

Pasta (grün/rot/schwarz)

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

T	1	150 g Flüssigkeit (Ei + Farbstoff)
E		Farbstoff z.B. Spinatmatte , Tomatenmark oder Sepiatinte
I		
L	2	200 g Weizenmehl Type 405
E		100 g Hartweizengrieß 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. 30 bis 40 g)

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

1. 200 g Spinat mit etwa 150 g kaltem Wasser fein mixen.
2. Spinatpüree in einem feinen Sieb ausdrücken, den grünen Spinatsaft auffangen.
3. Den Spinatsaft mit einem Spritzer hellen Essig auf ca. 70 ° C erhitzen und das sich zusammenziehende Blattgrün (Spinatmatte) auf ein Passiervlies abgießen.
Spinatmatte abtropfen und auskühlen lassen, evtl. leicht ausdrücken.