



Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> xenia@bluepingu.de

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

Schokoladen Pasta mit Mandelsahne und Minz Pesto

Ich habe nicht herausgefunden, seit wann es Rezepte für Schokoladen-Nudeln gibt. Oder wo sie ursprünglich erfunden wurden. Aber es gibt richtig viele Rezepte dafür. Und nicht nur von verrückten, deutschen 3-Sterne Köchen – nein, aus Italien.

Wer es mir nicht glaubt, einfach mal Pasta al cioccolato googeln. Und die Bilder anschauen. Da läuft einem das Wasser im Mund zusammen.

Die Nudeln selbst sind nicht übermäßig süß. Man setzt entölten, ungesüßten Kakao ein. Den findet man bei den Backzutaten, falls ihn jemand sucht. Dieser pure Kakao ist eher herb-bitter, als süß. Zusammen mit dem Puderzucker ergibt er eine zartbitter Pasta, die einfach köstlich ist. Man muss diese Pasta nicht füllen. Man kann den Teig einfach ausrollen in feine Streifen schneiden und als Tagliatelle kochen. Aber gefüllt sind die Nudeln nochmal leckerer.

Die Füllung ist mit Mandeln und schmeckt Marzipanartig. Ihr könnt aber mit verschiedenen Füllungen experimentieren. Wer auf Kontraste steht, dem empfehle ich mal eine Füllung mit säuerlichem, veganen Frischkäse. Pur. Zusammen mit der schokoladig-bitteren Pasta und einer süßen Soße ist das richtig köstlich.



Wer richtig wild drauf ist – ich kenne ein Rezept für süße Pasta mit Speck. Dazu würdet ihr Räuchertofu ganz klein hacken und richtig knusprig anbraten. Am besten in einer beschichteten Pfanne oder im Backofen. Und den unter den Frischkäse mischen. Und dann dazu eine süße Soße. Der absolute Knaller. Ich verspreche es euch.

Für Einsteiger aber heute die süß-einfache Variante mit Mandeln.

Ich kombiniere hier zwei Soßen, die ihr beide auch einzeln einsetzen könnt. Die Schokoladen Pasta nur mit dem Minzpesto schmeckt ein bisschen wie After Eight Pasta. Und nur mit der Mandelsoße schmeckt es sehr nussig und rund. Falls ihr „nur“ Pesto nehmt – bitte etwas vom Kochwasser der Nudel in einem Becher auffangen und unter das frische Pesto mischen. Durch die Hitze des Kochwasser werden die ätherischen Öle erst richtig „aufgeweckt“ und der Geschmack ist viel intensiver. Noch dazu wird das Pesto flüssiger und durch die Stärke im Kochwasser doch auch „gebunden“ und schmiegt sich viel besser um die Pasta.

Im Bio Laden, in gut sortierten Supermärkten und im veganen Fachhandel findet man heute eine große Auswahl an veganen Sahne Alternativen. Unterschieden





Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> xenia@bluepingu.de

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

wird zwischen „aufschlagbar“ als Ersatz für Schlagsahne und „Cuisine“ als Ersatz für Kochsahne. Es gibt Sojasahne, Hafersahne, Mandelsahne, Kokossahne, Cashewsahne und vieles mehr. Man kann schon über die Auswahl des Grundproduktes sehr schön mit verschiedenen Geschmäckern experimentieren.

Die Cuisine Produkte sind dickflüssiger als die verwandten Pflanzenmilchsorten und daher zum Kochen zu empfehlen. Für eine Soße zu der süßen Pasta erwärmt man die Cuisine und würzt sie mit etwas Puderzucker und dann je nach Geschmack Zitronen- oder Orangenabrieb. Wer wieder experimentieren will, kann natürlich auch Zimt, Nelken, Lebkuchengewürzmischung oder ähnliches einsetzen. Wer mutig ist probiert die Kombination süße Cuisine mit „würzigen“ Kräutern wie Salbei oder Thymian, die auch die Schokolade sehr gut ergänzen.

Die Pasta kann man super einfrieren, sobald sie gefüllt ist. Einfach richtig gut mit feinem Gries einstäuben, damit sie nicht verklebt.

Faustregel: für 500g frischen Pastateig braucht man 300g – 350g Füllung und zusammen gekocht ergibt das etwa 6 Portionen als Hauptgericht, bis zu 8 als Dessert.

Zutaten Teig ca. 500g roher Teig

160g italienischer hartweizengries (sehr fein)

180g Mehl Typ 00/Pastamehl

20g entöltes Kakaopulver

1 EL Puderzucker

140ml Wasser

1. Gries, Mehl, Kakao und Puderzucker mischen.
2. Das Wasser nach und nach zufügen und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Der Teig sollte nicht klebrig sein!



Zutaten Mandelfüllung

150g gemahlene Mandeln

150g veganen Frischkäse

50g Puderzucker

Aller zu einer glatten Masse vermischen.





Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> xenia@bluepingu.de

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

Zutaten Minz-Pesto ca. 2 Portionen pur oder als Topping für 4 – 6 Portionen

1 Bund Minze
40g Puderzucker
1 EL Limettenschalenabrieb
40ml Limettensaft
100g Pistazien

1. Die Pistazien sehr fein hacken.
2. Die Minze sehr fein hacken.
3. Mit allen Zutaten vermischen.



Zutaten Mandelsahne für ca. 6 – 8 Portionen

4 Packungen a 220 ml/200ml Mandel-Cuisine
2 – 3 EL Puderzucker
1 TL Orangenabrieb

Die Sahne erwärmen und mit Puderzucker und Orangenabrieb abschmecken.

