

Miele Kochkurs

Italien erleben – mit Pasta & Genuss

Rezepte

Vorwort

Liebe Kochkurs-Teilnehmerin, lieber Kochkurs-Teilnehmer,

für unseren Kochkurs „Italien erleben – mit Pasta & Genuss“ hatten wir Besuch von Petra Benninger-Scholl und Anja Chiaradia, unseres Culinary Experts. Tauchen Sie ein in die Seele Italiens: Duftende Pasta, frische Zutaten und pure Lebensfreude erwarten Sie. Entdecken Sie die Kunst der Pasta fresca – vom geschmeidigen Teig bis zur perfekt geformten Nudel. Erleben Sie authentische Rezepte, kreative Inspiration und die Leidenschaft, die jede selbstgemachte Pasta zu etwas Besonderem macht.

Wir hoffen, Sie konnten aus dem Online-Kurs viele neue Anregungen, Tipps und Ideen für Ihren Kochalltag mitnehmen. Sollten weiterführende Fragen aufkommen, sind wir telefonisch unter 05241 89 22 44 666 oder per E-Mail unter events@miele.de für Sie erreichbar.

Wenn wir Ihr Interesse für weitere Miele Events geweckt haben, können Sie sich ganz einfach online unter www.miele.de/events zu unseren Veranstaltungen anmelden.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Ausprobieren und Nachkochen der Rezepte.

Hier gelangen Sie zur Aufzeichnung, die Sie jederzeit anschauen können:

<https://www.youtube.com/live/Dyh9R31TgaM?si=-cJJWGJFrqG5IKEn>

Ihr Miele Event-Team

Inhalt

Trofi di castagne al sugo di porro e salsiccia	Seite 4
Agnolotti alla Rocchetta	Seite 6
Schlutzkrapfen aus dem Sarnertal	Seite 8
Cavatelli – typische Pasta aus der Molise	Seite 10
Orecchiette con Cime di Rapa – typische Pasta aus Apulien	Seite 12
Curugiones – traditionelle Pasta aus Sardinien	Seite 14
Sugo – Tomatensauce	Seite 16
Casatelle – ein typisches Dessert aus Sizilien	Seite 18



Trofi di castagne al sugo di porro e salsiccia

Zutaten

(4 Portionen)

Für den Teig:

150 g Kastanienmehl
200 g Weizenmehl
1 TL Salz
2 EL Olivenöl
1/8 l lauwarmes Wasser
Mehl zum Kneten

Für das Sugo:

2 kleine Stangen Lauch
300 g Salsicce – Italienische frische Wurst
4 Zweige Thymian
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
50 ml Weißwein
100 ml Kalbsfond
100 ml Sahne
Salz & Pfeffer aus der Mühle
4 EL Pinienkerne
etwas Butter
100 g Maronen fertig gekocht

Zubereitung

Für die Nudeln beide Mehle mit dem Salz mischen. Das Öl und das Wasser zugeben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, mit Klarsichtfolie abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.

Von dem Teig erbsengroße Stücke abnehmen und zwischen den Handflächen 3–4 cm lange Nudeln mit spitzen Enden formen. Die fertigen Nudeln auf einem bemehlten Küchentuch auslegen.

Für das Sugo den Lauch halbieren, gründlich waschen und in feine Streifen schneiden. Die Wurst in kleine Stückchen aus der Haut drücken. Den Thymian waschen und die kleinen Blättchen abstreifen. Den Knoblauch schälen, und fein hacken.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Wurststückchen zugeben und kräftig anbraten. Die Lauchstreifen, den Thymian und den Knoblauch zugeben, kurz mitdünsten. Mit dem Wein ablöschen und kurz reduzieren. Dann mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Die Sahne und den Kalbsfond angießen und bei mittlerer Temperatur 20 Minuten köcheln lassen.

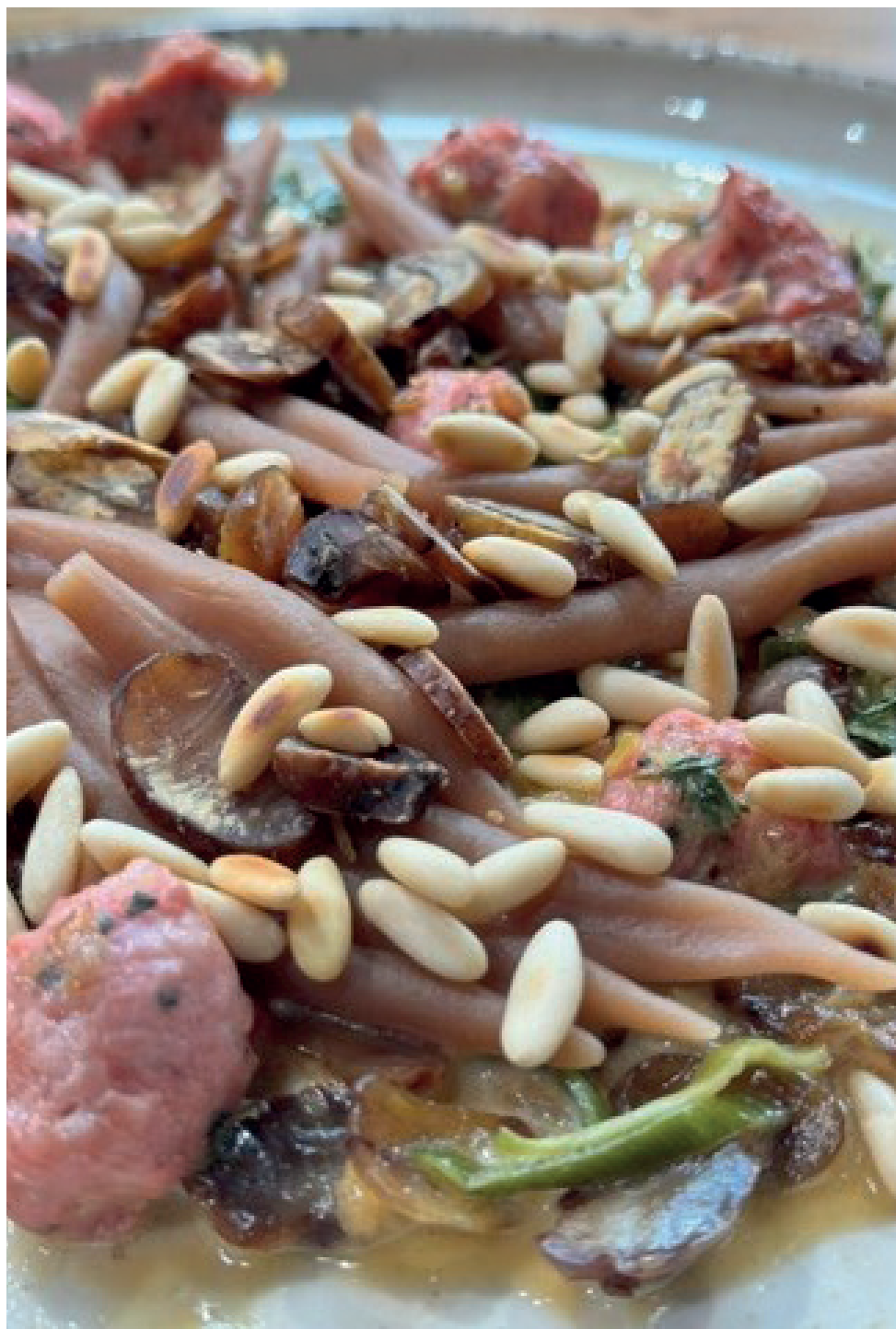
Inzwischen für die Nudeln reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Nudeln darin ca. 5 Minuten kochen. Die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten und in einen Teller geben. Die Maronen in kleine Würfelchen schneiden. Etwas Butter in der Pfanne erhitzen und die Maronen darin knusprig anbraten.

Die fertig gekochten Nudeln in das Sugo geben und kurz schwenken. Auf einem vorgewärmten Teller anrichten, mit den Maronen und den Pinienkernen bestreuen.



Weinempfehlung:

2024 „Grifo del Quartaro“ Gavi di Gavi
Azienda Vitivinicola Enrico Serafino – Piemont



Kastaniennudeln mit Wurst-Sugo | *Trofi di castagne al sugo di porro e salsiccia*

Agnolotti alla Rocchetta

Zutaten

(6 Portionen)

Für den Teig:

300 g Weizenmehl 00

2 Eier

2 Eigelb

Salz

Wasser

Für die Füllung:

1 dicke Stange Lauch

1 Knoblauchzehe

5 Zweige Thymian

1 EL Butter

300 g Rocchetta

1 EL Haselnuskerne

2 EL Parmesan frisch gerieben

1 Ei

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Geriebene Muskatnuss

Zum Servieren:

80 g Butter

Pfeffer aus der Mühle

Frisch geriebener Parmesan

Zubereitung

Das Mehl mit den Eiern, Eigelben, Salz und Wasser zu einem geschmeidigen Nudelteig verkneten.

Zu einer Kugel formen und mit Klarsichtfolien umhüllen. Bei Zimmertemperatur mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung den Lauch halbieren, gründlich waschen und in Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Thymian waschen und die Blättchen abstreifen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und den Lauch darin glasig andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.

Den Robiola mit einer Gabel fein zerdrücken. Die Haselnuskerne in einer Pfanne trocken rösten und fein hacken. Lauch, Parmesan, Haselnüsse und das Ei unter den Robiola mischen und die Füllung mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Von dem Teig ein Stück abnehmen und mit der Nudelmaschine, oder dem Nudelholz zu dünnen schmalen Rechtecken auswalzen. Die Platten an einer langen Seite mit je einem halben Teelöffel Füllung in einem Abstand von 2 cm belegen. Den Teig mit etwas Wasser bestreichen. Die belegte Teigseite nach innen legen und in den Zwischenräumen fest drücken. Mit einem Kochlöffelstiel den Zwischenraum festigen und anschließend mit einem Teigrad durchtrennen.

Reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Agnolotti vorsichtig einlegen und 3–5 Minuten garen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die abgetropften Teigtaschen kurz darin schwenken. Mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen und servieren.



Weinempfehlung:

2025 Roero Arneis

Azienda Agricola Falletto – Piemont



Teigtaschen mit Käsefüllung | *Agnolotti alla Rocchetta*

Schlutzkrapfen aus dem Sarnertal

Zutaten

(4 Portionen)

Für den Teig:

200 g Roggenmehl - Type 1150

150 g Weizenmehl – Type 550

2 Eier

50 ml lauwarmes Wasser

2 EL Sonnenblumenöl

Salz aus der Mühle

Für die Füllung:

250 g frischer Spinat

1 mittelgroße Zwiebel

1 kleine Knoblauchzehe

30 g Butter

Salz & Pfeffer aus der Mühle

Muskatnuss

150 g Bergkäse gerieben

Für die Garnitur:

100 g Butter

Wildkräuter nach Wahl

Schnittlauch oder Petersilie

Zubereitung

Die Mehle auf die Arbeitsfläche geben und in der Mitte eine runde, freie Fläche schaffen.

Die Eier, das Wasser, etwas Salz und das Öl hineingeben. Mit einer Gabel von der Mitte heraus langsam verquirlen und immer mehr Mehl mit in die Eimasse aufnehmen. Langsam einen glatten Teig kneten. Diesen Teig auf einen Teller geben, mit Klarsichtfolie abdecken und mindestens 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Für die Füllung den Spinat waschen und gut abtropfen lassen. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden, den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Butter in eine Pfanne geben. Die Zwiebelwürfel darin goldgelb anbraten und zum Schluss den Knoblauch kurz mitrösten. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle sowie etwas frisch geriebener Muskatnuss abschmecken, die Masse erkalten lassen. Dann die Hälfte des geriebenen Käses zugeben.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche dünn auswalzen. Mit einem runden Ausstecher Kreise mit ca. 9 cm ausstechen. In die Mitte eines jeden Kreises einen Esslöffel von der Spinatfüllung setzen. Den Rand mit etwas Wasser bestreichen und den Kreis zu einem Halbmond formen, die Kanten gut zusammendrücken.

Die Schlutzkrapfen in kochendem, gesalzenem Wasser 8–10 Minuten kochen. In der Zwischenzeit die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die fertig gegarten Schlutzkrapfen mit einer Kelle aus dem Wasser nehmen und gut abtropfen lassen. In die heiße Butter geben und kurz schwenken.

Auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit den Kräutern und dem restlichen Käse vollenden.



Weinempfehlung:

2025 Selida – Gewürztraminer
Cantina Tramin – Südtirol



Schlutzkrapfen aus dem Sarnertal

Cavatelli – typische Pasta aus der Molise

Zutaten (4 Portionen)

Für den Teig:

200 g Hartweizengrieß

Semolina / Semolina

Rimacinato

90 ml Wasser zimmer-

temperiert (evtl. etwas mehr)

Zubereitung

Hartweizengrieß in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Nach und nach von innen her mit den Händen vorsichtig in kreisenden Bewegungen das Mehl mit dem Wasser vermischen, bis ein zusammenhängender Teig entsteht. Ist das Mehl gebunden, den Teig auf einer Arbeitsplatte ca. 5–10 Minuten kneten. Dabei den Teigrand immer in die Mitte falten und mit dem Handballen wieder flach von sich weg kneten. Der Teig ist fertig, wenn die Oberfläche schön glatt ist und an Spielknete erinnert.

Der Semolinateig verzeiht alle Fehler und lässt sich wunderbar verarbeiten. In Frischhaltefolie bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen.

Immer aus einem Teil des Teiges eine fingerdicke Rolle (eher wie der kleine Finger) formen und daraus jeweils 1–1,5 cm dicke Stückchen abschneiden. Den Rest des Teiges immer abgedeckt lassen, um ein Austrocknen zu vermeiden. Sollte es doch einmal geschehen, nur etwas Wasser an den Händen in den Teig einarbeiten.



Mit einem Pastaholz mit Rillen erhält man die typische Muschelform, die nicht nur sehr hübsch aussieht, sondern auch viel von der Soße aufnehmen kann. Es geht aber auch ohne Pastabrettchen nur auf einem Holzbrett. Der Pastateig ist dann perfekt zur weiteren Verarbeitung, wenn die Oberfläche glatt ist, auf Fingerdruck kein Teig am Finger kleben bleibt und wenn sich der Teig elastisch anfühlt.

Cavo bedeutet auf italienisch hohl – und so sehen die kleinen Nudeln aus wie kleine Muscheln.

Zubereitung mit Pastaholz mit Rillen:

Das Pastabrettchen wird mit den Rillen nach unten verlaufend auf die Arbeitsfläche gestellt. Mit dem Daumen rollt man nun ein Teigstückchen mit etwas Druck nach unten, wodurch eine kleine Rolle entsteht. Die Cavatelli auf Geschirrhandtücher nebeneinander positionieren.

Zubereitung ohne Pastaholz mit Rillen:

Mit Zeige- und Mittelfingern zieht man das Teigstückchen mit etwas Druck über das Holzarbeitsbrett (geht nicht auf rutschigem Untergrund wie Stein). Der Teig wölbt sich dabei leicht um die Fingerspitzen und die typische Muschelform entsteht. Die Cavatelli sind auch gut vorzubereiten. Sie müssen nur nebeneinander zum Trocknen ausgelegt werden. Cavatelli in ausreichendem Salzwasser bissfest garen!



Orecchiette con Cime di Rapa – typische Pasta aus Apulien

Zutaten (2 Portionen)

Für den Teig:

200 g Hartweizengrieß

Semolina / Semolina

Rimacinato

90 ml Wasser zimmer-

temperiert (evtl. etwas mehr)

Zubereitung

Hartweizengrieß in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Nach und nach von innen her mit den Händen vorsichtig in kreisenden Bewegungen das Mehl mit dem Wasser vermischen bis ein zusammenhängender Teig entsteht.

Ist das Mehl gebunden, den Teig auf einer Arbeitsplatte ca. 5–10 Minuten kneten. Dabei den Teigrand immer in die Mitte falten und mit dem Handballen wieder flach von sich weg kneten. Der Teig ist fertig, wenn die Oberfläche schön glatt ist und an Spielknete erinnert.

Der Semolinateig verzeiht alle Fehler und lässt sich wunderbar verarbeiten. In Frischhaltefolie bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen.

Immer aus einem Teil des Teiges eine fingerdicke Rolle formen und daraus jeweils 1 cm dicke Stückchen abschneiden.

Den Rest des Teiges immer abgedeckt lassen, um ein Austrocknen zu vermeiden. Sollte es doch einmal geschehen, entsprechend wenig Wasser wieder einarbeiten.

Nun mit einem herkömmlichen Tafelmesser auf einem Holzbrett (!) jeweils ein kleines Stückchen Teig zu sich hinziehen. Dabei wird das Messer fast waagerecht gehalten als würde man Butter auf ein Butterbrot kratzen. Es entsteht ein flacher Taler, der nun umgestülpt wird und eine gewisse Wölbung (Öhrchenform) hat.

Diese Technik muss nicht perfekt sein und die Orecchiette dürfen auch etwas unregelmäßig aussehen!

Die Orecchiette sind auch gut vorzubereiten. Sie müssen nur nebeneinander zum Trocknen ausgelegt werden. Orecchiette in ausreichendem Salzwasser bissfest garen!



Tipp:

Wer kennt sie nicht – die kleinen Öhrchen, die Pasta aus Apulien.

Die Zubereitung sieht bei den Frauen in Italien so einfach aus und ist gar nicht so schwer.

Der Semolinateig verzeiht alle Fehler und lässt sich wunderbar verarbeiten.



Orecchiette con Cime di Rapa

Culurgiones – traditionelle Pasta aus Sardinien

Zutaten

(ca. 4 Portionen)

Für den Teig:

200 g Hartweizengrieß
Semolina Rimacinata
300 g Mehl Tipo 00 / 405
250 g Wasser,
zimmertemperiert (evtl. etwas
mehr)

Füllung:

Ca. 600 kg Kartoffeln
100 g Parmesan / Pecorino,
geht auch gemischt
2 EL Olivenöl
½ Knoblauchzehe gerieben
Salz, Pfeffer
Ca. 20 Minzblätter fein gehackt

Zubereitung

Hartweizengrieß und 00 Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Nach und nach von innen her mit den Händen vorsichtig in kreisenden Bewegungen das Mehl mit dem Wasser vermischen bis ein zusammenhängender Teig entsteht. Ist das Mehl gebunden, den Teig auf einer Arbeitsplatte ca. 10 Minuten kneten. Dabei den Teigrand immer in die Mitte falten und mit dem Handballen wieder flach von sich weg kneten.

Drei Kriterien für den perfekten Teig:

Der Teig ist fertig, wenn die Oberfläche schön glatt ist und an Spielknete erinnert, bei Druck mit dem Finger nicht mehr klebt und elastisch ist. Bei Zimmertemperatur abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Die Kartoffeln in Schale kochen, abgießen, pellen und noch warm mit den o.g. Zutaten zerstampfen. Abschmecken! Zu ovalen, länglichen Würstchen formen und auf einen großen Teller legen. Nun einen Teil vom Teig ausrollen, nicht zu dünn (bei meiner Maschine bis ca. Stufe 6) und in ca. 7–8 cm große Kreise ausstechen. Den Rest des Teiges immer abgedeckt lassen, um ein Austrocknen zu vermeiden. Sollte es doch einmal geschehen, entsprechend wenig Wasser wieder einarbeiten.

Jeweils einen Teig auf die Handfläche legen, an der unteren Seite einklappen und dann von unten beginnend immer jeweils von der einen, dann von der anderen Seite in die Mitte klappen, dabei immer gut andrücken. So arbeitet man sich bis zur Spitze fort, die zum Schluss auch gut zusammengedrückt wird.

Auf ein Baumwoll- oder Leinentuch legen.

In ausreichendem Salzwasser ca. 4–5 Minuten garen und mit Sugo servieren.

Eventuell noch Pecorino oder Basilikum dazu!



Tipp:

Die typische Ährenform erhält die Pasta durch eine bestimmte Falttechnik, die komplizierter aussieht als sie ist. Gefüllt mit einer Masse von Kartoffeln und Minze mit Sugo serviert – mehr braucht man nicht.

Sugo – Tomatensauce

Zutaten

Geschälte Dosentomaten oder aus dem Glas, 2,5 kg, gute Qualität
Eine Gemüsezwiebel, gehackt
4–5 TL Oregano
2–3 Zehen Knoblauch
getrocknete Chili nach Wunsch, gehackt
Bund Petersilie, gehackt
3–4 EL Zucker
5–6 getrocknete Lorbeerblätter
Ein EL Salz
Öl zum Anbraten
Olivenöl

Zubereitung

Den Zucker in einem großen Topf leicht karamellisieren lassen. Öl und Zwiebel hinzufügen, die Zwiebel leicht glasig werden lassen. Chili, Knoblauch und Petersilie hinzufügen und für kurze Zeit mit garen lassen.

Tomaten plus Reste aus der Dose mit etwas Wasser gelöst und Salz dazugeben, alles pürieren, erst dann die Lorbeerblätter dazugeben (nicht vorher!), richtig aufkochen lassen und auf kleiner Hitze bei geschlossenem Deckel mindestens eine Stunde köcheln lassen. Zwischendurch umrühren. Herd ausschalten, mit Olivenöl gut die Oberfläche bedecken und mit Oregano bestreuen. Am besten über Nacht stehen lassen!

Am nächsten Tag das Sugo zum Kochen bringen. Gläser zum Aufbewahren mit kochendem Wasser portionsweise ausspülen und jeweils direkt mit fast kochendem Sugo füllen. Gut zudrehen und über Nacht auf den Kopf stellen.

Am Tag darauf hat man köstliches Sugo, was lange hält ... wie lange kann ich nicht sagen, weil es immer so schnell aufgebraucht wird.



Tipp:

Dieses Sugo befindet sich immer, wirklich immer im Vorratskeller. Es vereinfacht den Alltag, da man immer eine gute Basis für viele wunderbare Rezepte hat. Die Pasta nach der Arbeit wird damit gewürzt, alles geht schnell und schmeckt immer fantastisch.



Culuriones mit Sugo

Casatelle – ein typisches Dessert aus Sizilien

Zutaten

(für ca. 15 Cassatelle)

Für den Teig:

250 g Mehl Typ 00 oder 405
30 g Zucker
80 ml Weißwein
(evtl. ersatzweise oder anteilig
Marsala)
40 ml Olivenöl
Prise Salz

Für die Füllung:

250 g Ricotta
Abrieb einer halben Bio-Orange
70 g Zucker
Vanille und Zimt

Puderzucker als Topping
Öl zum Frittieren

Zubereitung

Das Mehl mischen und auf einer Arbeitsplatte oder in einer Schüssel anhäufen und in der Mitte eine Mulde formen. Die gesamten Flüssigkeiten hineingeben und nach und nach von innen her mit den Händen vorsichtig in kreisenden Bewegungen das Mehl mit dem Wasser so bearbeiten bis ein zusammenhängender Teig entsteht. Sollte er zu feucht und klebrig sein, ein wenig Mehl zugeben.

Den Teig mit den Handballen 10–15 Minuten kneten und so lange bearbeiten bis der Teig glatt und elastisch ist. Der Teig ist fertig, wenn die Oberfläche schön glatt ist und an Spielknete erinnert. Abgedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit für die Füllung alle Zutaten nicht zu stark vermengen. Der Ricotta wird immer flüssiger je mehr man rührt. Den Teig auf 1–2 mm ausrollen und in ca. 8–10 cm große Kreise ausstechen.

Die Füllung in die Mitte geben und die Kreise halbieren. Nicht zu viel Masse in die Ravioli füllen, da die Formen sonst nicht schließen und sich die Ravioli beim Frittieren öffnen.

Evtl. mit etwas Wasser die aufeinanderliegenden Ränder anfeuchten. Mit einer Gabel die Ränder andrücken und Muster herstellen. Es geht auch ganz gut mit sogenannten Mezzelune Formen.

Das Öl auf 175 Grad erhitzen und die Cassatelle frittieren. Immer mit Öl die Oberseite benetzen und gelegentlich wenden. Auf Küchenpapier entfetten lassen und mit Puderzucker lauwarm servieren.



Ein typisches Dessert aus Sizilien, was unbedingt lauwarm serviert werden sollte.



Miele Vertriebsgesellschaft Deutschland KG

Carl-Miele-Str. 29
33332 Gütersloh

Telefon 05241 22 44 666

Internet www.miele.de

E-Mail info@miele.de

Die Rezeptfunktion in der Miele@mobile App

Inspiration für's Kochen und Backen. Neue Rezepte finden und nachkochen,
Nährwerte prüfen oder eine persönliche Einkaufsliste erstellen.
So einfach geht's!

**Hinweis:**

Alle Angaben und Zubereitungsschritte wurden nach bestem Wissen zusammengestellt.
Für die Umsetzung der Rezepte sowie für etwaige Abweichungen bei Zutaten, Geräten
oder Ergebnissen übernehmen wir keine Haftung.