# Quigg Nudelmaschine



Preiswerte, aber funktionelle Nudelmaschine

Ich habe mir zu Weihnachten auch noch eine elektrische Nudelmaschine geleistet und geschenkt.

Es gab sie bei Aldi für 80,– €.

Nudelmaschinen funktionieren eigentlich alle nach dem gleichen Prinzip. Sie haben ein Knetwerk für den Teig, ein Walzwerk für die Weitergabe der Pasta und Nudelaufsätze für die Ausgabe unterschiedlicher Pasta. Es ist somit unerheblich, ob man sich eine preiswerte oder eine teuere Nudelmaschine, diese dann für 140,– € oder teurer, kauft.

Ich war bisher noch am Überlegen, ob ich die Nudelmaschine behalten oder wie bei Aldi zurückgeben sollte. Denn mein erster Versuch mit der Zubereitung von Pasta ging schief. Der Teig war zu flüssig, die Nudelmaschine produzierte nur einen dicken Brei von Nudeln, den man nicht kochen konnte.

Lösung: Man muss mit dem Teig experimentieren, wie bei manuellen Nudelmaschinen. Bei der Herstellung von Pasta mit einer manuellen Nudelmaschine, die ich auch besitze, musste ich auch mehrere Male experimentieren, bis mir die Herstellung gelang. Ich musste sogar einen Foodblog-Kollegen um Rat

fragen.

Nun, Teig mit Hartweizengrieß gelingt am besten (laut Betriebsanleitung der Nudelmaschine). Allerdings war hier der Teig mit den Zutaten und deren Mengenangaben zu krümelig und es wäre keine schöne Pasta hergestellt worden. Ein zweites Ei brachte die Lösung. Ich habe das erste Mal in meinem Leben mit einer elektrischen Nudelmaschine herrlich trockene Nudeln hergestellt! Leckere Pappardelle. Diese gare ich noch 5 Minuten in leicht gesalzenem Wasser, um Pasta al dente zu erhalten. Fertig ist die perfekte Beilage für ein leckeres Gulasch.

Meine gekaufte, industriell gefertigte Pasta, die ich noch vorrätig habe, schicke ich jetzt zur Verwendung an meine Mutter.

Und die manuelle Nudelmaschine wird über ebay verkauft.

Denn die elektrische Nudelmachine produziert auch (kleine) Lasagne-Platte, so dass ich auch Lasagne und frische, gefüllte Pasta zubereiten kann.

---

# Insekten-Lasagne



Leckere Lasagne – nussig-erdig

Eigentlich wollte ich dieses Jahr Lasagne-Weihnachten feiern. An Weihnachten und an den Feiertagen Lasagne, jeweils mit einer anderen Sauce Bolognese zubereitet. Einmal mit Insekten, dann mit Pansen und schließlich mit Zunge. Leider ist mir etwas dazwischen gekommen, so dass ich nur ein Mal Lasagne zubereite. Es ist vielleicht auch besser ao, denn jedesmal Lasagne an drei aufeinanderfolgenden Tagen wäre mir dann doch zuviel geworden.

Dieses Mal bereite ich eine Lasagne mit einer Hackfleisch-Sauce zu, für die ich Insekten verwende. Am besten eignen sich hierfür Mehlwürmer, sie sind fleischig und schmecken nussig und eignen sich dazu, dass man sie kleinwiegt oder durch den Fleischwolf für Hackfleisch dreht. Die Sauce Bolognese schmeckt nach der Zubereitung wegen der Mehlwürmer wie gewohnt nussig-erdig.

Für die Lasagne verwende ich natürlich keine Sahne, sondern bereite echte Béchamel-Sauce zu.

Und für den Käse verwende ich mittelalten Gouda, den ich

frisch mit der Küchenreibe auf die einzelnen Lasagne-Schichten reibe.

**Zutaten für 1 Person:**

- 4 Lasagne-Platten

*Für die Sauce Bolognese:*

- 100 g Mehlwürmer
- 50 g südamerikanische Riesenmehlwürmer
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 EL Tomatenmark
- 240 g stückige Tomaten (Dose)
- trockener Weißwein
- scharfes Rosenpaprika-Pulver
- Salz
- bunter Pfeffer
- Butter

*Für die Bechamél-Sauce:*

- Grundrezept

- mittelalter Gouda

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std. 30 Min.

*Für die Sauce Bolognese:*

Mehlwürmer auf ein großes Schneidebrett geben und kleinwiegen. In eine Schüssel geben.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel darin anbraten. Mehlwürmer dazugeben und mit

anbraten. Tomatenmark dazugeben und ebenfalls mit anbraten. Es sollen sich Röststoffe auf dem Topfboden bilden. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Tomaten dazugeben. Mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer würzen. Verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen. Sauce abschmecken.

*Für die Lasagne:*

Backofen auf 220–240 ºC Umluft erhitzen.

Nacheinander vier Male das folgende Prozedere durchführen: Eine Lasagne-Platte in eine mittlere Auflaufform legen. 3 EL Sauce Bolognese darauf verteilen. 2 EL Béchamel-Sauce darüber geben. Gouda mit der Küchenreibe grob darüber reiben.

Auflaufform auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen und Lasagne servieren.