

# PASTA BASTA

**Als passionierte Hobbyköchin meistert Grafikdesignerin Reiko häufig kulinarische Herausforderungen. Jetzt wagt sie sich an selbst gemachte Pasta. Wie hat es geschmeckt?**

Meine Gäste sind schon oft in den Genuss aufwendiger Gerichte gekommen. Sushi, Tofu, Gnocchi – alles schon erfolgreich selbst gemacht. Aber Pasta? Obwohl – oder vielleicht auch gerade weil – ich Pasta liebe, hatte ich davor zu großen Respekt. Bislang, denn jetzt habe ich mir vorgenommen, meinen Freunden frische hausgemachte Nudeln zu servieren. Ich habe mich für einen klassischen italienischen Pastateig aus Hartweizengries und Mehl entschieden. Es wird Tortellini geben, gefüllt mit Spinat und Ricotta, sowie Tagliatelle mit einer schlichten Tomatensoße, natürlich auch selbst gemacht, und ein Topping aus gerösteten Pinienkernen.

## **Traditionell per Hand geknetet**

Fein gemahltes Mehl (ich verwende Type 405), Hartweizengries, Salz, Olivenöl und Wasser: Die wenigen Zutaten für den Teig stehen bereit, los geht's! Ich halte mich brav ans Rezept, und dieses besagt, dass ich den

Teig mindestens acht Minuten per Hand kneten muss. Das ist mühsamer als gedacht, und ich muss mehrmals Wasser nachgießen, aber tatsächlich wird aus der anfangs recht bröseligen Masse ein glatter, elastischer Teig – ganz ohne Küchenmaschine. Den Teig forme ich zu einer Kugel und lasse ihn abgedeckt eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen. Das ist wichtig, denn

dadurch kann sich das Klebereiweiß, das Gluten, im Mehl besser entfalten. Die Zeit kann ich gut nutzen, um die Spinatfüllung für die Tortellini vorzubereiten.

Beim nächsten Schritt möchte ich nicht mehr auf maschinelle Unterstützung verzichten. Die Nudelmaschine, eine Leihgabe von einer Freundin, kommt zum Einsatz. Ich teile den Teig in sechs gleich große Stücke

Fotos: EviLudwig

