

Er-
funden
wurde die Pasta
wohl in China. Dort
fanden Archäologen
einen 4.000 Jahre
alten Topf mit
Nudeln.



Den Teig einige Minuten lang kneten (o. l.). An der Nudelmaschine wäre eine dritte Hand hilfreich gewesen (u. l.). Vorrat für den nächsten Pasta-Abend: An einem Kleiderbügel aufgehängt, trocknen die Tagliatelle innerhalb weniger Stunden. Vorsichtig abnehmen, sonst zerbrechen sie (o. r.). Bei der Optik ist noch Luft nach oben, geschmeckt haben die Tortellini aber köstlich (u. r.).

REZEPT

REZEPT FÜR VIER GROSSZÜGIGE PORTIONEN

- 400 g Weizenmehl Type 405
- 100 g Hartweizengries
- 1/2 TL Salz
- 175 ml Wasser
- 2 TL Olivenöl

Mehl, Hartweizengries und Salz vermengen. In der Mitte eine Mulde bilden. Das Wasser und das Olivenöl in die Mulde gießen und per Hand einen glatten Teig kneten. Wichtig: Mindestens acht Minuten lang kneten, bis der Teig geschmeidig ist. Ist er zu trocken, etwas Wasser hinzufügen und immer wieder etwas Mehl auf die Hände geben. Bei einem zu klebrigen Teig ein bisschen Mehl dazugeben. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt im Kühlschrank etwa 30 Minuten ruhen lassen.

und schiebe jedes Stück einzeln durch die Walze. Zuerst durch die größte Stufe, dann stelle ich die Walze Stufe für Stufe enger. Ich bin überrascht, wie einfach das ist. Und es macht auch richtig Spaß.

Fingerspitzengefühl ist gefragt

Wenn der Teig so dünn ist, dass ich fast meine Finger hindurchsehen kann, ist er fertig, beschließe ich. Die Hälfte schicke ich daraufhin noch einmal durch die Nudelmaschine, diesmal mit dem Aufsatz für die Bandnudeln. Es hat etwas Entspannendes, die weiche, geschmeidige Masse zu verarbeiten. Das Ergebnis, die Tagliatelle, sehen echt ganz gut aus. Ein paar von ihnen lasse ich trocknen. So halten sie sich bis zu drei Monate, und ich habe einen kleinen Vorrat.

Aus der andere Hälfte des Teiges sollen Tortellini entstehen, und ich stelle fest: Die gefüllten Nudeln sind schon anspruchsvoller. Ich schneide aus dem Teig vier mal vier Zentimeter kleine Vierecke. Von der Spinatfüllung platziere ich ein wenig in der Mitte auf dem Viereck, klappe eine Ecke auf die andere und verbinde schließlich die zwei gegenüberliegenden Enden, bis ein krönchenartiges Gebilde entsteht. Das dauert. Lange. Sehr lange. Ich brauche bestimmt eine Stunde, bis aus allen Vierecken Tortellini gewor-

den sind. Mal ist es zu viel Füllung, mal zu wenig, mal kleben die Ränder nicht richtig zusammen. Aber irgendwann habe ich den Dreh raus. Trotzdem sehen einige Teiglinge doch ziemlich experimentell aus. Egal, das sollte dem Geschmack keinen Abbruch tun. Die frische Pasta muss nur zwei bis drei Minuten ins kochende Wasser, dann ist sie fertig. Ich warte damit, bis meine Gäste da sind. Es wäre ja schade, wenn ich meine hart erarbeiteten Nudeln zerkochen würde. In der Zwischenzeit befreie ich meine Küche vom Mehlstaub und kann es kaum abwarten, das Resultat meines Kochexperiments zu probieren.

Hat es sich gelohnt?

So schwierig wie gedacht war die Zubereitung nicht. Aber besonders die Tortellini waren ein enormer Aufwand, vor allem, wenn man für mehrere Personen kocht und entsprechende Mengen braucht. Geschmacklich hat es sich definitiv ausgezahlt! Dass selbst gemachte Pasta so viel besser schmeckt als gekaufte, hatte ich nicht erwartet. Meine Gäste waren begeistert. Und was den Aufwand angeht, da habe ich auch schon eine Idee: Das nächste Mal wird aus dem Tortellini-Basteln ein geselliger Kochabend, und alle helfen mit.