Spinat dazufügen, zusammenfallen lassen und anschließend in eine Schüssel zum Auskühlen umfüllen.
2. Das Ei trennen und das Eiweiß für später aufheben. Den abgekühlten Spinat grob hacken und mit Frischkäse, Eigelb, Parmesan und Paniermehl verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
3. Die Boullion aufkochen. Salbei waschen, trocken tupfen und Blätter von den Stielen zupfen. Einige Blätter zum Garnieren beiseite legen. Die Butter in Stücken nach und nach unter die Brühe rühren, 2 Salbeiblätter dazufügen und den Sud 2-3 Minuten köcheln lassen, danach den Salbei wieder herausnehmen.
4. 2 Salbeiblätter und die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden und zur Salbeibutter geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn zu einem großen Rechteck ausrollen. Das Rechteck längs halbieren und daraus Quadrate schneiden. Je ca. ½ TL Füllung in die Mitte der Quadrate geben, die Ränder mit Wasser bepinseln und zu einem Dreieck zusammen falten. Die lange Seite des Dreiecks leicht einrollen. Die Enden der langen Seite des Dreiecks mit Wasser bepinseln, den Zeigefinger auf die Mitte der langen Seiten legen. Erst die rechte, dann die linke Seite um den Finger wickeln und beide Enden zusammendrücken. Die Spitze der Tortellini zum Schluss nach außen klappen und andrücken. Den Vorgang wiederholen, bis Teig und Füllung verbraucht sind.
6. Reichlich Salzwasser aufkochen und die Tortelloni darin ca. 5 Minuten ziehen lassen.
7. Zum Schluss die Salbeibutter erhitzen, die Tortellini darin schwenken und anrichten. Mit dem übrigen Salbei garnieren.

Zeitaufwand insgesamt: ca. 2 Stunden

Pizzaecken mit Lachs und Spargel

Zutaten für 4 Personen:

Pizzateig gemäß
Grundrezept: siehe S. 3

250 g Frischkäse
1 Knoblauchzehe
½ Bund Schnittlauch
250 g Räucherlachs
16 Stangen grüner Spargel

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Den Frischkäse in eine Schüssel geben. Die Knoblauchzehe schälen und fein schneiden, den Schnittlauch fein hacken. Beides zu dem Frischkäse geben und kräftig verrühren.
2. Den Teig nach der Ruhezeit nochmals mit den Händen durchkneten, dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einem Messer größere Quadrate raus schneiden. Die Quadrate quer durchschneiden, sodass 2 Dreiecke entstehen.
3. Die Dreiecke mit dem Frischkäse bestreichen. Auf jedes Dreieck etwas Lachs legen. Die Spargelstangen vierteln und über dem Lachs verteilen. Dann das zweite Dreieck auflegen und die Ränder mit einer Gabel gut andrücken. Den Vorgang wiederholen, bis der Teig und der Belag verbraucht sind.
Zum Schluss alle Taschen ca. 15-20 Minuten backen.

Zeitaufwand: ca. 20 Minuten + Backzeit

Pansotti mit Garnelenfüllung

Zutaten für 4 Personen:

Pastateig gemäß

Grundrezept: siehe S. 2

1 Bund gemischte Kräuter
der Saison

200 g Merlanfilet

100 g Schlagsahne

200 g ausgelöste

Tiefseegarnelen

½ Bund Dill

Salz

weißer Pfeffer aus der Mühle

1 Eiweiß

100 g gebräunte Butter

Zubereitung:

1. Das Merlanfilet entgräten und grob würfeln. Den Dill und die Kräuter der Saison abspülen und zusammen mit dem Filet pürieren; dabei die Sahne einlaufen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend durch ein Sieb streichen und die Masse in einen der Spritzbeutel geben - diese dient später für die Füllung der Taschen.

2. Den Teig nach der Ruhezeit nochmals mit den Händen durchkneten, dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einem Glas Kreise ausstechen. Die Mulden mit der Fischcreme befüllen, die Garnelen halbieren und jeweils 1-2 Stücke in die Taschen legen. Die Teigländer mit Eiweiß bestreichen.

3. Anschließend den zweiten Kreis auflegen und mit einem Teigroller gut anrollen. Den Vorgang wiederholen, bis Teig und Füllung verbraucht sind.

4. In kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Die Pansotti auf einem Teller anrichten und mit brauner Butter übergießen.

Zeitaufwand: ca. 30 Minuten + Garzeit

Pardulas

(sardische Teigtaschen mit Ricotta-Orangenfüllung)

Zutaten für 4 Personen:

200 g + 3 EL Mehl
Salz
40 g Butterschmalz
ca. 4 EL Wasser, ggf. etwas
mehr
350 g Ricotta
3 EL Zucker
1 Ei
abgeriebene Schale von
1 Orange
Safran
Puderzucker

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 150° C vorheizen.
2. Die 200 g Mehl in einer Schüssel mit dem Salz mischen und das Schmalz und löffelweise Wasser hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen, aber nicht zu weichem Teig verkneten. Den Teig einige Minuten ziehen lassen.
3. Den Ricotta in einer Schüssel mit Zucker, 3 EL Mehl, dem Ei, der Orangenschale und einer Prise Safran mischen und die Masse in einen der Spritzbeutel geben - diese dient später für die Füllung der Maultaschen. Anschließend einige Minuten kalt stellen.
4. Den Teig nach der Ruhezeit nochmals mit den Händen durchkneten, dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einem Glas Kreise ausstechen. Je ca. 1 TL Füllung in die Mitte geben, die Ränder mit Wasser bepinseln, einen zweiten Kreis darauflegen und die Ränder mit einer Gabel gut andrücken. Den Vorgang wiederholen, bis Teig und Füllung verbraucht sind.
5. Die fertigen Teigtaschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und etwa 20 Minuten goldbraun backen. Sofort aus dem Ofen nehmen, mit etwas Wasser besprengen und mit reichlich Puderzucker bestäuben.

Zeitaufwand: ca. 30 Minuten + Backzeit

Blätterteigtaschen mit Feta-Peperoni-Füllung

Zutaten für 32 Teigtaschen:

2 Platten Blätterteig
150 g Schafskäse
3 EL gehackter Thymian
150 g klein geschnittene
Peperoni, aus dem Glas,
abgetropft (Schärfe je nach
Geschmack)
Salz
frisch gemahlener schwarzer
Pfeffer
2 EL Olivenöl
1 verquirltes Eigelb

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 200° C vorheizen. Für die Füllung den Schafskäse fein würfeln und in einer Schüssel mit dem Thymian und den Peperoni mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einem Glas Kreise ausstechen. Mit dem Löffel etwas Füllmasse in die Mitte geben, die Ränder mit Olivenöl bepinseln, einen zweiten Kreis darauflegen und die Ränder mit einer Gabel gut andrücken. Den Vorgang wiederholen, bis Teig und Füllung verbraucht sind.
3. Die Teigtaschen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit dem verquirlten Eigelb bepinseln. 15–20 Minuten goldbraun backen. Schmeckt heiß und kalt.

Zeitaufwand: ca. 30 Minuten + Backzeit

Quesedillas

Zutaten für 10 Stück:

Tortillateig gemäß
Grundrezept: siehe S. 3

5 Becher saure Sahne
Frühlingszwiebeln
Jalapeños
Käse (z.B. Edamer oder
Manchego) gerieben
Fett zum Braten

Zubereitung:

1. Für die Füllung die Frühlingszwiebeln und Jalapeños in Ringe schneiden und mit der sauren Sahne und dem Käse vermischen.
2. Den Tortillateig nach der Ruhezeit nochmals mit den Händen durchkneten, dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, so dass der Teig ein Kreis bildet. Auf die Hälfte des Kreises die Käse-Sahne-Creme geben. Die Ränder mit Wasser bestreichen. Die ungefüllte Hälfte draufklappen und die Ränder mit einer Gabel gut andrücken. Den Vorgang wiederholen, bis Teig und Füllung verbraucht sind.
3. Die Tortillas in der Pfanne möglichst ohne Fett backen bis eine leichte Bräune zu erkennen ist.

Zeitaufwand: ca. 30 Minuten + Backzeit

Samosas mit Kartoffelfüllung

Zutaten für 4 Personen:

Samosateig gemäß
Grundrezept: siehe S. 4

300 g Kartoffeln
1 grüne Chilischote
3 EL Öl zum Braten
¼ TL Kreuzkümmelsamen
1 Prise Kurkuma
½ TL Salz
1 TL gemahlener
Kreuzkümmel
75 g tiefgefrorene Erbsen
Pflanzenöl zum Ausbacken

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. Die Chilischote fein hacken.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kreuzkümmelsamen darin anbraten. Die Kartoffelwürfel und die Chilischote hinzugeben und alles 3 Minuten anbraten. Anschließend Kurkuma und Salz hinzufügen und weitere 5 Minuten braten. Dabei gelegentlich umrühren.
3. Den gemahlenden Kreuzkümmel und die Erbsen hinzugeben, alles sorgfältig verrühren, die Pfanne zudecken und das Ganze ca. 10 Minuten schmoren lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Anschließend die Masse abkühlen lassen.
4. Den Samosateig nach der Ruhezeit nochmals mit den Händen durchkneten, dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einem Glas Kreise ausstechen. Füllung in die Mitte geben, einen zweiten Kreis darauflegen und die Ränder mit einer Gabel gut andrücken. Diesen Vorgang wiederholen, bis Teig und Füllung verbraucht sind.
5. Anschließend die Samosas in heißem Öl einige Minuten goldgelb ausbacken. Schmeckt heiß und kalt.

Zeitaufwand: ca. 40 Minuten + Garzeit

Frühlingsrollen „vietnamesisch“

Zutaten für 4 Personen:

Frühlingsrollenteig gemäß
Grundrezept: siehe S. 4

40 g getrocknete Morcheln
60 g Glasnudeln
3 kleine Kartoffeln
2 Möhren
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
300 g Schweinehackfleisch
1 Ei + 1 verquirltes Ei
Salz und frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer
Pflanzenöl zum Ausbacken

Zubereitung:

1. Die Morcheln ca. 1 ½ Stunden in warmem Wasser einweichen. Anschließend sorgfältig ausdrücken und in schmale Streifen schneiden. Die Glasnudeln ca. 10 Minuten in warmem Wasser einweichen, dann abgießen, in 3 cm große Stücke schneiden und zu den Morchelstreifen geben.
2. Die Kartoffeln und Möhren schälen und in feine Stifte schneiden und zu der Mischung geben. Die Schalotten putzen, fein würfeln und unterrühren. Anschließend den Knoblauch schälen, fein schneiden und mit dem Hackfleisch und dem Ei zu den Glasnudeln geben. Alles kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und verkneten.
3. Den Frühlingsrollenteig nach der Ruhezeit nochmals mit den Händen durchkneten, dann auf einer bemehlten Fläche zu einem dünnen Teig ausrollen. Mit einem Messer große Quadrate ausschneiden. Die Ränder jedes Quadrats mit Ei bepinseln. Anschließend auf eine Hälfte jedes Quadrats etwas Füllung geben, einmal einschlagen, die Seiten darüber legen und vorsichtig aufrollen. Die Ränder gut festdrücken. Diesen Vorgang wiederholen, bis Teig und Füllung verbraucht sind. Anschließend die Frühlingsrollen portionsweise in heißem Öl einige Minuten goldgelb ausbacken.

Zeitaufwand: ca. 30 Minuten + Einweich- und Garzeit

Dim Sum „thailändisch“

Zutaten für 4 Personen:

Wan-Tan-Teig gemäß

Grundrezept: siehe S. 4

200 g Schweinehackfleisch
 50 g rohe, geschälte Garnelen
 25 g Wasserkastanien (aus
 der Dose, Abtropfgewicht)
 1 Knoblauchzehe
 1 EL Fischesauce
 1 EL Sojasauce
 1 EL Sesamöl
 1 TL Zucker
 frisch gemahlener schwarzer
 Pfeffer
 Bambuskörbchen zum
 Dämpfen

Zubereitung:

1. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben, die Garnelen und die Wasserkastanien fein hacken und hinzufügen. Die Knoblauchzehe schälen und fein schneiden. Das Ganze mit Fisch- und Sojasauce, Sesamöl, Zucker und Pfeffer nach Geschmack würzen und kräftig durchkneten.
2. Den Wan-Tan-Teig nach der Ruhezeit nochmals mit den Händen durchkneten, dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einem Glas Kreise ausstechen. Etwas Füllung in die Mitte geben, einen zweiten Kreis darauflegen und die Ränder mit einer Gabel gut andrücken. Diesen Vorgang wiederholen, bis Teig und Füllung verbraucht sind.
3. In einem Wok so viel Wasser erhitzen, dass das hineingestellte Dämpfkörbchen damit nicht in Berührung kommt. Die fertigen Teigtaschen in das Körbchen geben, den Wok zudecken und alles 10–12 Minuten dämpfen.

Zeitaufwand: ca. 30 Minuten + Garzeit

Wan Tan mit Ananas und Mungobohnen

Zutaten für 4 Personen:

Wan-Tan-Teig gemäß
Grundrezept: siehe S. 4

½ rote Paprikaschote
150 g Ananas, aus der Dose,
abgetropft, den Saft
auffangen
1 Zwiebel
100 g Mungobohnensprossen
2 EL süße ChilisaUCE
1 EL Tamarindenmus
Salz
Chilipulver

Zubereitung:

1. Die Paprikaschote und die Ananas vierteln, entkernen und fein würfeln. Die Zwiebel schälen und sehr fein schneiden. Die Mungobohnensprossen kurz kalt abspülen, abtropfen lassen und klein schneiden.
2. 5 EL Ananassaft zusammen mit der Chilisoße, Tamarindenmus und Salz in einer Pfanne aufkochen lassen. Paprika, Ananas, Zwiebel und Sprossen hinzugeben und 5–7 Minuten darin dünsten, bis die Flüssigkeit fast verdunstet ist. Mit Chilipulver auf gewünschten Schärfegrad abschmecken.
3. Den Wan-Tan-Teig nach der Ruhezeit nochmals mit den Händen durchkneten, dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einem Glas Kreise ausstechen. Etwas Füllung in die Mitte geben, zu einem Halbkreis zusammenklappen und den Rand mit einer Gabel gut andrücken, so dass einzelne Teigtaschen entstehen. Diesen Vorgang wiederholen, bis Teig und Füllung verbraucht sind.
4. Anschließend die Wan-Tans portionsweise in heißem Öl einige Minuten goldgelb ausbacken.

Zeitaufwand: ca. 40 Minuten + Garzeit

Piroggen mit Speck und Sauerkraut

Zutaten für 25 Stück:

Für den Teig:

250 g Dinkelmehl (Type 630)

250 g weiche Butter

250 g Magerquark

1 TL Salz

1 TL getrockneter Thymian

Mehl (zum Bearbeiten)

Für die Füllung:

100 g geräucherter,
durchwachsener Speck

1 kleine Zwiebel

1 TL Butter

250 g Sauerkraut

1 Bund krause Petersilie

200 g saure Sahne

frisch gemahlener Pfeffer

¼ TL Cayennepfeffer

Salz

1 Ei

Zubereitung:

1. Für den Teig Mehl, Butter, Quark, Salz und Thymian mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt im Kühlschrank für mindestens 6 Stunden kalt stellen.

2. Für die Füllung den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und Speck- und Zwiebelwürfel darin braten. Das Sauerkraut kurz abspülen, in einem Sieb abtropfen lassen und mit den Händen kräftig ausdrücken. Die Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Speck- und Zwiebelwürfel, Sauerkraut, Petersilie und 1-2 EL saure Sahne (den Rest beiseite stellen) verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

3. Den Backofen auf 180°C Unter- und Oberhitze vorheizen. Den Teig nach der Ruhezeit nochmals mit den Händen durchkneten, dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einem Glas Kreise ausstechen und etwas Füllmasse in die Mitte geben. Das Ei trennen und die Teigränder rundherum mit etwas Eiweiß bestreichen. Einen zweiten Kreis darauflegen und die Ränder mit einer Gabel gut andrücken. Vorgang wiederholen, bis Teig und Füllung verbraucht sind.

5. Die Piroggen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. 1 EL Wasser und das Eigelb verquirlen und die Piroggen dünn damit bestreichen. Im Ofen auf der mittleren Schiene 10-15 Minuten goldbraun backen. Die fertigen Piroggen heiß oder kalt mit der restlichen sauren Sahne servieren.

Zeitaufwand: ca. 45 Minuten + Backzeit

Piroschki mit Champignonfüllung

Zutaten für 4 Personen:

Für den Teig:

500g Mehl

1 Ei

1 TL Salz

200 ml Milch

40 g Hefe

1 TL Zucker

2 EL Olivenöl

Für die Füllung:

700 g Champignons

6 EL saure Sahne

Petersilie

Salz

Pfeffer

Thymian

Öl zum ausbacken

Zubereitung:

1. Mehl, Salz und Ei in eine Schüssel geben. Die Milch aufwärmen und die Hefe hinein rühren. Den Zucker hinzufügen unditerrühren. Nun die Milch in die Schüssel zu dem Mehl geben und gut vermischen. Zuletzt noch das Öl hinzu geben und für mindestens 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

2. Für die Füllung die Champignons waschen, vierteln und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Anschließend mit der sauren Sahne und der Petersilie vermischen und mit den Gewürzen abschmecken.

3. Den Teig nach der Ruhezeit nochmals mit den Händen durchkneten, dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einem Glas Kreise ausstechen. Etwas Füllung in die Mitte geben, einen zweiten Kreis darauflegen und die Ränder mit einer Gabel gut andrücken. Vorgang wiederholen, bis Teig und Füllung verbraucht sind.

4. Reichlich Öl in eine Pfanne geben und die Teigtaschen darin goldbraun ausbacken. Oder im Ofen bei ca. 200°C 20 - 25 Minuten backen.

Zeitaufwand: ca. 30 Minuten + Backzeit

Süße Piroggen mit Fruchtfüllung

Zutaten für 4 Personen:

Für den Teig:

1 Ei
350 g Mehl
1 Prise Salz
100 ml Wasser

Für die Füllung:

1 EL Zucker
600 g Früchte (Blaubeeren,
Kirschen, Apfel, Pflaumen,
usw.)
2 EL Semmelmehl
2 EL Butter
4 EL Puderzucker
¼ L Schlagsahne

Zubereitung:

1. Für den Piroggenteig Mehl, Salz und Ei verkneten. In kurzen Abständen etwas lauwarmes Wasser dazu gießen. Der Teig sollte locker und nicht klebrig sein.
2. Für die Füllung Zucker, Obst und Semmelmehl vermischen.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit einem Glas Kreise ausstechen. Etwas Füllung in die Mitte geben, einen zweiten Kreis darauflegen und die Ränder mit einer Gabel gut andrücken. Den Vorgang wiederholen, bis Teig und Füllung verbraucht sind.
4. Die Piroggen mit der Butter goldbraun ausbacken und anschließend mit Puderzucker bestäuben. Mit Schlagsahne servieren.

Zeitaufwand: ca. 20 Minuten + Backzeit



Rezeptheft

www.genius.tv

Genius GmbH

Im Dachsstück 8 • 65549 Limburg/Germany

© 2018 by Genius GmbH, Limburg/Lahn

SNP_RB_DE_0918