

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihrer neuen vollautomatischen Pastamaschine Pasta Basta von C3. Unser neuestes Kochgerät macht es für Sie leichter, Ihre ganz eigene und ganz frische Pasta zu kochen. Und all das in kürzester Zeit und mit minimalem Aufwand Ihrerseits. Dieses Produkt richtet sich vor allem an Hobbyköche, denen es Spaß macht, Ihre eigenen einzigartigen Pasta-Kombinationen zu kreieren!

Hier einige einführende Tipps und Tricks, damit Sie die besten Ergebnisse erzielen und Ihre Pastamaschine optimal nutzen können:

1. Frische Pasta sollte so schnell wie möglich gekocht werden. Wenn Sie die Pasta, die Sie gerade gemacht haben, nicht innerhalb von 15 Minuten essen möchten, streuen Sie ein wenig Mehl darüber – auf diese Weise bleibt sie etwas länger frisch.
2. Ein paar Tipps, wie Ihre Pasta leichter zu trennen ist, anstatt zu verklumpen: Geben Sie zuerst einen Teelöffel Salz hinzu – dies hilft der Pasta, Flüssigkeit zu absorbieren. Um zu verhindern, dass die Pasta klebrig wird, geben Sie dann zwei Teelöffel Olivenöl hinzu. HINWEIS: Rechnen Sie das Öl in die gesamte Flüssigkeitsmenge mit ein.
3. Stellen Sie die Maschine an den Rand der Spüle und den Teller für die fertige Pasta auf einen Stuhl darunter, um dem Lüfter mehr Zeit zum Trocknen der Pasta zu geben, damit die Pasta noch einfacher zu handhaben ist.

Das war schon alles. Sie können jetzt mit dem Kochen beginnen!

Mit freundlichen Grüßen
Ihre C3-Testküche

Spinat-Pasta mit Feta und Tomaten (4 Portionen)

Zutaten:

Pasta:

240 g Hartweizenmehl
2 Eier
4 EL Walnussöl
1 g Salz
1 g schwarzer Pfeffer
2-3 TL Wasser
50 g fein gehackter Spinat
½ TL fein gehackte Petersilie

Beilagen:

200 g Feta-Käse
10 geschnittene Kirschtomaten
mehrere Zweige frischer Thymian



Gehen Sie wie folgt vor:

Mischen Sie alle Zutaten für die Pasta in der C3 Pasta Basta-Maschine (beginnen Sie mit den trockenen Zutaten und geben Sie die feuchten nach und nach während des Mischvorgangs hinzu).

Schalten Sie den Mixer ein (Auswahl: Teig kneten) und lassen Sie die Maschine den Pasteteig fünf Minuten kneten.

Kochen Sie einen Topf Wasser mit einer Prise Salz.

Wählen Sie die gewünschte Pastaform und schrauben Sie sie fest.

Drücken Sie den Ausgabeschalter (Auswahl: Ausgabe) und ziehen Sie die Trennplatte heraus. Der Teig fließt in das nächste Fach, und die Pasta wird geformt. Der Lüfter schaltet sich automatisch ein und beginnt mit dem Trocknen der Pasta. Geben Sie die fertige Pasta sofort in den Topf mit dem kochenden Wasser und kochen Sie sie sechs Minuten.

Richten Sie die Pasta auf einem Teller mit den geschnittenen Kirschtomaten, dem zerkrümelten Feta und dem frischem Thymian an.

Die Pasta ist servierfertig!

Knoblauch-Pasta mit Luxusbeilagen (2 Portionen)

Zutaten:

1 Ei
120 g Hartweizenmehl
½ TL Salz
2 EL Olivenöl mit starkem Geschmack
2 TL kaltes Wasser
3 gepresste Knoblauchzehen

Beilagen:

geriebener Parmesan
Rucola
frischer Thymian
ein Zweig Kirschtomaten
Meersalz und Pfeffer

Gehen Sie wie folgt vor:

Im Ofen gebratene Tomaten:

Stellen Sie den Backofen auf 150 Grad ein.
Legen Sie einen Zweig Tomaten in eine Auflaufform.
Spritzen Sie qualitativ hochwertiges Olivenöl auf die Tomaten.
Streuen Sie einige Prisen Meersalz und Pfeffer darüber.
Stellen Sie die Tomaten in den Backofen und braten Sie sie ca. 1 Stunde.

Pasta:

Mischen Sie alle Zutaten für die Pasta in der C3 Pasta Basta-Maschine (beginnen Sie mit den trockenen Zutaten und geben Sie die feuchten nach und nach während des Mischvorgangs hinzu).
Schalten Sie den Mixer ein (Auswahl: Teig kneten) und lassen Sie die Maschine den Pastateig fünf Minuten kneten.
Kochen Sie einen Topf Wasser mit einer Prise Salz.
Wählen Sie die gewünschte Pastaform und schrauben Sie sie fest.
Drücken Sie den Ausgabeschalter (Auswahl: Ausgabe) und ziehen Sie die Trennplatte heraus. Der Teig fließt in das nächste Fach, und die Pasta wird geformt. Der Lüfter schaltet sich automatisch ein und beginnt mit dem Trocknen der Pasta.
Geben Sie die fertige Pasta sofort in den Topf mit dem kochenden Wasser und kochen Sie sie fünf Minuten.

Richten Sie die Pasta mit den heißen Tomaten aus dem Backofen, geriebenem Parmesan, Rucola und frischem Thymian an.

Die Pasta ist servierfertig!



Knoblauch-Pasta mit luxuriösem Basilikum-Knoblauch-Pesto (2 Portionen)

Zutaten:

Pasta:

1 Ei
120 g Hartweizenmehl
½ TL Salz
2 TL Olivenöl mit starkem Geschmack
2 TL kaltes Wasser

Basilikum-Knoblauch-Pesto:

4 EL Pinienkerne
1 EL geriebener Parmesan
2 EL Olivenöl mit starkem Geschmack
50 g frisches Basilikum
2 Knoblauchzehen



Gehen Sie wie folgt vor:

Pasta:

Mischen Sie alle Zutaten für die Pasta in der C3 Pasta Basta-Maschine (beginnen Sie mit den trockenen Zutaten und geben Sie die feuchten nach und nach während des Mischvorgangs hinzu).

Schalten Sie den Mixer ein (Auswahl: Teig kneten) und lassen Sie die Maschine den Pastateig fünf Minuten kneten.

Wählen Sie die gewünschte Pastaform und schrauben Sie sie fest.

Drücken Sie den Ausgabeschalter (Auswahl: Ausgabe) und ziehen Sie die Trennplatte heraus. Der Teig fließt in das nächste Fach, und die Pasta wird geformt. Der Lüfter schaltet sich automatisch ein und beginnt mit dem Trocknen der Pasta.

Legen Sie die Pasta für fünf weitere Minuten zum Trocknen auf einen Teller.

Kochen Sie einen Topf Wasser mit einer Prise Salz.

Geben Sie die Pasta in den Topf mit dem kochenden Wasser und kochen Sie sie fünf Minuten.

Pesto:

Mixen Sie alle Zutaten für das Pesto in einem Mixer.

Mixen Sie, entweder bis alles gut gemixt ist oder bis noch einige Pinienkerne ganz geblieben sind.

Mischen Sie das Pesto mit der Pasta. Geben Sie vor dem Servieren noch ein oder mehrere Blätter frisches Basilikum dazu.

Die Pasta ist servierfertig!

Pasta mit cremiger Gorgonzola-Sauce (4 Portionen)

Zutaten:

Pasta:

2 Eier
240 g Hartweizenmehl
½ TL Salz
4 TL Olivenöl mit starkem Geschmack
3 TL kaltes Wasser

Gorgonzola-Sauce:

150 g Gorgonzola
300 ml Crème fraîche
2 TL japanische Soja
eine Prise Salz
eine Prise Pfeffer



Gehen Sie wie folgt vor:

Pasta:

Mischen Sie alle Zutaten für die Pasta in der C3 Pasta Basta-Maschine (beginnen Sie mit den trockenen Zutaten und geben Sie die feuchten nach und nach während des Mischvorgangs hinzu).

Schalten Sie den Mixer ein (Auswahl: Teig kneten) und lassen Sie die Maschine den Pastateig fünf Minuten kneten.

Kochen Sie einen Topf Wasser mit einer Prise Salz. Wählen Sie die gewünschte Pastaform und schrauben Sie sie fest. Drücken Sie den Ausgabeschalter (Auswahl: Ausgabe) und ziehen Sie die Trennplatte heraus. Der Teig fließt in das nächste Fach, und die Pasta wird geformt. Der Lüfter schaltet sich automatisch ein und beginnt mit dem Trocknen der Pasta. Geben Sie die fertige Pasta sofort in den Topf mit dem kochenden Wasser und kochen Sie sie fünf Minuten.

Gorgonzola-Sauce:

Schmelzen Sie die Crème fraîche und den Gorgonzola in einer gleichmäßigen Mischung in einem Topf bei mittlerer Hitze. Geben Sie die Soja hinzu und schmecken Sie die Sauce mit Salz und Pfeffer ab.

Servieren Sie das Gericht mit frischem Basilikum, Thymian oder Rosmarin.

Spaghetti Carbonara (2 Portionen)

Spaghetti:

120 g Hartweizenmehl
1 Ei
2 EL hochwertiges Olivenöl
2 TL kaltes Wasser
eine Prise Salz

Pastasauce:

2 EL Butter
100 g geräucherter Speck
50 ml Sahne
75 g geriebener französischer Bondost-Käse guter Qualität
1 Ei
eine Prise Salz
eine Prise frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

2 Eigelb zum Garnieren

Rucola zum Garnieren



Gehen Sie wie folgt vor:

Pasta:

Mischen Sie alle Zutaten für die Pasta in der C3 Pasta Basta-Maschine (beginnen Sie mit den trockenen Zutaten und geben Sie die feuchten nach und nach während des Mischvorgangs hinzu).

Schalten Sie den Mixer ein (Auswahl: Teig kneten) und lassen Sie die Maschine den Pastateig fünf Minuten kneten. Kochen Sie einen Topf Wasser mit einer Prise Salz.

Wählen Sie die gewünschte Pastaform und schrauben Sie sie fest.

Drücken Sie den Ausgabeschalter (Auswahl: Ausgabe) und ziehen Sie die Trennplatte heraus. Der Teig fließt in das nächste Fach, und die Pasta wird geformt. Der Lüfter schaltet sich automatisch ein und beginnt mit dem Trocknen der Pasta. Geben Sie die fertige Pasta sofort in den Topf mit 1,5 Liter kochendem Wasser und kochen Sie sie vier Minuten.

Pastasauce:

Schmelzen Sie die Butter in einer Pfanne, braten Sie den Speck und lassen Sie ihn auf Küchenpapier abtropfen. Schlagen die Sahne, den französischen Bondost, das Ei und die Gewürze sanft mit einem Quirl oder einer Gabel.

Gießen Sie das Wasser aus dem Topf ab und lassen Sie die fertig gekochten Spaghetti ein paar Minuten abkühlen. Mischen Sie die Sahne-Käse-Mischung mit den Spaghetti. Geben Sie den gebratenen Speck und das Eigelb darauf. Das Gericht kann auch mit Rucola und extra geriebenem Käse serviert werden.

Die Pasta ist servierfertig!

Panierter Kabeljau mit Mandel-Pasta und Felchenrogensauce (2 Portionen)

Pasta:

90 g Hartweizenmehl
30 g Mandelmehl
1 Ei
2 EL Walnussöl
2 TL kaltes Wasser

Kabeljau

2 St. vom Kabeljau (*frisch oder aufgetaut*)
100 g Mehl
100 - 150 g Panko (Paniermehl)
1 geschlagenes Ei
eine Prise Salz
eine Prise schwarzer Pfeffer
eine Prise weißer Pfeffer

Felchenrogensauce:

200 ml Crème fraîche
3 EL Felchenrogen
eine Prise weißer Pfeffer
eine Prise Salz
eine Prise schwarzer Pfeffer
2 TL fein gehackte Petersilie



Wir empfehlen das Servieren mit Rucola.

Gehen Sie wie folgt vor:

Felchenrogensauce:

Beginnen Sie mit der Vorbereitung der Felchenrogensauce vorzugsweise am Vortag, so dass Zeit zum Marinieren ist. Mischen Sie alle Zutaten und Gewürze und schmecken Sie ab.

Pasta:

Mischen Sie alle Zutaten für die Pasta in der C3 Pasta Basta-Maschine (beginnen Sie mit den trockenen Zutaten und geben Sie die feuchten nach und nach während des Mischvorgangs hinzu). Schalten Sie den Mixer ein (Auswahl: Teig kneten) und lassen Sie die Maschine den Pastateig fünf Minuten kneten. Kochen Sie einen Topf Wasser mit einer Prise Salz. Wählen Sie die gewünschte Pastaform und schrauben Sie sie fest. Drücken Sie den Ausgabeschalter (Auswahl: Ausgabe) und ziehen Sie die Trennplatte heraus. Der Teig fließt in das nächste Fach, und die Pasta wird geformt. Der Lüfter schaltet sich automatisch ein und beginnt mit dem Trocknen der Pasta. Kochen Sie die Pasta fünf Minuten.

Kabeljau:

Stellen Sie den Ofen auf 200 °C und geben Sie das geschlagene Ei, das Mehl mit den Gewürzen und das Paniermehl in jeweils separate tiefe Teller.

Wenden Sie den Fisch zuerst in der Mehl-Gewürz-Mischung, dann in dem geschlagenen Ei und schließlich im Paniermehl.

Braten Sie den Fisch bei einer niedrigen Temperatur in einer Pfanne mit Öl und geben Sie ihn dann in eine Auflaufform. Lassen Sie den Fisch ca. 20 Minuten oder bis seine Kerntemperatur 52 - 56 °C beträgt im Backofen.

Richten Sie die Pasta mit der Felchenrogensauce, dem Rucola und schließlich mit dem panierten Kabeljau an!

Spaghetti Vongole (4 Portionen)

Spaghetti:

240 g Hartweizenmehl
4 EL extra feines Olivenöl
2 Eier
4 TL kaltes Wasser
eine Prise Salz

700 g frische Muscheln
200 ml trockenen italienischen Weißwein,
geeignet für Schalentiere
3 Knoblauchzehen
1 Chili
10 Kirschtomaten
2 TL frische Petersilie
100 ml extra feines Olivenöl
grobkörniges Salz



Gehen Sie wie folgt vor:

Beginnen Sie mit dem Schrubben der Muscheln und sortieren Sie diejenigen aus, die nicht vollständig geschlossen sind. Geben Sie die Muscheln in einen Topf mit sehr kaltem Wasser, Eisstücken und einer Handvoll grobkörnigem Salz. Das Wasser muss die Muscheln komplett bedecken. Lassen Sie sie eine Stunde im Topf.

Während Sie darauf warten, dass die Muscheln zum Kochen bereit sind, können Sie mit den Spaghetti beginnen.

Pasta:

Mischen Sie alle Zutaten für die Pasta in der C3 Pasta Basta-Maschine (beginnen Sie mit den trockenen Zutaten und geben Sie die feuchten nach und nach während des Mischvorgangs hinzu). Schalten Sie den Mixer ein (Auswahl: Teig kneten) und lassen Sie die Maschine den Pastateig fünf Minuten kneten. Kochen Sie einen Topf Wasser mit einer Prise Salz. Wählen Sie die gewünschte Pastaform und schrauben Sie sie fest. Drücken Sie den Ausgabeschalter (Auswahl: Ausgabe) und ziehen Sie die Trennplatte heraus. Der Teig fließt in das nächste Fach, und die Pasta wird geformt. Der Lüfter schaltet sich automatisch ein und beginnt mit dem Trocknen der Pasta. Kochen Sie die Pasta vier Minuten. Gießen Sie das Wasser ab und lassen Sie die Nudeln abkühlen, während Sie mit dem nächsten Schritt weitermachen.

Muscheln:

Schälen und hacken Sie den Knoblauch, teilen Sie die Kirschtomaten in zwei Hälften, hacken Sie die Petersilie grob, hacken Sie den Chili fein und geben Sie alle Zutaten in separate Schüsseln.

Erhitzen Sie das Öl in einem großen Topf zusammen mit dem Knoblauch. Das Öl muss den Boden des Topfes bedecken. Sobald das Öl heiß ist, rühren Sie die Muscheln ein. Rühren Sie gründlich und vergewissern Sie sich, dass alle Muscheln geöffnet sind. Geben

Sie den Wein und die Tomaten dazu, decken Sie den Topf mit einem Deckel zu und lassen Sie alles eine Minute kochen. Würzen Sie mit dem Chili und dem grobkörnigen Salz.

Vermischen Sie schließlich die Spaghetti mit der Petersilie und den Muscheln. Gut vermischen und servieren!