

Betty Bossi

Frische Pasta

selbst gemacht



Der einfachste Weg zum Genuss

Pastamaschine, vollautomatisch

Liebe Leserin, lieber Leser

Es freut uns, dass Sie sich für die Pastamaschine vollautomatisch entschieden haben. Das Betty Bossi Entwicklungsteam legt sich Tag für Tag ins Zeug, um nützliche und innovative Küchenhelfer mit der bekannten Betty Bossi Geling-Garantie zu entwickeln. Ihre Zufriedenheit ist dabei unser wichtigstes Ziel. Wir sind überzeugt: Die Pastamaschine vollautomatisch wird Sie begeistern. Und damit Sie gleich loslegen können, haben wir spannende Rezeptideen kreiert.

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Geniessen.

Herzlich, Ihre

Betty Bossi

Jedem seine Lieblingspasta	4
Klassischer Pastateig mit Varianten	6
Pastateig mit Hartweizengriess und Varianten	8
Pastateig mit Dinkelmehl und Variante	10
Pastateig mit Buchweizenmehl und Variante	12
Pastateig mit Maismehl und Variante	14
Glutenfreier Pastateig	16



Pastamaschine, vollautomatisch (Art.-Nr. 25869). Zubehör spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

Betty Bossi, Division der Coop Genossenschaft, Baslerstrasse 52, Postfach, CH-8021 Zürich/Switzerland

Anwendung

Herstellung der Pasta

1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche.
2. Schliessen Sie das Gerät an den Strom an. Ein Signalton ertönt. Setzen Sie die gewünschte Matrize ein.
3. Bereiten Sie das Mehl und die Flüssigkeit gemäss Rezept vor.
4. Drücken Sie die Rührtaste, somit startet die Pastamaschine den Rührvorgang. Geben Sie die Flüssigkeit über die Einfüllöffnung dazu. Der Rührvorgang stoppt nach 3 Min. automatisch.

Wichtig: Der Teig muss eine krümelige Konsistenz aufweisen.

5. Starten Sie den Ausgabevorgang. Die erste Pasta ist tendenziell eher fransig, da die Matrize noch nicht warmgelaufen ist. Die fransige Pasta können Sie in kleinen Stücken durch die Einfüllöffnung wieder zum krümeligen Teig geben. Nach kurzer Zeit sieht die Pasta bereits sehr schön aus und kann portioniert werden.

Programme

Aus folgenden 3 Programmen kann gewählt werden:

Manuell: Eigenständiges Ausführen aller Schritte

Halbautomatisch (P1): Vorschlag für die benötigte Flüssigkeitsmenge

Automatik (P2): Automatische Zufuhr der benötigten Wassermenge.

Für ausführliche Informationen beachten Sie bitte die beigelegte Gebrauchsanweisung.

Zubereitung der Pasta

Pasta ca. 2–6 Min. im siedenden Salzwasser al dente kochen, abtropfen.

Die Garzeit variiert je nach Dicke und Aufbewahrungsart der Pasta.

Aufbewahrung der Pasta

Nebst der Zubereitung der frischen Pasta kann sie auch für einige Zeit aufbewahrt werden.

- Lassen Sie die Pasta auf einem Gitter an der Luft trocknen. Wichtig ist, dass die Pasta genügend ausgebreitet wird, sodass sie keinen Schimmel bildet.
- Geben Sie die Pasta in einen Plastikbeutel und verschliessen Sie diesen luftdicht. So kann die Pasta max. 3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.
- Breiten Sie die Pasta auf einem Gitter aus und geben Sie sie in den Gefrierschrank. Sobald die Pasta gefroren ist, kann man sie in einen Gefrierbeutel umfüllen. Besonders bei Eierpasta empfiehlt sich diese Variante.

Alle Rezepte in dieser Broschüre sind, wo nicht anders vermerkt, für 4 Personen berechnet.

Jedem seine
Lieblingspasta



Dünne Spaghetti



Mitteldicke Spaghetti

1 Maschine
=
7 Pasta-
Sorten



Tagliatelle



Dicke Spaghetti



Penne



Pappardelle



Lasagneblätter

Klassischer Pastateig

Programm:
Manuell

🕒 15 Min. 🥕 vegetarisch 🚫 laktosefrei

Für 4 Personen

400 g Weissmehl

Mehl in den Rührbehälter geben, Deckel schliessen.

**2 frische Eier
Wasser**

Eier im Messbecher verklopfen, mit Wasser auf 1,7 dl ergänzen.

Rührtaste drücken, somit startet die Pastamaschine den Rührvorgang. Flüssigkeit langsam in die Einfüllöffnung zum Mehl gießen. Nach 3 Min. stoppt die Maschine den Rührvorgang automatisch. Ausgabevorgang starten.

Portion (¼): 384 kcal, F 4 g, Kh 70 g, E 15 g

mit Tomaten

Programm:
Manuell

Statt Eier 4 EL Tomatenpüree in den Messbecher geben, mit Wasser auf 1,7 dl ergänzen, verrühren.

mit Randen

Programm:
Manuell, P2

Statt Eier und Wasser 1,7 dl Randensaft verwenden.



Pastateig mit Hartweizengriess

Programm:
Manuell

🕒 15 Min. 🥕 vegetarisch 🚫 laktosefrei

Für 4 Personen

400 g Pastamehl

Mehl in den Rührbehälter geben, Deckel schliessen.

**2 frische Eier
Wasser**

Eier im Messbecher verklopfen, mit Wasser auf 1,7dl ergänzen.

Rührtaste drücken, somit startet die Pastamaschine den Rührvorgang. Flüssigkeit langsam in die Einfüllöffnung zum Mehl giesen. Nach 3 Min. stoppt die Maschine den Rührvorgang automatisch. Ausgabevorgang starten.

Portion (¼): 383 kcal, F 4 g, Kh 68 g, E 16 g

mit Spinat

Statt Eier 100 g tiefgekühlten, gehackten Spinat, aufgetaut, in den Messbecher geben, mit Wasser auf 1,7dl ergänzen, verrühren.

Programm:
Manuell

mit Safran

Ergänzen Sie die Eier und das Wasser mit 2 Briefchen Safranpulver.

Programm:
Manuell



Pastateig mit Dinkelmehl

🕒 15 Min. 🌱 vegan 🚫 laktosefrei

Für 4 Personen

400 g Dinkelmehl

Mehl in den Rührbehälter geben, Deckel schliessen.

**2 EL Öl
Wasser**

Öl in den Messbecher geben, mit Wasser auf 1½ dl ergänzen.

Rührtaste drücken, somit startet die Pastamaschine den Rührvorgang. Flüssigkeit langsam in die Einfüllöffnung zum Mehl giesen. Nach 3 Min. stoppt die Maschine den Rührvorgang automatisch. Ausgabevorgang starten.

Portion (¼): 381 kcal, F 8 g, Kh 62 g, E 12 g

Programm:
Manuell

mit Sepia

Statt Dinkel- Vollkornmehl verwenden. Statt Öl 1½ dl Wasser mit 12 g Sepiatinte in den Messbecher geben, verrühren.





Pastateig mit Buchweizenmehl

Programm:
Manuell,
P1, P2

🕒 15 Min. 🌿 vegan 🚫 laktosefrei

Für 4 Personen

250 g Buchweizenmehl Mehle in den Rührbehälter geben, Deckel
150 g Weissmehl schliessen.

1½ dl Wasser Rührtaste drücken, somit startet die Pasta-
maschine den Rührvorgang. Wasser langsam
in die Einfüllöffnung zu den Mehlen giessen.
Nach 3 Min. stoppt die Maschine den Rührvor-
gang automatisch. Ausgabevorgang starten.

Portion (¼): 349 kcal, F 2g, Kh 67g, E 13g

mit Chili

Zu den Mehlen 2 TL Chilipulver
geben.

Programm:
Manuell,
P1, P2



Pastateig mit Maismehl

Programm:
Manuell

🕒 15 Min. 🥕 vegetarisch 🚫 laktosefrei

Für 4 Personen

200 g Maismehl
200 g Pastamehl

Mehle in den Rührbehälter geben, Deckel schliessen.

2 frische Eier
Wasser

Eier in dem Messbecher verklopfen, mit Wasser auf 1,7dl ergänzen.

Rührtaste drücken, somit startet die Pastamaschine den Rührvorgang. Flüssigkeit langsam in die Einfüllöffnung zu den Mehlen gießen. Nach 3 Min. stoppt die Maschine den Rührvorgang automatisch. Ausgabevorgang starten.

Portion (¼): 382 kcal, F 4 g, Kh 71g, E 14 g

mit Kurkuma

Mehle durch 400 g Kichererbsenmehl und 1 TL Xanthan ersetzen. Eier und Wasser mit 2 TL Kurkuma ergänzen.

Programm:
Manuell





Glutenfreier Pastateig

Programm:
Manuell

🕒 15 Min. 🥕 vegetarisch 🚫 glutenfrei 🚫 laktosefrei

Für 4 Personen

**400 g glutenfreies
Mehl** (z. B. Schär)
1 TL Xanthan

Mehl und Xanthan in den
Rührbehälter geben, Deckel
schliessen.

2 frische Eier
1 EL Öl
Wasser

Eier im Messbecher verklop-
fen, Öl begeben, mit Wasser
auf 2 dl ergänzen.

Rührtaste drücken, somit
startet die Pastamaschine
den Rührvorgang. Flüssigkeit
langsam in die Einfüllöff-
nung zum Mehl giessen. Nach
3 Min. stoppt die Maschine
den Rührvorgang automa-
tisch. Ausgabevorgang
starten.

Portion (¼): 421 kcal, F 6 g, Kh 86 g, E 4 g

