# Frische Pasta II

Ich läute das Neue Jahr ein mit der Zubereitung von Pasta mit meiner neuen elektrischen Nudelmaschine. Mit der ich ab sofort immer meine Pasta herstellen werde.

Ich habe für die Zubereitung der Pasta Hartweizengrieß verwendet, weil in der Betriebsanleitung der Nudelmaschine vermerkt war, dass man mit dieser Zutat die besten Ergebnisse bei der Zubereitung von Pasta hat. Und weil mein erster Versuch der Zubereitung von Pasta nur mit Weizenmehl fehl schlug, da der Teig viel zu flüssig war und anstelle von trockener Pasta nur ein dicker, zäher Brei hergestellt wurde.

Aber mit der Zubereitung nach diesem Rezept hier gelingt wirklich sehr gute, leicht trockene, schmackhafte Pasta. Und daher nehme ich dieses Rezept als Grundrezept für frische, selbst zubereitete Pasta in mein Foodblog auf. Selbst zubereitete Pasta erhält übrigens auch hiermit eine eigene Kategorie names „Frische Pasta“, in der definitiv nur Rezepte mit frischer und selbst zubereiteter Pasta veröffentlicht werden.

Diese Pasta kann man natürlich als Beilage für jedes gewünschte Gericht verwenden. Damit es in diesem Rezept aber nicht nur bei der Pasta bleibt, nenne ich hier bei der Zubereitung bzw. dem Servieren der Pasta auch noch zwei weitere Zutaten, damit man auch gleich ein komplettes, gut schmeckendes Gericht servieren und die Pasta probieren kann.

Mein Magen sagte nach dem Genuss dieser das erste Mal selbst zubereiteten Pasta nichts, womit er signalisierte, dass es sich um ein frisches, gesundes, wohlschmeckendes Gericht handelt. Er reagierte dabei eben anders als wie so oft bei Convenience-Produkten, bei denen er verständlicherweise eher „allergisch“ gegen Geschmacksverstärker, Farbstoffe und Konservierungsmittel reagiert.

Ein leichtes Drücken beim Verdauen habe ich gern entgegengenommen. So signalisierte mir mein Magen vor etwa 35 Jahren auch den allerersten Genuss von Sushi, die er damals noch nie zuvor verdauen musste. Er signalisierte also nur, „Hey, das habe ich noch nie verdaut, da muss ich mich ja erst einmal daran gewöhnen!“ Und Sushi zählt heute zu meinen Lieblings-Rezepten! 

Also, alles paletti!

Eine Nudelmaschine funktioniert eigentlich immer nach dem gleichen Prinzip, egal, ob es eine preiswerte oder eine teuere Maschine ist. Sie hat ein Knetwerk für den Teig, ein Walzwerk für die Weiterleitung des Teigs und Nudelaufsätze für das Pressen und die Ausgabe der unterschiedlichsten Nudeln. Meine Nudelmaschine hat acht verschiedene Nudelaufsätze, ich kann somit von Spaghetti über Fettuccine bis Penne sehr unterschiedliche Pasta herstellen.

[amd-zlrecipe-recipe:912]