



## Maltagliati mit Kastanienmehl an Blumenkohl-Tomaten-Sauce

Foodblog Schweiz geht in eine neue Runde. Es steht ein neuer Warenkorb mit saisonalen Produkten zur Verfügung.

Im letzten Monat musste ich aus zeitlichen Gründen passen. In diesem Monat habe ich es mir fest vorgenommen, wieder daran teilzunehmen.

Im Warenkorb des Monats Oktobers sind folgende Produkte zu finden  
Birnen, Kastanien, Pilze, Mais, Blumenkohl und Quitten.

Oje, oje - echt ein schwieriger Fall für mich. Entweder suche ich zu weit, aber es fiel mir praktisch keine Idee ein, welche zwei Produkte ich aus dem Warenkorb auswählen sollte. Um an der Challenge mitzumachen, darf man nicht nur ein Produkt auswählen. Es sollten zwei Produkte daraus verwendet werden.

So habe ich mich entschlossen eine Pasta e cavolfiori zu kochen. Dieses Gericht hat uns meine Mutter sehr oft zubereiten und bei mir ist es etwas in Vergessenheit geraten. Bei diesem Gericht verwendet man meistens eine gemischte Pasta. Das ideale Gericht, wenn man viele verschiedene Packungen an Pastasorten offen hat. Da mischt man alles zusammen

was gerade zur Verfügung steht. Lange Pasta wie Spaghetti werden von Hand etwas zerkleinert. So hat man die richtige Pastasorte für – la pasta e cavolfiori. Ich werde die Sauce so zubereiten, wie ich es von meiner Mutter gelernt habe.

Heute verwende ich keine trockene Pastasorte. Ich werde eine Pasta fresca zubereiten. Bei meiner heutigen Version werde ich Kastanienmehl mit in den Teig verarbeiten. So habe ich nicht nur die Vorgabe der Challenge erfüllt – nein, ich gebe dem Gericht auch einen herbstlichen Touch.

### **Zutaten für 3 – 4 Personen**

Teig

250 g Weissmehl

50 g Kastanienmehl

3 Eier + etwas Wasser nach Bedarf

### **Zubereitung in der Küchenmaschine**

Mehl und Eier in die Küchenmaschine geben und mit dem K-Hacken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Sollte der Teig zu fest krümelig sein, ganz wenig Wasser dazu geben.

Teig aus der Schüssel auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben. Zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie einpacken. Teig ca. 30 Minuten ruhen lassen.

### **Zubereitung von Hand**

Wer will, kann dieser Teig sehr gut von Hand herstellen.

Auf eine saubere Arbeitsfläche Weissmehl und Kastanienmehl geben und eine Vertiefung formen. Die Eier in die Mitte der Mulde geben. Mit Hilfe einer Gabel die Eier aufschlagen und immer wieder etwas Mehl dazu nehmen. Solange fortfahren, bis das Mehl und die Eier verbunden sind. Sollte der Teig sich schlecht verbinden, kann wenig Wasser dazu gegeben werden. Danach zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Fertiger Teig in Klarsichtfolie einpacken und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

### **Maltagliati formen**

Maltagliati heisst übersetzt - falsch geschnitten. Das bedeutet, man kann bei dieser Pasta praktisch nichts Falsches machen.

Den ausgeruhten Teig mit dem Nudelholz (mattarello) etwa 1 mm dünn ausrollen. Oberfläche leicht mit Mehl bestäuben. Teig in ca. 5 – 6 cm Bahnen schneiden. Nun ungleichmässige Rhomben zuschneiden.

Verwendet man eine Nudelmaschine den Teig portionenweise in Streifen ausrollen. Die Streifen gut bemehlen und halbieren, oder besser gesagt der Länge nach Falten. So haben wir zwei Schichten aufeinander, die gleichzeitig geschnitten werden können. Da mir die Streifen zu breit sind, habe ich sie der Mitte nach nochmals halbiert. Auch da in ungleichmässige Rhomben schneiden.

Die Teigwaren wieder leicht mit Mehl bestäuben, damit sie nicht auf der Arbeitsfläche oder gegenseitig aneinander kleben bleiben.



### **Zutaten für die Sauce**

1 Blumenkohl ca. 600 – 700 g

1 Knoblauchzehe

400 g passierte Tomaten

Salz und Pfeffer nach Bedarf

Olivenöl nach Bedarf

geriebener Parmesankäse zum Servieren.

### **Zubereitung**

Knoblauchzehe quetschen und in eine Pfanne mit Olivenöl geben. Passierte Tomaten dazu geben und Sauce ca. 20 Minuten köcheln lassen. Knoblauchzehe entfernen.

In der Zwischenzeit eine Pfanne mit Wasser zum Kochen bringen. Wasser leicht Salzen. Gewaschener Blumenkohl in kleine Rosetten schneiden. Sobald das Wasser kocht, die Blumenkohlrosetten darin knackig kochen. Sie sollten noch biss haben.

Blumenkohl abtropfen und zur Tomatensauce geben. Darin einige Minuten kochen lassen. Inzwischen werden die Blumenkohlrosetten gar sein und auch leicht zerfallen. Das muss so sein.

In der Zwischenzeit eine weitere Pfanne mit viel Wasser zum Kochen bringen. Wasser salzen und die Maltagliati portionenweise darin kochen lassen. Abtropfen und gleich zur Sauce geben.

Die Sauce zusammen mit den Nudeln gut vermischen (amalgamare).

Pasta e cavolfiori ist fertig gekocht. In einen Teller schöpfen und viel Parmesankäse darüber reiben/streuen.

