

**COMFORTCOOK
Model 99333**



Kookboek volautomatische pasta machine

Livre de cuisine machine à pâtes entièrement automatique

Kochbuch Vollautomatische Pastamaschine

Cookbook fully automatic pasta maker

Nederlands

RECEPTEN

Hartelijk dank voor de aankoop van de Trebs pastamachine. Het is mogelijk om verschillende soorten bloem te gebruiken in de pastamachine. Echter, elk soort bloem heeft een ander recept nodig om de juiste consistentie van het deeg te krijgen. Onderstaand vindt u het perfecte resultaat voor verschillende soorten bloem.

BASISRECEPTEN MET VERSCHILLENDE SOORTEN BLOEM

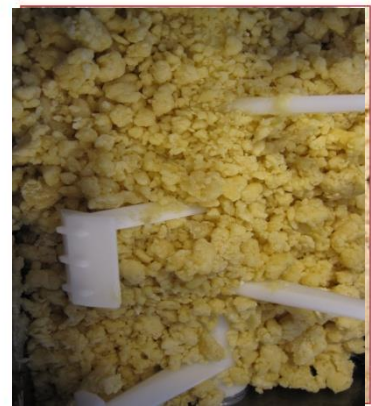
Juiste consistentie Deeg



Te nat; voeg meel toe



te droog; voeg water toe



Deeg is goed!

Bloem type "45" (verkrijgbaar in elke supermarkt "normale bloem")

Ingrediënten:

- 500 gr bloem (type "45")
- 3 eieren Jumbo (225 gr in schaal, nauwkeurig afwegen)
- 1 theelepel zout
- 40 ml water
- Nauwkeurig afmeten met behulp van de standaard maatschep; **NB 1 tl=5ml**

Bereiding:

1. Kies de pastavorm voor de gewenste pastasoort.
2. Leg de gekozen pastavorm in heet water met olie. Laat het 1-2 minuten ondergedompeld liggen.
3. **Controleer of de sluitschuif van het apparaat gesloten is.**
4. Monteer de pastavorm en draai de sluitring er met de hand op
5. Schep de bloem in de mengcontainer en sluit het deksel.
6. Zet de machine aan en giet de drie losgeklopte eieren rustig in de vulopening.
7. Voeg zout en water toe.
8. Laat de machine **4 à 5 minuten** draaien. Het deeg moet uit klontjes bestaan zo groot als erwten.
9. Trek de sluitschuif open tot u een "klik" hoort.
10. Na ongeveer 1 minuut draaien zal de pasta uit de pastavorm komen.
11. Snijdt de pasta af op de gewenste lengte.
12. Binnen 10 minuten heeft u verse pasta.
13. De pasta hoeft niet te drogen en kan direct worden gekookt.

Bloem type "00" (Pastabloem, verkrijgbaar in (kook)speciaalzaken)

Ingrediënten:

- 500 gr bloem (type "00")
- 3 eieren Jumbo (225 gr in schaal, nauwkeurig afwegen)
- 1 theelepel zout
- 60 ml water

Bereiding:

1. Zie bovenstaand voor de juiste bereidingswijze.

Bloem type "Semola fine" (Pastabloem, verkrijgbaar in (kook)speciaalzaken)

Ingrediënten:

- 500 gr bloem (type "Semola fine")
- 3 eieren Jumbo (225 gr in schaal, nauwkeurig afwegen)
- 40 ml water

Bereiding:

1. Zie bovenstaand voor de juiste bereidingswijze.
2. LET OP: Laat de machine slechts **2 à 3 minuten** draaien. Het deeg moet uit klontjes bestaan zo groot als erwten.

Harde tarwebloem van het merk Cecco (Pastabloem, verkrijgbaar in (kook)speciaalzaken)

Ingrediënten:

- 500 gr harde tarwebloem (Cecco)
- 3 eieren Jumbo (225 gr in schaal, nauwkeurig afwegen)
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel olijfolie
- 2 theelepel water

Bereiding:

1. Zie bovenstaand voor de juiste bereidingswijze.

Houd er rekening mee dat de kooktijd van zelfgemaakte pasta korter is dan die van droge pasta. De kooktijd van de zelfgemaakte verse pasta is slechts 3 tot 4 minuten (afhankelijk van de dikte van de pasta en uw eigen smaak).

Als u nog vragen hebt over het product na deze handleiding te hebben gelezen, neem dan a.u.b contact op met de Trebs klantendienst: info@trebs.nl

Telefoonnummer: 0900-TREBSbv (0900-873 27 28), € 1,00 per gesprek exclusief uw reguliere telefoonkosten

Wij wensen u veel kook plezier met de Trebs pasta machine!

PASTAVARIATIES

Pasta verde (met spinazie)

Pasta verde is door spinazie groen gekleurd. Voeg met de eieren een klein beetje (\pm 25 gram) gekookte, goed uitgedrukte, fijn gehakte spinazie toe.

Zwarte pasta

Deze wordt met inktvisseninkt gemaakt. Roer per 100 g bloem / 1 ei, één koffielepel inktvisinkt. door de eieren.

Rode pasta

Hiervoor wordt kookvocht van rode bieten gebruikt. Voeg het vocht (\pm 25 gram) samen met de eieren door de bloem.

Pasta met gehakt en groente - Aantal personen: 5

Ingrediënten:

- 500 gram pasta
- 500 gram rundergehakt
- 3 halve paprika's (groen, geel en rood)
- 250 gram champignons
- 2 dikke uien
- 3 teentjes knoflook
- 1 blik gepelde tomaten
- 1 klein blikje tomatenpuree
- 10 groene olijven
- 5 bouillonblokjes
- 2 laurierblaadjes
- 2 eetlepels paprikapoeder
- 3 eetlepels Italiaanse kruiden
- 2 eetlepels groene pesto
- Peper/ zout

Bereiding:

Pasta al dente koken in licht gezouten water ondertussen gehakt rul bakken met peper en zout klein gesneden ui en knoflook toevoegen even meebakken dan bouillonblokjes verkruimelen, laurierblaadjes, paprikapoeder, Italiaanse kruiden en pesto toevoegen.

In blokjes gesneden paprika en in plakjes gesneden champignons en gepelde tomaten kleingesneden, olijven en de tomatenpuree toevoegen. De pasta afgieten en door de groente-gehaktmengsel mengen.

Romige pasta met zalm - Aantal personen: 4

Ingrediënten:

- 4 à 6 rijpe tomaten
- 1 potje ricotta/mascarpone
- 500g pasta (bijv. tagliatelle of fettuccine)
- 400g gerookte zalm
- kruiden (peper, zout, basilicum)

Bereiding:

Kook de pasta al dente, ondertussen snij je de tomaten in blokjes en laat je deze even bakken in olijfolie. Ondertussen heb je de zalm in snippers gesneden en roer je ze onder de tomaten. Laat erg kort meebakken en voeg er dan -al roerend- de ricotta of mascarpone bij. Kruiden met peper, zout (zoals je het zelf graag hebt) en de saus nog even laten doorkoken, als ze te dik is kan je er nog een beetje lichte room of melk aan toevoegen. Dien op met de pasta en eventueel verse kruiden zoals basilicum. Je kan de tomaten ook vervangen door paprika's, courgettes etc.

Pasta met gamba's, knoflook, tomaat en rucola - Aantal personen: 1

Ingrediënten:

- 4 gamba's, gepeld en schoongemaakt
- ca. 125 gram spaghetti
- 2 tenen knoflook, fijngesneden
- 3-4 zongedroogde tomaten, op olie
- 25 gram rucola, heel grof gesneden
- Peper/ zout
- vers geraspte parmezaan

Bereiding:

Kook de pasta al dente. Verhit wat olijfolie in een wok en als die goed heet is de gamba's toevoegen en kruiden met peper en zout. Als 1 kant gaar is omdraaien en dan de knoflook en tomaat toevoegen, meebakken tot de gamba's gaar zijn. Goed op smaak brengen met peper en zout en dan de pasta toevoegen, goed mengen eventueel nog wat extra virgin olijfolie erbij gieten. Dan de rucola erbij, dit kan er op of er door geroerd worden. Aan tafel eventueel de parmezaan toevoegen.

Pasta met kruidenkaas en spekjes - Aantal personen: 3

Ingrediënten:

- 400 gr pasta naar keuze (maar geen lange soorten)
- Kruidenkaas met knoflook
- 250 gr spekjes
- room kruidenmix bestaande uit bieslook, basilicum, peterselie (+/- 20 gr) paprikapoeder
- Parmezaanse kaas
- peper
- zout

Bereiding:

Kook pasta al dente, bak de spekjes goed knapperig en voeg room toe. Laat het geheel opwarmen en voeg dan de kruidenkaas toe (een soeplepel of 2-3, naar smaak), en ook een klein beetje Parmezaanse kaas. Breng het geheel lichtjes aan de kook en strooi er een kleine beetje paprikapoeder over. Als de saus te dik is, voeg dan een klein scheutje melk aan toe. Vergeet ook niet om aan de saus peper & zout naar smaak toe te voegen. Neem de pan af het vuur en overgiet de pasta met de saus, roer het geheel even om en strooi de kruiden erover. U kunt tevens ook wat ricotta toevoegen voor een vollere smaak en een romige saus. De kruidenmix kunt u ook vervangen door 1/3 bouillonblokje.

Français

RECETTES

Merci d'avoir acheté la machine à pâtes de Trebs. Il est possible d'utiliser différents types de farine dans la machine à pâtes. Cependant, chaque type de fleur a une prescription différents pour obtenir la bonne consistance de la pâte à obtenir. Ci-dessous vous trouverez le résultat parfait pour les différents types de farine.

RECETTE DE BASE POUR DIFFÉRENTS TYPES DE FARINE

Consistance de la pâte perfect



Trop humide; additionner farine



Trop sec ; additionner d'eau



Correct!

Farine type « 45 » (en verte dans les supermarché)

Ingrédients :

- 500 gr. vraie farine (type « 45 »)
- 3 œufs (Jumbo) (225 gr. en coquille d'œuf, peser précis)
- 1 cuillerée de thé de sel
- 40 ml de l'eau
- Peser précis avec une scoop NB. 1 tl = 5 ml

Préparation :

1. Sélectionnez l'accessoire et trempez l'accessoire dans un petit récipient contenant de l'eau très chaude. Ajoutez quelques gouttes d'huile d'olive ou autre huile végétale et veillez à ce que l'accessoire trempe bien dans le liquide. Laissez tremper pendant une à deux minutes.
2. **Vérifiez que la glissière est enfoncée à fond (en position de mélange) dans l'appareil.**
3. Installez à présent l'accessoire.
4. Vérifiez que l'accessoire est fixé correctement et solidement.
5. Versez la quantité de farine correspondant à la recette choisie dans le récipient de pétrissage.
6. Tourner sur la machine et ajoutez les trois oeufs battus tranquillement dans la goulotte.
7. Additionner le sel et l'eau.
8. Faites tourner le moteur pendant **4 à 5 minutes** environ. Coupez le moteur, ouvrez le couvercle et vérifiez l'état de la pâte.
9. Dès que la pâte est prête, retirez doucement la glissière de la machine jusqu'au déclic. Vous ouvrez ainsi la chambre de compression et la machine à pâtes commencera à préparer vos pâtes d'ici une minute. Vous remarquerez alors que le bruit du moteur change. Ceci est normal.
10. Dès qu'un morceau d'environ 3 cm de pâte est expulsé de l'accessoire pour pâtes, coupez-le à l'aide du couteau fourni et mettez-le de côté.

11. En les minutes 10, vous avez de pâtes fraîches

Farine type « 00 » (Farine en verte dans les magasins)

Ingrédients :

- 500 gr. vraie farine (type « 00 »)
- 3 œufs (Jumbo) (225 gr. en coquille d'œuf, peser précis)
- 1 cuillerée de thé de sel
- 60 ml de l'eau
- Peser précis avec une scoop NB. 1 tl = 5 ml

Préparation :

1. Voir ci-dessus pour une bonne préparation.

Farine type « Semola fine » (Farine en verte dans les magasins)

Ingrédients :

- 500 gr. vraie farine (type « Semola »)
- 3 œufs (Jumbo) (225 gr. en coquille d'œuf, peser précis)
- 40 ml de l'eau
- Peser précis avec une scoop NB. 1 tl = 5 ml

Préparation :

1. Voir ci-dessus pour une bonne préparation.
2. REMARQUE: Laissez la machine tourner seulement 2 à 3 minutes. La pâte devrait être composé de massifs de grosses comme des pois.

Le temps de cuisson de pâtes séchées peut varier de 3 à 4 minutes selon l'épaisseur.

Cuisez toujours les pâtes dans de l'eau salée portée à ébullition. On conseille 1 litre d'eau et une petite cuillère de sel remplie pour 100 g de pâtes.

Nous espérons vous avoir suffisamment informé et vous souhaitons davantage de plaisir dans votre cuisine avec la machine à pâtes de Trebs !

Recette pâtes colorées

Pâtes vertes (aux épinards)

Les pâtes vertes deviennent vertes par l'ajout d'épinards. Ajoutez avec les oeufs un peu (\pm 25 g) d'épinards hachés fins, cuits et bien pressés.

Pâtes noires

Leur couleur est due à l'encre de seiche. Pour 100 g de farine / 1 oeuf, incorporer une cuillère à café d'encre de sèche aux oeufs.

Pâtes rouges

Pour les colorer, on utilise le jus de cuisson de betteraves rouges. Incorporer le jus (\pm 25 g) avec les oeufs à la farine.

Pâtes à la viande hachée et aux légumes – Nombre de personnes : 5

Ingrédients :

- 500 g de pâte
- 500 g de viande de bœuf hachée
- 3 demi-poivrons (vert, jaune et rouge)
- 250 g de champignons
- 2 gros oignons
- 3 gousses d'ail
- 1 boîte de tomates pelées
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- 10 olives vertes
- 5 cubes de bouillon
- 2 feuilles de laurier
- 2 cuillères à soupe de paprika
- 3 cuillères à soupe d'épices italiennes
- 2 cuillères à soupe de pesto vert
- Poivre/ sel

Préparation :

Cuire les pâtes al dente dans de l'eau légèrement salée ; pendant ce temps, cuire la viande de boeuf hachée avec poivre et sel, ajouter le petit oignon et l'ail finement hachés, laisser frire puis ajouter les cubes de bouillon émiettés, les feuilles de laurier, le paprika, les épices italiennes et le pesto.

Ajouter le poivron coupé en petits blocs, les champignons coupés en tranches ainsi que les tomates pelées finement découpées, les olives et le concentré de tomates. Egoutter les pâtes et y ajouter le mélange légumes-viande hachée.

Pâtes onctueuses au saumon – Nombre de personnes : 4

Ingrédients :

- 4 à 6 tomates bien mûres
- 1 petit pot de ricotta/mascarpone
- 500 g de pâtes (ex. tagliatelle ou fettuccini)
- 400 g de saumon fumé
- épices (poivre, sel, basilic)

Préparation :

Cuire les pâtes al dente, pendant ce temps, découper les tomates en petits blocs et laisser revenir dans l'huile d'olive. Entre-temps, vous avez déjà découpé le saumon en petits morceaux et l'avez incorporé aux tomates. Faire cuire très brièvement et ajouter – tout en mélangeant – la ricotta ou le mascarpone. Ajouter poivre et sel (selon votre goût) et laisser mijoter la sauce un instant, si elle est trop épaisse, ajouter un peu de crème légère ou de lait. Servir avec les pâtes et, éventuellement, des épices fraîches comme du basilic. Vous pouvez également remplacer les tomates par des poivrons, des courgettes, etc.

Pâtes avec gambas, ail, tomate et roquette – Nombre de personnes : 1

Ingrédients :

- 4 gambas, pelées et nettoyées
- env. 125 g de spaghetti
- 2 gousses d'ail, finement hachées
- 3-4 tomates séchées au soleil, à l'huile
- 25 g de roquette, grossièrement découpée
- Poivre/ sel
- parmesan frais râpé

Préparation :

Cuire les pâtes al dente. Chauffer un peu d'huile d'olive dans un wok et, lorsqu'elle est bien chaude, ajouter les gamba et les épices avec poivre et sel. Lorsqu'une face est à point, retourner et ajouter ail et tomates, cuire jusqu'à ce que les gambas soient à point. Assaisonner avec poivre et sel et ajouter les pâtes, bien mélanger et ajouter éventuellement encore un peu d'huile d'olive extra vierge. Ajouter la roquette, la poser sur le plat ou mélanger. Ajouter éventuellement le parmesan à table.

Pâtes au fromage aux fines herbes et lardons – Nombre de personnes : 3

Ingrédients :

- 400 g de pâtes au choix (mais pas de longues pâtes)
- fromage à l'ail
- 250 g de lardons
- crème avec mélange de fines herbes se composant de ciboulette, basilic, persil (+/- 20 g), paprika
- parmesan
- poivre/ sel

Préparation :

Cuire les pâtes, cuire les lardons jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants et ajouter la crème. Laisser chauffer le tout et ajouter le fromage aux fines herbes (une cuillère à soupe ou 2-3, selon le goût), ainsi qu'un petit peu de parmesan. Amener le tout légèrement à ébullition et répandre un petit peu de paprika. Si la sauce est trop épaisse, ajouter un peu de lait. Ne pas oublier d'ajouter du poivre et du sel selon votre goût. Retirer la poêle du feu et recouvrir les pâtes de sauce, mélanger le tout et ajouter les épices. Vous pouvez également ajouter un peu de ricotta pour un goût plus entier et une sauce crémeuse. Vous pouvez remplacer le mélange de fines herbes par 1/3 de cube de bouillon.

English

RECIPES

Many thanks for buying the Trebs pasta machine. You can use different kind of flour in the pasta machine. But please note, all kind of flour need a different recipe to get the right consistence of the dough. Below you will find the perfect result for different kinds of flour.

BASIC PASTA RECIPE WITH DIFFERENT TYPES OF FLOUR

Right consistency of the dough



Too wet; add some flour



too dry; add some water



correct!

Flour type "45" (available in every supermarket)

Ingrediënt:

- 500 gr. flour type "45"
- 3 Jumbo eggs (225 gr. in egg-shell, check carefully)
- 1 tablespoon salt
- 40 ml water

Preparation:

1. Select the pasta-shaping attachment for the desired type of pasta.
2. Place the pasta-shaping attachment in a bowl with hot water and a few drops of Oil. Ensure that the attachment is covered with water. Allow it to lie immersed for 1-2 minutes.
3. **Check whether the closing slide is fully pushed into the appliance (mixing position).**
4. Now place the pasta-shaping attachment as described in the installation instructions.
5. Add the required quantity of flour and close the lid.
6. Switch on the machine and add the eggs in the machine.
7. Add salt and water.
8. Run the motor for around **4-5 minutes**. The dough may be said to be suitable if it consists of pea-sized lumps.
9. As soon as the dough is suitable, pull out the closing slide slowly out of the appliance until you hear it click.
10. After 1 minute the pasta will come out of the machine.
11. Continue with the preparation of the pasta and always cut it to the desired length directly at the outlet of the pasta-shaping attachment.
12. Within 10 minutes you will have fresh pasta.
13. You can cook the pasta immediately (it doesn't need to dry).

Flour type “00” (Pasta flour, available in specialty shops)

Ingrediënt:

- 500 gr. flour type “00”
- 3 Jumbo eggs (225 gr. in egg-shell, check carefully)
- 1 tablespoon salt
- 60 ml water

Preparation:

1. Please follow the above mentioned preparation.

Flour type “Semola fine” (Pasta flour, available in specialty shops)

Ingrediënt:

- 500 gr. flour type “Semola fine”
- 3 Jumbo eggs (225 gr. in egg-shell, check carefully)
- 40 ml water

Preparation:

1. Please follow the above mentioned preparation.
2. Please note: Run the motor for around **2-3 minutes**. The dough may be said to be suitable if it consists of pea-sized lumps.

PASTA VARIATIONS

Pasta verde (with spinach)

Pasta verde is made with spinach to turn it green. Together with the eggs, add a small amount (\pm 25 g) of cooked, well squeezed, finely chopped spinach.

Black pasta

This variety is made with squid ink. Add one teaspoonful of squid ink per 100 g flour / 1 egg and mix it with the eggs.

Red pasta

Red pasta is made with beetroot juice (beetroot cooking water). Add the water (\pm 25 g), together with the eggs, to the flour.

Pasta with ground meat and vegetables – number of persons: 5

Ingredients:

- 500 g pasta
- 500 g ground beef
- 3 pepper halves (green, yellow, and red)
- 250 g champignon mushrooms
- 2 large onions
- 3 cloves of garlic
- 1 can of whole peeled tomatoes
- 1 small tin of tomato purée
- 10 green olives
- 5 bouillon cubes
- 2 bay leaves
- 2 tablespoonfuls of paprika powder
- 3 tablespoonfuls of Italian spices
- 2 tablespoonfuls of green pesto
- Pepper/ salt

Preparation:

Cook the pasta “al dente” in slightly salted water. In the meantime, fry and crush the hamburger meat together with pepper and salt. Add the finely chopped onion and garlic and fry it all together briefly; then crumble the bouillon cubes and add the bay leaves, the paprika powder, the Italian spices, and the pesto.

Add the cut-up paprika, the sliced-up champignon mushrooms, and the peeled tomatoes (chopped), as well as the olives and the tomato purée. Drain the pasta and mix it with the vegetable/hamburger mix.

Creamy pasta with salmon – Number of persons: 4

Ingredients:

- 4 to 6 ripe tomatoes
- 1 pot of ricotta/mascarpone
- 500g pasta (such as tagliatelle or fettuccine)
- 400g smoked salmon
- seasoning (pepper, salt, basil)

Preparation:

Cook the pasta “al dente”. In the meantime, cut up the tomatoes into little cubes and fry them briefly in olive oil. While you are doing this, shred the salmon and mix it with the tomatoes. Fry briefly; then add the ricotta or mascarpone while stirring. Season with pepper and salt (to taste) and allow the sauce to cook for a little while longer. If it gets too thick, you can always add some light cream or milk. Serve together with the pasta, possibly also with fresh herbs, such as basil. Peppers or zucchinis etc. may be used instead of tomatoes.

Pasta with king prawns, garlic, tomato and arugula – Number of persons: 1

Ingredients:

- 4 king prawns, peeled and cleaned
- approx. 125 g spaghetti
- 2 cloves of garlic, finely chopped
- 3 to 4 sun-dried tomatoes in oil
- 25 g arugula, very coarsely chopped
- pepper
- salt
- freshly grated Parmesan cheese

Preparation:

Cook the pasta "al dente". Heat up some olive oil in a wok; as soon as it is hot, add the king prawns and salt and pepper to taste. As soon as one side is done, turn over the prawns and add the garlic and the tomato; fry the mixture until the prawns are done. Pepper and salt to taste and then add the pasta; mix well. You may wish to add some extra virgin olive oil. Now add the arugula; it may either be mixed in or placed on top. Parmesan cheese may be sprinkled on top when serving the meal.

Pasta with herb cheese and bacon – number of persons: 3

Ingredients:

- 400 g pasta according to choice (not the long varieties, though)
- Herb cheese with garlic
- 250 g bacon bits
- cream herb/seasoning mixture with chives, basil, parsley (+/- 20 g) paprika powder
- Parmesan cheese
- pepper
- salt

Preparation:

Cook the pasta, fry the bacon bits until crisp, and add the cream. Heat up the mixture and add the herb cheese (2 to 3 tablespoonfuls, to taste). Also add a very small amount of Parmesan cheese. Bring the mixture to the boil (slightly) and sprinkle a small amount of paprika powder on top. If the sauce is too thick, add a small amount of milk. Do not forget to add salt and pepper to taste. Take the pan off the stove and douse the pasta with the sauce. Stir briefly and sprinkle the herbs on top of it. You may add some ricotta to enhance the flavor and get a creamy sauce. Instead of the herb / seasoning mixture, you may also add 1/3 of a bouillon cube.

Deutsch

REZEPTE

Wir freuen uns, dass Sie sich für die Comfortcook Pastamaschine entschieden haben. Es ist möglich um verschiedene Mehl Arten zu brauchen mit der Pastamaschine. Alle Mehl Arten brauchen andere Rezepten für das perfekte Teig.

PASTA REZEPTE MIT VERSCHIEDENEN MEHL ARTEN

Richtige Konsistenz des Teiges



Zu nass; füg Mehl zu



Zu trocken; füg Wasser zu



Korrekt!

Mehl Type „45“ (erhältlich in jedem Supermarkt)

Zutaten:

- 500 gr. Weizenmehl (Type "45")
- 3 Jumbo Eiern (225 gr. Im Schale, Genau wiegen)
- 1 Teelöffel Salz
- 40 ml Wasser
- Genau wiegen mit einem normale Löffel; NB 1 Tl = 5 ml

Zubereitung:

1. Den Pastavorsatz wählen und in eine Schale mit heißem Wasser legen. Einige Tropfen Olivenöl hinzugeben und darauf achten, dass der Pastavorsatz mit Wasser bedeckt ist. Für 1 bis 2 Minuten im Wasser liegen lassen.
2. Überprüfen, ob der Verschlusschieber vollständig eingeschoben ist.
3. Jetzt den Pastavorsatz gemäß der Montageanleitung anbringen. Überprüfen, ob der Vorsatz ordnungsgemäß und fest angebracht ist.
4. Die Mehlmenge in den Mixbehälter (8) geben und der Deckel schließen.
5. Das Gerät mit dem Ein-Aus-Schalter (2) einschalten und gieß die geschlagen Eier durch den Schacht ins Apparat.
6. Fügen Sie das Salz und Wasser zu.
7. Den Motor circa **4-5 Minuten** laufen lassen.
8. Den Motor ausschalten, den Deckel öffnen und überprüfen, ob der Teig die richtige Beschaffenheit hat. Der Teig ist in Ordnung, wenn er aus erbsengroßen Klümpchen besteht.
9. Sobald der Teig die richtige Beschaffenheit hat, den Verschlusschieber langsam bis zum ersten Anschlag aus dem Gerät ziehen.
10. Dadurch wird die Druckbehälter geöffnet und die Pastamaschine beginnt bei laufendem Motor innerhalb einer Minute mit der Herstellung der Pasta.
11. Mit der Pastaherstellung fortfahren und die Pasta bei der gewünschten Länge immer direkt am Austritt des Pastavorsatzes abschneiden.

12. Innerhalb von 10 Minuten haben Sie frische Pasta.

Mehl Type „00“ (Deutsch Type 405, erhältlich in (Koch)Fachgeschäft)

Zutaten:

- 500 gr. Hardweizenmehl (Type “00”)
- 3 Jumbo Eiern (225 gr. Im Schale, Genau wiegen)
- 1 Teelöffel Salz
- 60 ml Wasser

Zubereitung:

1. Siehe oben für die richtige Vorbereitung.

Mehl Type „Semola fine“ (Erhältlich in (Koch)Fachgeschäft)

Zutaten:

- 500 gr. Weizenmehl (Type “Semola fine”)
- 3 Jumbo Eiern (225 gr. Im Schale, Genau wiegen)
- 40 ml Wasser

Zubereitung:

1. Siehe oben für die richtige Vorbereitung.
2. Den Motor circa **2-3 Minuten** laufen lassen.

Hardweizenmehl Type „Cecco“ (Erhältlich in (Koch)Fachgeschäft)

Zutaten:

- 500 gr. Hardweizenmehl (Cecco Pastamehl)
- 3 Jumbo Eiern (225 gr. Im Schale, Genau wiegen)
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Öl
- 2 Teelöffel Wasser

Zubereitung:

1. Siehe oben für die richtige Vorbereitung.
2. Den Motor circa **4-5 Minuten** laufen lassen.

Die Kochzeit für frische Pasta liegt je nach Dicke zwischen 3 und 4 Minuten. Kochen Sie die Pasta immer in reichlich kochendem Wasser mit Salz. Als Richtlinie gelten 100 Gramm Pasta auf 1 Liter Wasser mit einem Teelöffel voll Salz.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Kochen mit der Trebs Pastamaschine!

PASTA VARIATIONEN

Pasta verde (mit Spinat)

Pasta verde verdankt die grüne Farbe dem Spinat. Zusammen mit den Eiern eine kleine Menge (\pm 25 Gramm) gekochten, gut ausgepressten, fein gehackten Spinat begeben.

Schwarze Pasta

Diese Pasta wird mit der Tinte der Sepia hergestellt. Auf je 100 g Mehl / 1 Ei einen Kaffeelöffel Sepiatinte geben; mit den Eiern vermengen.

Rote Pasta

Hierfür verwendet man das Kochwasser von roter Bete. Das Kochwasser (± 25 Gramm) zusammen mit den Eiern dem Mehl begeben.

Pasta mit Hackfleisch und Gemüse - Personenzahl: 5

Zutaten:

- 500 Gramm Pasta
- 500 Gramm Rinderhack
- 3 halbe Paprikas (grün, gelb und rot)
- 250 Gramm Champignons
- 2 große Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Dose geschälte Tomaten
- 1 kleine Dose Tomatenpüree
- 10 grüne Oliven
- 5 Bouillonwürfel
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Esslöffel Paprikapulver
- 3 Esslöffel einer italienischen Gewürzmischung
- 2 Esslöffel grünes Pesto
- Pfeffer/ Salz

Zubereitung:

Die Pasta in leicht gesalzenem Wasser kochen, bis sie „al dente“ ist; inzwischen das Hackfleisch zusammen mit Pfeffer und Salz anbraten und dabei auch zerdrücken. Die klein geschnittenen Zwiebeln und das Knoblauch untermischen und kurz mit anbraten. Dann die Bouillonwürfel zerkleinern, die Lorbeerblätter, das Paprikapulver, die italienische Gewürzmischung und das Pesto hinzufügen.

Die gewürfelte Paprika, die in Scheibchen geschnittenen Champignons sowie die geschälten Tomaten (kleingeschnitten), die Oliven und das Tomatenpüree untermischen. Die Pasta abgießen und unter die Gemüse-Hackfleischmischung mengen.

Cremige Pasta mit Lachs – Personenzahl: 4

Zutaten:

- 4 bis 6 reife Tomaten
- 1 Topf Ricotta/Mascarpone
- 500g Pasta (beispielsweise Tagliatelle oder Fettuccine)
- 400g Räucherlachs
- Gewürze (Pfeffer, Salz, Basilikum)

Zubereitung:

Die Pasta „al dente“ kochen. Inzwischen die Tomaten würfeln und kurz in Olivenöl anbraten. Den Lachs kleinschneiden und unter die Tomaten mengen. Sehr kurz mit anbraten und dann – unter Rühren – den Ricotta oder Mascarpone beimengen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und die Soße noch kurz erhitzen. Wird sie zu dick, kann man noch ein wenig Sahne oder Milch begeben. Zusammen mit der Pasta servieren, eventuell mit frischen Kräutern, wie beispielsweise Basilikum, garniert. Anstelle der Tomaten kann man auf Wunsch auch Paprikas, Zucchini usw. verwenden.

Pasta mit Gambas, Knoblauch, Tomaten und Rucola - Personenzahl: 1

Zutaten:

- 4 Gambas, gepellt und saubergemacht
- ca. 125 Gramm Spaghetti
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 3 bis 4 sonnengetrocknete Tomaten in Öl
- 25 Gramm Rucola, sehr grob geschnitten
- Pfeffer/ Salz
- frisch geriebener Parmesan

Zubereitung:

Die Pasta „al dente“ kochen. Ein wenig Olivenöl in einem Wok erhitzen; sobald das Öl ganz heiß ist, die Gambas begeben und mit Pfeffer und Salz würzen. Sobald eine Seite gar ist, umdrehen und das Knoblauch und die Tomate hinzufügen; mit anbraten, bis die Gambas gar sind. Mit reichlich Pfeffer und Salz abschmecken und dann die Pasta hinzugeben, gut untermischen und eventuell noch ein wenig natives Olivenöl extra begeben. Schließlich den Rucola begeben; man kann ihn wahlweise entweder obenauf legen oder unterrühren. Am Tisch eventuell den Parmesan hinzufügen.

Pasta mit Kräuterkäse und Speck - Personenzahl: 3

Zutaten:

- 400 g Pasta nach Wahl (jedoch keine langen Sorten)
- Kräuterkäse mit Knoblauch
- 250 g Speck
- Sahne-Gewürzmischung mit Schnittlauch, Basilikum, Petersilie (+/- 20 g) Paprikapulver
- Parmesankäse
- Pfeffer/ Salz

Zubereitung:

Die Pasta kochen, die Speckwürfel knusprig braten und die Sahne hinzufügen. Das Ganze aufwärmen und dann den Kräuterkäse (je nach Geschmack ungefähr 2 bis 3 Esslöffel) sowie ein klein wenig Parmesankäse untermischen. Das Ganze leicht zum Kochen bringen und mit einer kleinen Menge Paprikapulver bestreuen. Wenn die Soße zu dick wird, einen Schuss Milch begeben. Nicht vergessen, die Soße mit Pfeffer und Salz abzuschmecken. Den Topf vom Herd nehmen und die Pasta mit der Soße übergießen, das Ganze kurz umrühren und mit den Gewürzen bestreuen. Zudem kann man auch ein wenig Riccota begeben, um dem Gericht einen kräftigeren Geschmack zu verleihen und eine würzige Rahmsauce zu erzielen. Anstelle der Gewürzmischung kann man auch 1/3 Bouillonwürfel nehmen.