

## Pastateig in 4 Farben



### **Tomaten-Pasta**

(ohne Vollei, der Teig wird sonst zu weich)

100 g Hartweizengriess

30 g Weizendunst

1 Eigelb M

3 El Tomatenmark

1 El Olivenöl

Salz

### **Spinat-Pasta**

ohne Vollei, der Teig wird sonst zu weich)

130 g Hartweizengriess

30 g Weizendunst

1 Eigelb M

100 g TK- Spinat = 50 g ausgedrückt

1 El Olivenöl

Salz

Spinat in der MW auftauen, sehr gut ausdrücken, hacken, dann mit Eigelb und Olivenöl im Mixer feinst pürieren. Wenn der Spinat nicht **total** püriert ist, lässt sich dieser Teig nur schlecht als Taglierini durchdrehen, die Maschine schneidet ihn wegen der Fasern dann nicht richtig.

### **Safran-Pasta**

100 g Hartweizengriess

30 g Weizendunst

1 Ei M (58 g)

1 Eigelb M

1 Döschen Safran

1 El Olivenöl

Salz

### **Sepia-Pasta**

100 g Hartweizengriess

30 g Weizendunst

1 Ei M (58 g)

1 Eigelb M

1 Tütchen Sepiatinte

1 El Olivenöl

Salz