



Rezepte

#27

DONATI VINI

ZUTATEN



1 R O T K O H L
1 A P P F E L
1 K L E I N E Z W I E B E L
1 B I O - O R A N G E
R O T W E I N E S S I G
P F E F F E R
S A L Z
O L I V E N Ö L

Zubereitung

P I Z Z O C C H E R I



F Ü R D I E P I Z Z O C C H E R I D I E
B E I D E N M E H L S O R T E N
I N E I N E S C H Ü S S E L S I E B E N .
E I N E P R I S E S A L Z Z U G E B E N .
I N D I E M I T T E E I N E
V E R T I E F U N G D R Ü C K E N .
D A S E I H I N E I N S C H L A G E N U N D
M I T D E M M E H L M I S C H E N .

SCHRITT 2 VON 7

Zubereitung

P I Z Z O C C H E R I



DANN UNTER STÄNDIGEM
RÜHREN LANGSAM DIE MILCH
ZUGIESSEN, BIS EIN GLATTER
TEIG ENTSTANDEN IST
(JE NACH TROCKENHEIT
DES MEHLS BENÖTIGT MAN
MEHR ODER WENIGER MILCH).

DEN TEIG EINIGE MINUTEN
KNETEN, BIS ER ELASTISCH
IST, DANN MIT EINEM
GESCHIRRTUCH ABGEDECKT
1 STUNDE RUHEN LASSEN.

SCHRITT 3 VON 7

Zubereitung

P I Z Z O C C H E R I



A N S C H L I E S S E N D M I T E I N E R
P A S T A M A S C H I N E O D E R E I N E M
R O L L H O L Z S E H R D Ü N N A U S -
R O L L E N U N D I N 1 C M B R E I T E
N U D E L N S C H N E I D E N .

F Ü R D I E S A U C E I N E I N E M
G R O S S E N T O P F S A L Z W A S S E R
Z U M K O C H E N B R I N G E N . K O H L
U N D K A R T O F F E L N D A R I N
3 - 5 M I N U T E N G A R K O C H E N .

S C H R I T T 4 V O N 7

Zubereitung

#PIZZOCCHERI



DIE PIZZOCCHERI HINEINGEBEN UND WEITERE 2 MINUTEN KOCHEN.

ABGIESSEN, 250 ML VOM KOCHWASSER AUFFANGEN.

DAS OLIVENÖL IN EINEM TOPFERHITZEN. BEI SCHWACHER HITZE SALBEI UND KNOBLAUCH 1 MINUTE DÜNSTEN.

SCHRITT 5 VON 7

Zubereitung

P I Z Z O C C H E R I



DIE KÄSEWÜRFEL KURZ
UNTERMENGEN, DANN KOHL,
KARTOFFELN UND PIZZOCCHERI
ZUGEBEN UND MIT SALZ UND
PFEFFER WÜRZEN.
VOM HERD NEHMEN. ALLES
VORSICHTIG VERRÜHREN;
ZUM VERDÜNNEN ETWAS
PASTAWASSER UNTERMISCHEN,
PARMESAN DARÜBER STREUEN
UND SOFORT SERVIEREN.

SCHRITT 6 VON 7

Zubereitung

P I Z Z O C C H E R I



W E R D E N K Ö S E G E S C H M O L Z E N
B E V O R Z U G T , K A N N A L L E S I N
E I N E K A S S E R O L L E F Ü L L E N
U N D 5 M I N U T E N I M
B A C K O F E N E R W Ä R M E N .

SCHRITT 7 VON 7

DONATI VINI



Buon appetito



DONATI VINI