



8 KÖSTLICHE IDEEN  
FÜR JEDEN TAG UND JEDEN  
GESCHMACK

# Der Pastateig

Rezeptheft Nummer 1

Frisch gedacht.

Fein gemacht.



Pastateig -  
Genuss-Vielfalt in Form und Fülle!



## Alles Pasta!

Frische, gekühlte Teige von Tante Fanny sind die perfekte Basis für Ihre kreativen Gerichte. Neu im Sortiment und Kühlregal ist der **Tante Fanny Pastateig für selbst gemachte Nudeln, gefüllte Teigtaschen und Lasagne**. Der Teig ist bereits dünn und rechteckig ausgerollt. Bei der Verarbeitung einfach den frischen Pastateig in das gewünschte Format schneiden und zu gefüllten Taschen, Ravioli, Cannelloni, Nudeln in beliebigen Formen oder zu Lasagne weiterverarbeiten.

**Der frische Pastateig ist besonders gut für die vegetarische oder fleischreduzierte Ernährung geeignet** – zaubern Sie eine köstliche Gemüselasagne, Teigtaschen mit Pilzen und Paprikasauce, Cannelloni mit Topfen-Kräuterfüllung oder Rote-Rüben-Ravioli.

Wer es lieber etwas herzhafter bevorzugt kann Kürbis-Fleisch Ravioli, Dim Sum mit Hühnerfleisch oder Maultaschen mit Faschiertem ausprobieren.

Viele Rezeptideen, Kochvideos und den Newsletter von Tante Fanny finden Sie unter [www.tantefanny.at](http://www.tantefanny.at) oder besuchen Sie uns auf Facebook, Youtube oder Pinterest.

*Viel Spaß beim Gustieren und  
gutes Gelingen beim Kochen!  
Ihre Tante Fanny*



 ca. 25 MIN.

 35 MIN.

## Gemüselasagne

### ZUBEREITUNG:

- 1 Pastateig ca. 30 Min vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen und bei Raumtemperatur ruhen lassen (in geschlossener Verpackung). Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Für die Béchamelsauce Butter in einem Topf erhitzen, Mehl darin kurz andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Milch nach und nach einrühren, aufkochen und bei mittlerer Hitze unter Rühren ca. 5 Min. köcheln lassen.  
  
Karotten in 5 mm dicke längliche Scheiben schneiden, Lauch in 3-4 mm dicke Scheiben schneiden. Tomaten und Champignons in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Pilze darin rundherum hellbraun anbraten, salzen und aus der Pfanne nehmen. Noch etwas Öl in die Pfanne geben, Lauch, Karotten darin rundherum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und 3 Min. bei mittlerer Hitze braten.
- 3 Béchamelsauce in eine Auflaufform geben und mit Nudelplatten eckig aufgeschnitten (ca. 10x15 cm) auslegen. Darauf die Hälfte der Tomaten verteilen und mit 1-2 EL Gouda bestreuen. Etwas Béchamel darauf verteilen, mit Nudelplatten belegen, Pilze daraufschichten, mit Gouda bestreuen. Mit der restlichen Béchamelsauce, den restlichen Gemüsesorten, Nudelplatten und Gouda genauso verfahren und in die Form schichten. Die letzte dünne Schicht besteht aus Béchamel.
- 5 Alles großzügig mit Gouda bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 180° C auf der unteren Schiene 35 Min. backen.

**ZUTATEN:** 1 Pkg. Tante Fanny Frischer  
Pastateig 300 g

#### **Béchamelsauce:**

40 g Butter  
40 g Mehl  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Etwas Muskat, gerieben  
Ca. 800 ml Milch

#### **Gemüsefüllung:**

2 EL Öl  
3 Tomaten  
200 g Champignons, gewaschen  
1 Stange Lauch, gewaschen  
2 Karotten, geschält  
200 g Gouda, gerieben



🕒 45 MIN.  
🍲 10 MIN.

## Kürbis - Fleisch Ravioli

### ZUBEREITUNG:

- 1 Pasteteig ca. 30 Min vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen und bei Raumtemperatur ruhen lassen (in geschlossener Verpackung).
- 2 Zwiebel und Knoblauch in Öl anschwitzen und den Kürbis sowie das Faschierte zugeben, anschwitzen und ca. 10 Min. rösten. Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken, Petersilie, Ei und Crème fraîche unterrühren.
- 3 Teig aufrollen und in 10x15 cm große Rechtecke schneiden und die Ränder mit versprudeltem Eidotter bestreichen. Auf die Teigrechtecke mittig jeweils 1 EL Kürbisfüllung portionieren und Ravioli zusammenschlagen, fest andrücken und den Rand leicht einschlagen bzw. eindrehen.
- 4 Im Salzwasser ca. 10 Minuten leicht kochen lassen, aus dem Wasser heben, in Butter schwenken und mit Rucola, Kürbiskernöl, Kürbiskernen servieren.

ZUTATEN: 1 Pkg. Tante Fanny Frischer  
Pasteteig 300 g  
300 g Hokkaido Kürbis, entkernt,  
in 1 cm große Würfel geschnitten  
Etwas Öl  
1 Zwiebel, geschält, gehackt  
1 Knoblauchzehe, geschält, gehackt  
500 g Faschiertes, gemischt  
1 Ei

150 g Crème fraîche  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 EL Petersilie, grob gehackt  
1 Eidotter  
Etwas Butter  
Ca. 50 g Rucola  
Kürbiskernöl, geröstete Kürbiskerne  
zum Bestreuen

*Tipp: Geriebener Parmesan oder Bergkäse verleihen den Ravioli einen ganz besonderen Geschmack!*



 ca. 20 MIN.

 ca. 8 MIN.

## Gefüllte Teigtaschen mit Ricotta, Spinat und Salbeibutter

### ZUBEREITUNG:

- 1 Pasteteig ca. 30 Min vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen und bei Raumtemperatur ruhen lassen (in geschlossener Verpackung).  
Butter in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch anschwitzen, Blattspinat zugeben und in der Pfanne zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Mozzarella, Ricotta und einen Eidotter unter die Spinatmasse rühren und nochmals abschmecken.
- 2 Den Teig aufrollen und in ca. 10x10 cm große Quadrate zuschneiden. Jeweils einen Teelöffel der Füllung mittig auf die Quadrate setzen und die Ränder mit Dotter bestreichen. Zu einem Dreieck zusammenschlagen und die Ränder nochmals gut zusammendrücken.
- 3 Die Taschen in leicht kochendem Salzwasser mit einem Schuss Olivenöl in ca. 8 Minuten gar ziehen lassen. Gut abtropfen lassen und auf Tellern anrichten.
- 4 Butter in der Pfanne aufschäumen lassen, die Salbeiblätter kurz darin schwenken und über die Teigtaschen träufeln.

**ZUTATEN:** 1 Pkg. Tante Fanny Frischer  
Pasteteig 300 g  
Etwas Butter  
250 g Blattspinat  
2 Knoblauchzehen, geschält, fein gehackt  
1 Stück Mozzarella, fein würfelig geschnitten  
250 g Ricotta

2 Eidotter  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Muskat, gerieben  
Etwas Olivenöl

**Salbeibutter:**  
50 g Butter  
10 Salbeiblätter

*Tipp: Je nach Saison kann der Spinat durch z. B. Bärlauch ersetzt werden!*

 ca. 30 MIN.

 5 MIN.

# Teigtaschen mit Pilzen und Paprikasauce

## ZUBEREITUNG:

- 1 Pasteteig ca. 30 Min vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen und bei Raumtemperatur ruhen lassen (in geschlossener Verpackung).
- 2 Milch, Butter, Salz und Pfeffer aufkochen, etwas Muskatnuss hinein reiben und die Polenta einrühren, einige Minuten köcheln lassen, immer wieder umrühren.
- 3 Die Pilze waschen und klein schneiden, in einer Pfanne Öl erhitzen, Pilze zugeben, anschwitzen und mit Balsamicoessig und der Petersilie abschmecken, zur Polentamasse geben und überkühlen lassen.
- 4 Teig aufrollen und mit dem runden Ausstecher Kreise ausstechen, dann die Ränder mit Ei bestreichen und je 1 EL von der Fülle darauf verteilen, Teig zusammenschlagen und fest andrücken, in Salzwasser leicht ca. 5 Minuten köcheln lassen.
- 5 Für die Paprikasauce Öl erhitzen und Zwiebel, Paprika, Tomaten darin anschwitzen, dann mit der Gemüsesuppe aufgießen, alles weich kochen lassen, abschmecken und mit dem Stabmixer pürieren. Mit der kalten Butter, Salz und Pfeffer abschmecken und ev. durch ein Sieb streichen.
- 6 Paprikawürfel in Öl kurz anbraten und die Paprikasauce zugeben, aufkochen lassen und mit den Teigtaschen servieren.

FÜR  
6 PERSONEN

**ZUTATEN:** 1 Pkg. Tante Fanny Frischer  
Pasteteig 300 g  
500 g gemischte Pilze ( Steinpilze,  
Eierschwammerl, Champignons,...)  
Etwas Öl  
1 EL weißer Balsamicoessig  
2 EL Petersilie, grob gehackt  
1 verquirltes Ei  
Salz, Cayennepfeffer

40 g Polenta  
Muskat, gerieben  
**Paprikasauce:**  
1 EL Öl  
2 kleine rote Paprika  
120 g Cocktailtomaten, halbiert  
1 kleine Zwiebel, fein geschnitten  
300 ml Gemüsesuppe  
20 g kalte Butter  
1 roter Paprika, in 1cm große  
Würfel geschnitten

**Polentafülle:**  
250 ml Milch  
30 g Butter

*Tipps: Für ein besonders schönes, gleichmäßiges Ergebnis verwenden Sie einen runden Ausstecher mit 11 cm Durchmesser. Für einen schönen gezackten Rand einfach mit einer Zuckerschere nachhelfen!*

 ca. 30 MIN.

 30 MIN.

## Cannelloni mit Topfen-Kräuterfüllung

### ZUBEREITUNG:

- 1 Pastateig ca. 30 Min vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen und bei Raumtemperatur ruhen lassen (in geschlossener Verpackung). Backofen auf 170° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 2 Für die Füllung Topfen, Knoblauch, Dotter, Zitronenschale, Kräuter, Salz und Pfeffer verrühren.
- 3 Für die Tomatensauce alle Zutaten außer dem Olivenöl ca. 10 Minuten langsam einkochen lassen, dann durch ein Sieb passieren und mit einem Schneebesen das Olivenöl langsam zur Tomatensauce zugeben, Zimtrinde entfernen. Sauce in die Auflaufform gießen.
- 4 Pastateig aufrollen und in 10 cm breite Streifen schneiden. Topfenfülle unten auf den Streifen verteilen. Einrollen und in die Auflaufform legen.
- 5 Für den Guss Butter in einem Topf erhitzen, Mehl darin kurz andünsten. Mit Salz und Muskat würzen. Milch nach und nach einrühren, aufkochen und bei mittlerer Hitze unter Rühren ca. 5 Min. köcheln lassen.
- 6 Den Guss über den Cannelloni verteilen, mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 170° C Ober-/Unterhitze ca. 30 Min. backen.

*Tipp: Wenn Sie nicht den ganzen Pastateig zu Cannelloni verarbeiten möchten, so können Sie aus den Resten Bandnudeln schneiden und diese trocknen.*

**ZUTATEN:** 1 Pkg. Tante Fanny Frischer  
Pastateig 300 g  
1 Knoblauchzehe, gehackt  
1 Zitrone, Schale gerieben  
3 Eidotter  
40 g gemischte Kräuter  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
250 g Topfen 20%

### Guss:

30 g Butter  
30 g Mehl  
200 ml Milch

Salz, Muskat  
100 g Gouda Käse zum Bestreuen

### Tomatensauce:

350 g geschälte Tomaten (aus der Dose), in Stücke geschnitten  
80 ml Gemüsesuppe  
50 g Olivenöl  
1 kleines Stück Zimtrinde  
Salz, Cayennepfeffer, Vanillezucker

FÜR  
6 PERSONEN

 ca. 40 MIN.

 10 MIN.



## Dim Sum mit Hühnerfleisch und Erdnüssen

### ZUBEREITUNG:

- 1 Pasteteig ca. 30 Min vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen und bei Raumtemperatur ruhen lassen (in geschlossener Verpackung).  
Für die Farce die Hälfte vom Hühnerfleisch mit dem Schlagobers, Ei, und der Sojasoße gut pürieren (mit Cutter oder Pürierstab). Das restliche Hühnerfleisch in ca. 1 cm große Würfel schneiden.
- 2
- 3 Ingwer, Karotten, Nüsse, Koriander, Farce und Hühnerfleisch vermengen.  
Teig aufrollen und in ca. 8x10 cm große Rechtecke schneiden. Die Füllung mittig platzieren. Mit Dotter die Klebestellen anstreichen, zusammenfalten und traditionellerweise in Bambuskörben mit Deckel über dem Wasserbad ca. 10 Min. dämpfen. Jedoch wird zwischen Bambuskörbchen und Dim Sum ein Bananenblatt (alternativ ein Salatblatt/Spinatblatt) gelegt, damit die Dim Sum nicht am Bambus ankleben. Sie können auch im Dampfgarer oder in Salzwasser gegart werden.
- 4

ZUTATEN: 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Pasteteig 300 g  
200 g Hühnerfleisch  
1/16 l Schlagobers  
1 Ei  
2 EL Sojasoße  
1 EL Ingwer, geschält, in feine Streifen geschnitten  
1 Karotte, geschält, fein würfelig geschnitten  
30 g gesalzene Erdnüsse  
Frischer Koriander, grob gehackt  
1 Eidotter

*Tipps: Dim Sum sind kleine Gerichte, die meist gedämpft oder frittiert werden und stammen aus der chinesischen Küche. Zu den gedämpften Teiggläschen passt hervorragend eine Chili- oder süß-sauer-Sauce!*

 ca. 25 MIN.

 15 MIN.



## Maullaschen

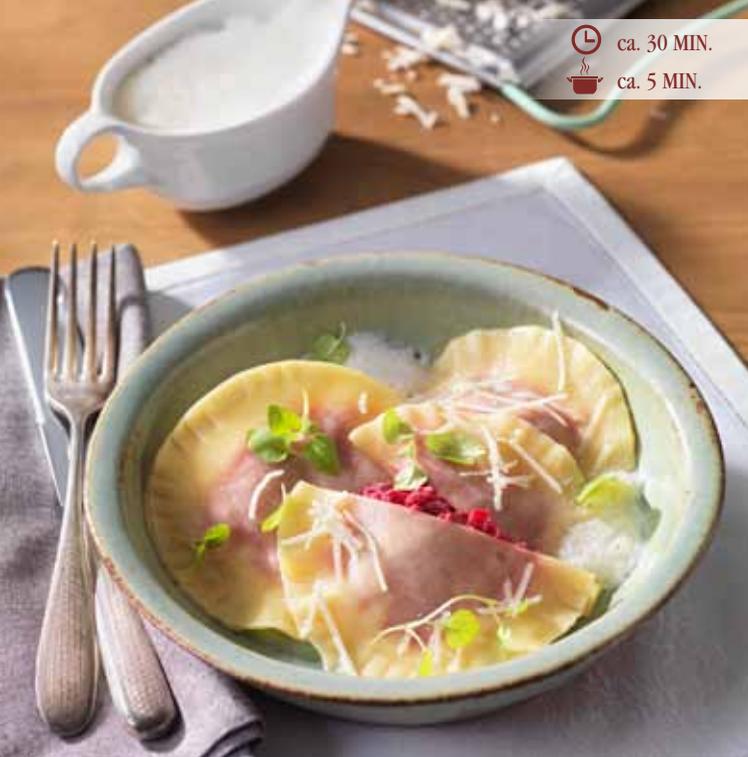
ZUBEREITUNG:

- 1 Pasteteig ca. 30 Min vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen und bei Raumtemperatur ruhen lassen (in geschlossener Verpackung).
- 2 Semmel ausdrücken, mit Lauch und Spinat durch den Fleischwolf drehen bzw. verrühren. Zwiebel und Speck in Öl anschwitzen. Alle Zutaten vermengen, würzen und abschmecken.
- 3 Teig aufrollen und der Breite nach in ca. 15 – 20 cm breite Streifen schneiden. Füllung im unteren Bereich auftragen und restlichen Teig mit Eidotter bestreichen und zu einem Strudel einrollen.
- 4 Ränder gut zusammendrücken und in leicht wallendem Salzwasser ca. 15 Min. durchziehen lassen. Nach dem Einlegen die Hitze reduzieren.
- 5 Strudel in Scheiben schneiden und in Öl beidseitig anbraten.

ZUTATEN: 1 Pkg. Tante Fanny Frischer  
Pasteteig 300 g  
1 alte Semmel, eingeweicht  
50 g Lauch, gedämpft  
100 g Spinatblätter, gekocht  
50 g Speckwürfel  
1 Zwiebel, würfelig geschnitten  
500 g Faschiertes, gemischt  
2 Eier

Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran  
1 Eidotter  
2 EL Öl

*Tipp: Maullaschen sind eine Spezialität der schwedischen Küche. Servieren Sie die Maullaschen mit einem knackigen grünen Salat!*



🕒 ca. 30 MIN.  
🍲 ca. 5 MIN.

## Rote-Rüben-Ravioli mit Milchkrenschaum

### ZUBEREITUNG:

- 1 Pastateig ca. 30 Min vor der Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen und bei Raumtemperatur ruhen lassen (in geschlossener Verpackung).
- 2 Zwiebel in Butter glasig dünsten. Gekochten Erdäpfel schälen und durch die Erdäpfelpresse drücken.
- 3 Zwiebel, Erdäpfel, rote Rüben, Eidotter, Frischkäse vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- 4 Pastateig entrollen und mit einem runden Ausstecher (ca. 6 cm Ø) Teigkreise ausstechen. Eiweiß verquirlen und die Teigränder damit bestreichen. Teigkreise mit je einem Kaffeelöffel der Masse befüllen und einschlagen. Mit einer Gabel den Rand eindrücken.
- 5 Die Ravioli in Salzwasser ca. 5 Min garen lassen.
- 6 Etwas Kren mit der Milch aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Stabmixer aufschäumen und den Schaum über die Ravioli träufeln. Mit etwas Kren garnieren.

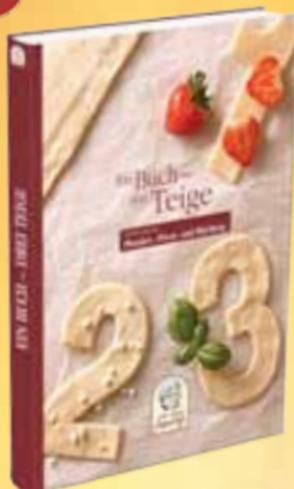
ZUTATEN: 1 Pkg. Tante Fanny Frischer  
Pastateig 300 g  
1 Zwiebel, fein würfelig geschnitten  
5 EL Butter  
250 g rote Rüben, gekocht, fein  
gerieben  
1 Ei  
50 g Rahmfrischkäse

1 mehliger Erdäpfel, gekocht  
Salz, Pfeffer  
Muskatnuss, gerieben  
1/16 l Milch  
Etwas Kren aus dem Glas

*Tipp: Die Teigreste trocknen und später als  
Suppeneinlage verwenden!*



Ja, ich möchte ... Stk.  
à € 17,90 bestellen.\*



Ja, ich möchte ... Stk.  
à € 17,90 bestellen.\*



Ja, ich möchte ... Stk.  
à € 17,90 bestellen.\*

\* Versandkostenfrei in Österreich. Deutschland: € 4,50/Sendung.

NAME: \_\_\_\_\_

STRASSE: \_\_\_\_\_

PLZ: \_\_\_\_\_

ORT: \_\_\_\_\_

Tante Fanny Frischteig GmbH, Parkstraße 24, 43111 Schwertberg  
TEL.: +43 (0) 7262/626 86-0 FAX: +43 (0) 7262/626 86-20  
MAIL: office@tantefanny.at WEBSITE: www.tantefanny.at

