Tri Pasti

Für 4 Portionen

Pastateig:

300 g Mehl	3 Eier	3 Tl Olivenöl
Wasser, Salz		

Füllungen:

200 g Hackfleisch	1 Zwiebel (gewürfelt)	1 EL Tomatenmark
80 g passierte Tomaten	300 g Champignons	1 Bund Lauchzwiebel
8 Riesengarnelen	1 TL gehackter Koriander	2 EL Olivenöl
1 EL Parmesan		

Zunächst das Mehl auf eine glatte Fläche geben, so dass ein kleiner Berg entsteht. Eine Mulde in den Mehlberg drücken und die Eier hineingeben. Jetzt salzen und das Öl darüber träufeln. Mit einer Gabel die Eier mit Salz und Öl vermengen und währenddessen immer etwas Mehl untermischen. Nach und nach immer mehr Mehl einarbeiten und weiterkneten, bis eine Kugel entsteht. Dabei mit dem Handballen den Teig immer wieder fest zusammendrücken. Falls die Masse zu trocken ist, etwas Öl oder Wasser dazugeben und kneten.

Nach 10 bis 15 Minuten ist die Masse glatt und elastisch. Das Kneten ist sehr wichtig, um einen elastischen, gut formbaren Teig zu erhalten. Der Teig ist fertig, wenn er nach leichtem Eindrücken mit dem Finger wieder seine ursprüngliche Form annimmt. Anschließend den Teig mit ein wenig Olivenöl bestreichen und in eine Frischhaltefolie einwickeln. In diesem Zustand sollte der Teig eine Stunde an einem kühlen Ort ruhen.

Der letzte Schritt ist das Ausrollen des Teiges. Viel Zeit und Mühe wird gespart, wenn man zum Ausrollen eine Nudelmaschine verwendet. Die kleinen Teigstücke werden dabei vier- bis fünfmal bei immer engerer Walzeneinstellung ausgerollt, bis der Teig die gewünschte Dicke erreicht hat. Nach einer kurzen Trockenphase wird er dann entweder von Hand oder mithilfe von Formen in die gewünschte Pasta geschnitten.

Füllungen:

Die drei unterschiedlichen Füllungen werden mit Hack, Champignons und Garnelen zubereitet. Für die Hackfüllung Zwiebeln in Olivenöl anschwitzen, Hack hinzugeben, salzen und pfeffern. Passierte Tomaten und Tomatenmark ergänzen und alles in der Pfanne anbraten. Den Pastateig anschließend mit einem Glas ausstechen und die kleine Nudelplatte mit der Füllung bestücken. Eine zweite Nudelplatte ausstechen und als Deckel auf die Untere geben. Die Ränder mit etwas Olivenöl zusammenkleben und anschließend in heißem Salzwasser kochen.

Für die zweite Füllung die Champignons hacken und in etwas Butter braten. Mit etwas Zucker glasieren. Die Lauchzwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden und ganz kurz mitschwitzen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die dritte Füllung die Garnelen von Schale und Darm befreien, grob hacken, mit Koriander, Parmesan und Olivenöl vermengen und nach Geschmack mit Salz und Chicken-Chili-Sauce abschmecken.

Frank Rosin am 25. August 2014