

Pasta (grün/rot)

Zutaten für ca. 2-4 Portionen, je nach Verwendung:

T	1	150 ml	Flüssigkeit (Ei + Farbstoff)
E			Farbstoff z. B. Spinatmatte , Tomatenmark oder Sepiatinte
I			
L	2	200 g	Mehl
E		100 g	Grieß oder Hartweizenmehl
			Salz

Zubereitung:

1. Eier mit dem Farbstoff kräftig verrühren.
2. Alle Zutaten vermischen und kräftig bearbeiten bis der Teig glatt und geschmeidig ist.
3. In Folie einpacken und 30 Minuten ruhen lassen.
4. Teig auf die gewünschte Dicke ausrollen.
5. Teigplatten zuschneiden, mit Mehl bestäuben und leicht abtrocknen lassen.
6. In die gewünschte Nudelform schneiden.

Spinatmatte (ca. 20 g)

Chlorophyll wird aus dem Spinat gewonnen und kann als weitgehend geschmacksneutrales Färbemittel weiterverarbeitet werden.

1. 400 g Spinat mit 200 ml kaltes Wasser und einem Spritzer hellen Essig fein mixen.
2. Das Spinatpüree in einem feinen Sieb ausdrücken, den grünen Spinatsaft auffangen.
3. Den Spinatsaft auf ca. 70° C erhitzen und das sich zusammenziehende Blattgrün (Spinatmatte) auf ein Vlies abschöpfen.
Spinatmatte abtropfen und auskühlen lassen, evtl. leicht ausdrücken.