

La Pasta è Amore

PASTA AKADEMIE

DIE KUNST DER ITALIENISCHEN PASTA

KLASSIKER • TRADITION • ORIGINALREZEPTE

Einfach. Italien. Genuss.

50+
KLASSISCHE
NUDELREZEPTE
FÜR JEDEN ANLASS

VON DEN ZEITLOSEN KLASSIKERN BIS ZU DEN LIEBLINGEN VON HEUTE



GEKOCHT,
GESCHMORT,
ÜBERBACKEN



SPAGHETTI,
TORTELLINI,
RAVIOLI, CANNELLONI,
LASAGNE & MEHR



ORIGINALREZEPTE
AUS ITALIEN –
AUTHENTISCH
& PRAXISNAH



FÜR JEDEN TAG
UND BESONDERE
MOMENTE



MIT LIEBE ZUR
TRADITION UND
ZUM GUTEN
GESCHMACK

Buon Appetito! ♥

Impressum

Herausgeber und verantwortlich für den Inhalt:

Ralf Schäfer
c/o Autorenglück #87012
Albert-Einstein-Straße 47
02977 Hoyerswerda

booklet@rsausffm.de

Rechtliche Hinweise

Dieses Booklet dient ausschließlich der allgemeinen Information, Orientierung und Wissensvermittlung. Die enthaltenen Inhalte stellen keine individuelle fachliche Beratung dar und ersetzen insbesondere keine rechtliche, medizinische, technische oder sonstige professionelle Beratung, soweit eine solche im Einzelfall erforderlich ist.

Trotz sorgfältiger Erstellung wird keine Gewähr für die Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der enthaltenen Informationen übernommen. Inhalte, Empfehlungen, technische Angaben, Produkte, Dienste und externe Informationsquellen können sich jederzeit ändern.

Die bereitgestellten Informationen und Beispiele sind allgemein gehalten. Ihre Eignung für einen konkreten Anwendungsfall ist vor der Umsetzung eigenverantwortlich zu prüfen.

Die Nutzung und Umsetzung der dargestellten Informationen erfolgt in eigener Verantwortung.

Urheberrecht und Nutzung

© 2026 Ralf Schäfer. Alle Rechte vorbehalten.

Dieses Booklet ist ausschließlich zur persönlichen, nicht kommerziellen Nutzung bestimmt. Ohne ausdrückliche schriftliche Zustimmung sind insbesondere die Weitergabe durch den Empfänger, Veröffentlichung, Bearbeitung, Vervielfältigung sowie die vollständige oder auszugsweise Übernahme von Texten und Grafiken nicht gestattet.

Ebenfalls untersagt ist die Verwendung in Beratungen, Schulungen, Präsentationen, Kundenunterlagen, auf Websites oder Social-Media-Kanälen sowie zu sonstigen geschäftlichen oder kommerziellen Zwecken.

Inhalte dürfen nicht unter fremdem Namen oder ohne ausdrückliche Zustimmung des Urhebers verbreitet werden.

Vorwort

Pasta geht eigentlich immer.

Mal schnell und einfach. Mal aufwendig und mit etwas mehr Zeit. Mal nach einem traditionellen italienischen Rezept – und manchmal genauso, wie man es seit Jahren zu Hause macht.

Genau daraus ist diese Sammlung entstanden.

Die Pasta-Akademie verbindet bekannte italienische Klassiker mit regionalen Spezialitäten, modernen Pastagerichten und Rezepten nach Hausfrauenart. Manche kommen mit erstaunlich wenigen Zutaten aus, andere brauchen etwas mehr Vorbereitung. Gemeinsam haben sie vor allem eines:

Sie sollen schmecken und zu Hause funktionieren.

Dieses Booklet will deshalb kein Lehrbuch über die einzig richtige Art sein, Pasta zuzubereiten. Tradition und Originalrezepte haben ihren Platz – genauso aber persönliche Vorlieben, kleine Veränderungen und Gerichte, die mit einer italienischen Nonna vermutlich erst einmal diskutiert werden müssten.

Mehr als 50 Rezepte zeigen, wie unterschiedlich Pasta sein kann: von Cacio e Pepe, Carbonara und Amatriciana über Ragù, Meeresfrüchte und Ofengerichte bis hin zu cremigen Pfannen, Wurstgulasch und den Klassikern aus der heimischen Küche.

Dabei geht es nicht um möglichst komplizierte Zutaten oder perfekte Restaurantküche.

Es geht um gutes Essen, nachvollziehbare Rezepte und Spaß am Ausprobieren.

Vielleicht wird manches nur einmal gekocht. Vielleicht wird ein Rezept verändert. Und vielleicht findet sich auf den nächsten Seiten eines, bei dem irgendwann niemand mehr ins Booklet schauen muss, weil es längst zum festen Bestandteil der eigenen Küche geworden ist.

Dann hat die Pasta-Akademie genau das erreicht, was sie erreichen soll.

Viel Spaß beim Kochen, Entdecken und natürlich beim Essen.

Danksagung

Eine Rezeptsammlung mit mehr als 50 Gerichten entsteht nicht an einem Nachmittag – auch wenn manches Rezept erstaunlich schnell seinen Weg in die Pasta-Akademie gefunden hat.

Mein Dank gilt allen, deren Rezepte, Ideen und traditionelle Zubereitungsweisen Inspiration für diese Sammlung waren. Viele Gerichte haben eine lange Geschichte, werden seit Generationen gekocht und existieren in unzähligen Varianten. Genau diese Vielfalt macht Pasta so spannend.

Ein besonderer Dank geht natürlich an meine Familie – fürs Probieren, Vergleichen, Erinnern an alte Rezepte und für die eine oder andere spontane Idee, die plötzlich noch unbedingt mit ins Booklet musste.

Und dann wäre da noch Ricci.

Mein digitaler Küchenhelfer, Ideengeber und gelegentlicher Mitverursacher dafür, dass aus „Wir machen ein paar Pasta-Rezepte“ irgendwann eine ausgewachsene Pasta-Akademie wurde.

Ricci hat bei der Recherche und Aufbereitung unterstützt, Rezepte strukturiert und auch das eine oder andere Rezept selbst zusammengestellt. Was zunächst nur eine kleine Sammlung werden sollte, ist dadurch an einigen Stellen ein klein wenig eskaliert.

Aber bei gutem Essen darf das ruhig passieren.

Danke an alle, die diese Sammlung irgendwann aufschlagen, etwas daraus kochen und vielleicht sogar ein neues Lieblingsgericht darin finden.

Denn Rezepte werden erst dann wirklich lebendig, wenn jemand sie kocht

Inhaltsverzeichnis

Die römischen Klassiker

- Spaghetti Aglio e Olio / Pasta Agile e Olio
- Spaghetti Cacio e Pepe
- Pasta alla Gricia
- Bucatini all'Amatriciana
- Spaghetti alla Carbonara / Pasta alla Carbonara
- Pasta alla Zozzona

Tomatenklassiker

- Pasta all'Arrabbiata
- Spaghetti All*Assassina
- Pasta allo Scarpariello
- Pasta alla Norma
- Pasta alla Puttanesca
- Spaghetti Marinara
- Spaghetti Miracoli
- Spaghetti Al Pomodoro
- Spaghetti Napoli

Klassiker aus Neapel & Süditalien

- Pasta alla Genovese
- Pasta alla Luciana
- Pasta Marinara
- Orecchiette con Cime di Rapa
- Spaghetti Frittata (2 Varianten)

Käse, Butter & cremige Pasta

- Fettuccine Alfredo
- Pasta al Limone
- Pasta Alla Buttera
- Pasta Quattro Formaggi
- Ravioli Burro e Salvia
- Tortellini alla Panna
- Tortellini in Schinken-Käse-Sahne-Sauce
- Penne Alla Vodka

Ragù & Fleisch

- Bolognese Sauce
- Beef Ragù
- Pasta con le Polpette
- Piccata Milanese mit Spaghetti Napoli



Fisch & Meeresfrüchte

- Seafood Spaghetti
- Pasta con le Cozze
- Spaghetti con Cozze e Pomodorini
- Linguine alle Vongole
- Linguine allo Scoglio
- Tuna Pasta
- 'Nduja Pasta
- Spaghetti in Garnelen-Sahne-Sauce
- Scampi Fettuccine
- Creamy Lemon Seafood Fettuccine



Gemüse & vegetarische Pasta & Suppen

- Spargel mit Tagliatelle
- Pasta alla Nerano
- Spaghetti Primavera
- Pesto alla Genovese
- Tagliatelle ai Funghi Porcini
- Pasta e Fagioli (Suppe)



Lasagne, Cannelloni & Al Forno

- Lasagne
- Cannelloni al Ragù
- Pasta Mista al Forno
- Nudelnester al Forno
- Tortellini al Forno



Internationale & moderne Pasta

- Wurstgulasch mit Nudeln
- Türkische Pasta mit Hackfleisch & Joghurtsauce
- Spaghetti Hawaii
- Klassisches Haschee
- Käse-Schmetterlingsnudeln mit Hackfleisch
- Knoblauchbutter-Hähnchen-Rigatoni
- Bruschetta-Hähnchen-Pasta
- Cheesesteak-Tortellini mit Provolone
- Cremige toskanische Hähnchen-Pasta



KAPITEL 1

Die römischen KLASSIKER

ZEITLOSE REZEPTE AUS DER EWIGEN STADT
EINFACH • ECHT • UNVERGESSLICH



Ricette Classiche Italiane

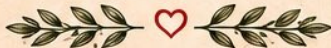
SPAGHETTI

AGLIO E OLIO

EINFACH. PUR. GENIAL.

Wenige Zutaten, perfekt kombiniert – mehr braucht es nicht für ein Gericht, das nach Italien schmeckt!

Knoblauch, gutes Olivenöl und etwas Chili machen diese Pasta unwiderstehlich.



ZUTATEN für 4 Portionen

- 400 g Spaghetti
- 5–6 Knoblauchzehen
- 60–80 ml Natives Olivenöl extra (EVOO)
- 1/2–1 getrocknete Chili (nach Geschmack)
- Salz (für das Kochwasser)
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Frische Petersilie, gehackt (optional)



WICHTIG

Die Qualität des Olivenöls ist entscheidend! Verwende ein hochwertiges, fruchtiges Olivenöl – es ist die Seele dieses Gerichts.



FRISCHER KNOBLAUCH



BESTES OLIVENÖL



CHILI NACH GESCHMACK



FRISCHE PETERSILIE

TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

- ✓ Knoblauch nur goldgelb anbraten – nicht braun werden lassen.
- ✓ Das Pastawasser unterheben – es macht die Sauce schön sämig.
- ✓ Weniger ist mehr – die Einfachheit macht den Geschmack!



SERVIEREN

Sofort auf Teller verteilen, mit frisch gehackter Petersilie und etwas Pfeffer bestreuen. Wer mag, kann noch etwas Chili nachlegen.

Buon Appetito!



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

1



PASTA KOCHEN:

In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Spaghetti nach Packungsanweisung al dente kochen. Vor dem Abgießen 1 Tasse Nudelwasser aufheben.

2



KNOBLAUCH VORBEREITEN:

Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Nicht pressen, damit er sein Aroma behält.

3



KNOBLAUCH ANBRATEN:

Olivenöl in einer großen Pfanne bei niedriger bis mittlerer Hitze erhitzen. Knoblauch und Chili zugeben und langsam anbraten, bis der Knoblauch goldgelb duftet – **nicht braun werden lassen!**

4



PASTA ABGIEßEN:

Spaghetti abgießen, dabei etwas Kochwasser zurückhalten.

5



PASTA IN DIE PFANNE GEBEN:

Die noch heiße Pasta direkt in die Pfanne geben und gut mit Knoblauch, Öl und Chili vermengen.

6



MIT PASTAWASSER VERFEINERN:

Nach und nach etwas Nudelwasser hinzufügen und kräftig durchschwenken, bis eine glänzende, leichte Sauce entsteht.

7



ABSCHMECKEN:

Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Wer mag, kann noch etwas Chili nachlegen.

8



PETERSILIE HINZUFÜGEN:

Frische Petersilie fein hacken und unterheben. Das sorgt für Frische und Farbe.

9



SERVIEREN:

Sofort auf Teller verteilen und genießen! Einfach, aromatisch, italienisch pur.



VORBEREITUNG
10 Min.



KOCHZEIT
15 Min.



PORTIONEN
4 Personen



SCHWIERIGKEIT
Einfach

La Pasta d'Italia



Ricette Classiche Italiane

PASTA AGLIO E OLIO

WENIGE ZUTATEN. MAXIMALER GESCHMACK.

Pasta Aglio e Olio ist der Beweis, dass einfache Zutaten etwas Großartiges ergeben können. Knoblauch, Chili, Olivenöl und Petersilie verschmelzen zu einem harmonischen Gericht, das in wenigen Minuten zubereitet ist und immer begeistert.



ZUTATEN für 4 Portionen

- 400 g Spaghetti
- 6 Knoblauchzehen
- 1–2 getrocknete Chili (nach Schärfewunsch)
- 120 ml Olivenöl extra vergine (EVOO)
- 1 Handvoll frische Petersilie
- Salz, nach Geschmack
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Optional: Abrieb einer Bio-Zitrone



WICHTIG

Das Geheimnis liegt in der Qualität des Olivenöls und der richtigen Temperatur. Knoblauch darf nicht braun werden, sonst wird er bitter. Die Pasta wird mit dem aromatisierten Öl und etwas Pastawasser cremig und perfekt umhüllt.



KNOBLAUCH



CHILI



OLIVENÖL



PETERSILIE

TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

- ✓ Verwende ein hochwertiges Olivenöl extra vergine.
- ✓ Knoblauch auf niedriger bis mittlerer Hitze anbraten.
- ✓ Chili nach Geschmack – Kerne entfernen für weniger Schärfe.
- ✓ Pastawasser nicht vergessen – es verbindet alles zu einer seidigen Sauce.
- ✓ Sofort servieren – Aglio e Olio schmeckt am besten frisch auf dem Teller.

SERVIEREN

Sofort auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit frischer Petersilie und etwas schwarzem Pfeffer bestreuen.
Buon Appetito!



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

1



KNOBLAUCH UND CHILI VORBEREITEN:

Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Chili in feine Ringe schneiden. Petersilie fein hacken und beiseitestellen.

2



PASTA KOCHEN:

Spaghetti in einem großen Topf mit reichlich gesalzenem Wasser al dente kochen. Vor dem Abgießen ca. 1 Tasse Pastawasser aufheben.

3



KNOBLAUCH ANBRATEN:

Olivenöl in einer großen Pfanne bei niedriger bis mittlerer Hitze erhitzen. Knoblauch und Chili zugeben und langsam anbraten.

4



AROMEN ENTWICKELN:

Knoblauch nur glasig und leicht goldgelb werden lassen – nicht bräunen! Er sollte duften, aber nicht bitter werden.

5



PASTA HINZUGEBEN:

Die abgetropften Spaghetti direkt in die Pfanne geben und gut mit dem Knoblauch-Chili-Öl vermengen.

6



PASTAWASSER HINZUFÜGEN:

Nach und nach etwas Pastawasser dazugeben und die Pasta gut durchschwenken. Die Stärke sorgt für eine leichte, cremige Sauce.

7



PETERSILIE EINRÜHREN:

Die gehackte Petersilie hinzufügen und alles gut vermischen. Nochmals abschmecken.

8



ABSCHMECKEN:

Mit Salz und frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf noch etwas Pastawasser oder Öl hinzufügen.

9



ANRICHTEN:

Pasta auf vorgewärmte Teller verteilen.

10



GARNIEREN:

Mit etwas frischer Petersilie, Chili und einem Hauch Olivenöl beträufeln.

11



SERVIEREN:

Sofort genießen – einfach, aromatisch und unwiderstehlich!
Buon Appetito!



VORBEREITUNG
10 Min.



KOCHZEIT
15 Min.



PORTIONEN
4 Personen



SCHWIERIGKEIT
Einfach

La Pasta d'Italia



Ricette Classiche Italiane

SPAGHETTI CACIO E PEPE

♡ PURISTISCH. AROMATISCH. PERFEKT. ♡

Spaghetti Cacio e Pepe ist die Kunst der Einfachheit aus Rom.
Nur Pecorino Romano, schwarzer Pfeffer und Pasta – mehr braucht es nicht für ein unvergessliches Gericht.



ZUTATEN für 2 Portionen

- 200 g Spaghetti
- 100 g Pecorino Romano (frisch gerieben)
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Salz
- 1–2 EL Nudelwasser



WICHTIG

Die Qualität von Pecorino Romano und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer entscheidet über den Geschmack. Keine Sahne, keine Butter – nur Tradition und Technik.

TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

- ✓ Pecorino immer frisch reiben.
- ✓ Großzügig schwarzen Pfeffer verwenden – Cacio e Pepe lebt davon!
- ✓ Nudelwasser nicht weggießen – es ist die geheime Zutat für die Sauce.
- ✓ Alles schnell und heiß arbeiten, damit die Sauce schön cremig wird.



SERVIEREN ♡

Sofort servieren – heiß, cremig und mit extra Pfeffer garnieren.



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

1



WASSER AUFSETZEN

Einen großen Topf mit reichlich Wasser zum Kochen bringen und kräftig salzen. Spaghetti hineingeben und al dente kochen.

2



KÄSE UND PFEFFER VORBEREITEN

Pecorino Romano frisch reiben. Eine großzügige Menge frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer bereitstellen.

3



PFEFFER ANRÖSTEN

In einer großen Pfanne 1–2 TL Pfeffer bei mittlerer Hitze kurz anrösten, bis er aromatisch duftet. Nicht verbrennen!

4



NUDELWASSER HINZUFÜGEN

Ca. 200 ml Nudelwasser in die Pfanne geben und aufkochen lassen.

5



KÄSE EINRÜHREN

Hitze reduzieren. Nach und nach den geriebenen Pecorino einrühren und kräftig rühren, bis eine cremige Sauce entsteht.

6



PASTA HINZUFÜGEN

Die Spaghetti direkt aus dem Topf in die Pfanne geben und alles gut vermengen. Falls nötig, noch etwas Nudelwasser hinzufügen, bis die Sauce perfekt cremig ist.

7



ABSCHMECKEN & SERVIEREN

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sofort servieren und mit extra Pecorino und frisch gemahlenem Pfeffer toppen.



VORBEREITUNG
10 Min.



KOCHZEIT
15 Min.



PORTIONEN
2 Personen



SCHWIERIGKEIT
Einfach

Buon Appetito! ♡



Ricette Classiche Italiane

PASTA — ALLA GRICIA —

♥ DIE MUTTER DER AMATRICIANA & CARBONARA ♥

Pasta alla Gricia ist einer der ältesten Klassiker Roms.
Mit nur Guanciale, Pecorino Romano, schwarzem Pfeffer
und Pasta entsteht eine unglaublich cremige Sauce
voller intensiver Aromen.

Wenige Zutaten – perfektes Ergebnis!



ITALIENISCH
INSPIRIERT &
BELIEBT

KLASSIKER
WIE IN
ROM



ZUTATEN für 3–4 Portionen



- 300 g Rigatoni
oder Mezze Maniche



- 200 g Guanciale
(ohne Schwarte)



- 150 g Pecorino Romano,
frisch gerieben



- Frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer



- 1 EL Steinsalz



WICHTIG

Die Pfanne nach dem Kochen
vom Herd nehmen, bevor der
Pecorino eingerührt wird.
Zu hohe Hitze lässt den Käse
klumpen und die Sauce wird
nicht cremig.



TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

- ✓ Nur Guanciale sorgt für den original
römischen Geschmack.
- ✓ Pecorino immer frisch reiben.
- ✓ Nudelwasser langsam hinzufügen –
es macht die Sauce cremig.
- ✓ Großzügig schwarzen Pfeffer
verwenden.
- ✓ Die Sauce lebt von Stärke, Käse
und Guanciale-Fett.



ALTERNATIVE

Falls kein Guanciale erhältlich ist,
kann Pancetta verwendet werden.
Geschmacklich bleibt dies jedoch
eine Abwandlung – die klassische
Gricia wird ausschließlich mit
Guanciale zubereitet.



SERVIEREN ♥

Die Pasta auf vorgewärmten Tellern
anrichten, mit den knusprigen
Guanciale-Streifen garnieren,
reichlich frisch gemahlene Pfeffer
darübergeben und mit etwas
Pecorino Romano vollenden.



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT



1 GUANCIALE VORBEREITEN

- Die Schwarte entfernen.
- Guanciale zuerst in Scheiben,
dann in kleine Streifen schneiden.



2 PASTA KOCHEN

- Einen großen Topf mit ca. 5 Litern Wasser
zum Kochen bringen und Steinsalz hinzufügen.
- Die Pasta ca. 1 Minute kürzer als auf der
Packung angegeben kochen.
- Kurz vor Ende eine große Tasse Nudelwasser
auffangen.



3 GUANCIALE AUSLASSEN

- Eine große Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen.
- Guanciale ohne zusätzliches Öl langsam auslassen.
- Etwa 5 Minuten braten, bis die Stücke goldbraun
und knusprig sind.
- Einen kleinen Teil als Garnitur beiseitelegen.



4 PECORINO-CREME ZUBEREITEN

- Den frisch geriebenen Pecorino mit reichlich
schwarzem Pfeffer vermengen.
- Nach und nach heißes Nudelwasser einrühren.
- So lange rühren, bis eine dicke, glatte
Käsecreme entsteht.



5 ALLES VERBINDEN

- Die Pasta direkt in die Pfanne mit dem Guanciale-Fett geben.
- Einen kleinen Schuss Nudelwasser hinzufügen und
kurz durchschwenken.
- Pfanne vom Herd nehmen und die Pecorino-Creme
unterrühren.
- Bei Bedarf esslöffelweise Nudelwasser ergänzen, bis eine
seidige Sauce entsteht.
- Den größten Teil des Guanciale wieder hinzufügen und
vorsichtig vermengen.



6 SERVIEREN

- Auf vorgewärmten Tellern anrichten.
- Mit den knusprigen Guanciale-Streifen garnieren.
- Reichlich frisch gemahlene schwarzen Pfeffer darübergeben
und mit etwas Pecorino Romano vollenden.

AUF EINEN BLICK



VORBEREITUNG
10 MIN.



KOCHZEIT
15 MIN.



GESAMT
25 MIN.



PORTIONEN
3–4



SCHWIERIGKEIT
EINFACH

Buon
Appetito!



Ricette Classiche Italiane

BUCATINI -ALL'AMATRICIANA-

♥ IL GRANDE CLASSICO DI AMATRICE ♥

Bucatini all'Amatriciana ist ein römischer Klassiker aus der Stadt Amatrice. Knuspriger Guanciale, sonnige Tomaten und Pecorino Romano verschmelzen zu einer intensiven Sauce, die jede Bucatini auch im Inneren perfekt aufnimmt. Semplicemente perfetto!



ITALIENISCH
INSPIRIERT &
BELIEBT

KLASSIKER
WIE IN
ROM



ZUTATEN für 3 Portionen

- 300 g Bucatini
- 200 g Guanciale (ohne Schwarte)
- 800 g geschälte San-Marzano-Tomaten
- 250 g Kirschtomaten
- Pecorino Romano, frisch gerieben
- Schwarzer Pfeffer
- 1 EL Steinsalz
- Natives Olivenöl extra (optional)

WICHTIG

Guanciale langsam auslassen, nicht stark anbraten. Das austretende Fett bildet die geschmackliche Grundlage der Sauce.



TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

- ✓ Nur Guanciale liefert den originalen Geschmack.
- ✓ Bucatini nehmen die Sauce auch im Inneren der Nudel auf.
- ✓ Kirschtomaten sorgen für Frische und einen leichten Biss.
- ✓ Pecorino immer frisch reiben.
- ✓ Pasta direkt in der Sauce fertig schwenken.



ALTERNATIVE

Wenn kein Guanciale erhältlich ist, kann ersatzweise Pancetta verwendet werden. Geräucherter Speck verändert den Geschmack deutlich und gehört nicht zur klassischen Amatriciana.



SERVIEREN ♥

Die Bucatini mit einer Zange zu einem lockeren Nest drehen und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit knusprigem Guanciale, Kirschtomaten, frisch geriebenem Pecorino Romano und reichlich Pfeffer toppen.



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT



1 TOMATEN VORBEREITEN

- Geschälte San-Marzano-Tomaten in eine Schüssel geben und mit einem Stabmixer oder einer Gabel leicht pürieren.
- Kirschtomaten halbieren.



2 GUANCIALE AUSLASSEN

- Guanciale in Scheiben und dann in Streifen schneiden.
- Eine große Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen.
- Guanciale ohne zusätzliches Öl langsam auslassen, bis er außen knusprig und innen noch saftig ist.
- Wer möchte, nimmt einen Teil des Guanciale jetzt aus der Pfanne und stellt ihn beiseite – für das Topping.



3 SAUCE ZUBEREITEN

- Kirschtomaten zum Guanciale geben und ca. 5 Minuten sanft schmoren lassen.
- Pürierte Tomaten hinzufügen und mit einer Prise Salz würzen.
- Alles gut verrühren und die Sauce bei niedriger Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen.



4 PASTA KOCHEN

- Reichlich Wasser zum Kochen bringen und Steinsalz hinzufügen.
- Bucatini al dente kochen.
- Vor dem Abgießen eine Tasse Nudelwasser auffangen.



5 VOLLENDEN

- Großzügig schwarzen Pfeffer in die Sauce geben.
- Einen Teil des Pecorino Romano einrühren.
- Bucatini direkt in die Pfanne geben und mit etwas Nudelwasser kräftig schwenken, bis eine cremige Emulsion entsteht.
- Nach Bedarf noch etwas Pecorino hinzufügen und erneut durchschwenken.

AUF EINEN BLICK

VORBEREITUNG
15 MIN.

KOCHZEIT
25 MIN.

PORTIONEN
3

SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Buon
Appetito!

Ricette Classiche Italiane

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

♥ DER KLASSIKER AUS ROM ♥

Wenige Zutaten, perfektes Handwerk und viel Liebe – mehr braucht es nicht für die echte Carbonara. Cremig, würzig, einfach unwiderstehlich!



ORIGINAL
REZEPT AUS
ROM

WENIGE ZUTATEN
MAXIMALER
GESCHMACK



ZUBEREITUNGSZEIT
25 MINUTEN



PORTIONEN
4 PERSONEN



SCHWIERIGKEIT
EINFACH

WICHTIG: Für eine perfekte Carbonara wird keine Sahne verwendet. Die Cremigkeit entsteht durch Eier, Käse und stärkehaltiges Nudelwasser.

ZUTATEN für 4 Portionen



300 g Spaghetti
oder Spaghettioni



300 g Guanciale



4 Eier
(3 Eigelb + 1 ganzes Ei)



200 g Pecorino Romano,
frisch gerieben



Frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer



5 Liter Wasser
(kein zusätzliches Salz
nötig!)

TIPPS FÜR DEN PERFEKTEN GENUSS

- ✓ Guanciale langsam auslassen – niemals scharf anbraten.
- ✓ Nur frisch geriebenen Pecorino Romano verwenden.
- ✓ Reichlich schwarzen Pfeffer verwenden – er gehört zum Charakter des Gerichts.
- ✓ Das Nudelwasser ist der Schlüssel für die perfekte Sauce.
- ✓ Sofort servieren – Carbonara schmeckt frisch aus der Pfanne am besten.

SERVIEREN ♥

Mit knusprigem Guanciale, zusätzlichem Pecorino Romano und reichlich frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer vollenden. Ein letzter Schwenk in der Schüssel sorgt für eine besonders cremige Konsistenz.



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

1



PASTA VORBEREITEN

Einen großen Topf mit etwa 5 Litern Wasser zum Kochen bringen. Die Spaghetti nach Packungsangabe al dente garen.

2



GUANCIALE AUSLASSEN

Die Schwarte entfernen, das Fett jedoch vollständig belassen. Den Guanciale in Streifen und anschließend in kleine Stücke schneiden. In einer großen Pfanne bei mittlerer bis niedriger Hitze langsam auslassen, bis er außen knusprig und innen noch saftig ist. Die Hälfte des Guanciales für die Garnitur beiseitestellen.

3



EIERCREME VORBEREITEN

Drei Eigelb und ein ganzes Ei verquirlen. Die Hälfte des Pecorino Romano unterrühren. Einen kleinen Schuss heißes Nudelwasser hinzufügen. Den restlichen Pecorino einarbeiten, bis eine dicke Creme entsteht. Großzügig schwarzen Pfeffer hinzufügen und gut verrühren.

4



PASTA UND GUANCIALE VERMENGEN

Die Spaghetti direkt aus dem Kochwasser in die Pfanne mit dem Guanciale geben. Etwas Nudelwasser binzufügen und kräftig schwenken.

5



PFANNE VOM HERD NEHMEN

Die Pfanne vom Herd nehmen – wichtig, damit die Eier nicht stocken!

6



EIERCREME HINZUGEBEN

Die Eier-Käse-Creme zugeben und sofort mit einer Zange oder einem Holzlöffel kräftig vermengen.

7



MIT NUDELWASSER CREMIG RÜHREN

Nach Bedarf portionsweise Nudelwasser ergänzen und alles gut vermengen, bis eine seidige, cremige Sauce entsteht.

8



KONSISTENZ PERFEKTIONIEREN

Weiterhin langsam Nudelwasser hinzufügen, bis die Sauce die perfekte Cremigkeit hat und die Nudeln glänzend umhüllt sind.

9



GUANCIALE & PECORINO UNTERHEBEN

Eine Handvoll knuspriges Guanciale sowie den restlichen Pecorino Romano unterheben. Nochmals gut vermengen.

10



LETZTER SCHWENK

Ein letzter Schwenk in der Pfanne sorgt für eine besonders cremige Konsistenz. Sofort servieren!

11



ANRICHTEN & GENIEßEN

Auf Tellern anrichten und mit dem restlichen knusprigen Guanciale, zusätzlichem Pecorino Romano und reichlich frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer vollenden.

DAS GEHEIMNIS

Heiße Pasta + Guanciale-Fett + Eier-Käse-Creme + stärkehaltiges Nudelwasser = die perfekte, cremige Carbonara – ganz ohne Sahne!

Buon Appetito! ♥

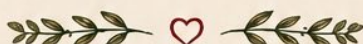
Ricette Classiche Italiane

PASTA

ALLA CARBONARA

CREMIG. HERZHAFT. EINFACH PERFEKT.

Pasta alla Carbonara ist ein echter römischer Klassiker und begeistert mit nur wenigen Zutaten. Guanciale, Eier, Pecorino und Pfeffer verschmelzen zu einer samtig-cremigen Sauce, die jede Pasta umhüllt.



ZUTATEN für 4 Portionen

- 400 g Spaghetti oder Rigatoni (gerne Trafilata al Bronzo)
- 150 g Guanciale (Wangenspeck)
- 3 Eigelb (frisch)
- 1 ganzes Ei (Größe M)
- 100 g Pecorino Romano (frisch gerieben)
- Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- Salz nach Geschmack (Evtl. 1 Prise Chiliflocken – optional)



WICHTIG

Die cremige Sauce entsteht ohne Sahne. Das Ei gerinnt nicht, wenn du die Pasta vom Herd nimmst und das Pastawasser nach und nach einrührst. Frisch geriebener Pecorino und viel Pfeffer machen den Unterschied!



GUANCIALE
(nicht Pancetta)



PECORINO
ROMANO



FRISCHER
PFEFFER



FRISCHE
EIER

TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

- ✓ Guanciale knusprig, aber nicht zu dunkel anbraten.
- ✓ Pasta al dente kochen und etwas Pastawasser aufheben.
- ✓ Die Mischung aus Ei und Pecorino gut verrühren.
- ✓ Pasta vom Herd nehmen, erst dann die Sauce zugeben.
- ✓ Pastawasser löffelweise einrühren, bis die Sauce cremig ist.
- ✓ Viel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer – das ist wichtig!

SERVIEREN

Sofort servieren – direkt nach dem Vermengen, mit etwas extra Pecorino und frisch gemahlenem Pfeffer toppen.
Buon Appetito!



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

1



GUANCIALE ANBRATEN:

Guanciale in Würfel schneiden und in einer kalten Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig auslassen. Kein Öl hinzufügen. Knusprig braten, dann beiseite stellen.

2



EI UND PECORINO VERRÜHREN:

Eigelb, ganzes Ei und Pecorino Romano in einer Schüssel gut verrühren. Mit reichlich frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Die Mischung sollte cremig sein.

3



PASTA KOCHEN:

Spaghetti in einem großen Topf mit reichlich Salzwasser al dente kochen. Vor dem Abgießen ca. 1 Tasse Pastawasser aufheben.

4



PASTA ABGIEßEN:

Pasta abgießen, aber nicht abschrecken. Sofort zurück in den heißen Topf geben (Topf vom Herd nehmen!).

5



GUANCIALE HINZUGEBEN:

Den knusprigen Guanciale mit etwas Fett zur Pasta geben und gut vermengen.

6



SAUCE HINZUGEBEN:

Die Ei-Pecorino-Mischung zur heißen Pasta geben und schnell verrühren, damit das Ei nicht gerinnt.

7



PASTAWASSER EINRÜHREN:

Nach und nach etwas Pastawasser (löffelweise) hinzufügen und cremig rühren, bis die Sauce samtig und glänzend ist.

8



KONSISTENZ PRÜFEN:

Die Sauce sollte cremig sein und die Pasta perfekt umhüllen. Bei Bedarf noch etwas Pastawasser hinzufügen.

9



ABSCHMECKEN:

Mit Salz (vorsichtig – der Pecorino und der Guanciale sind schon salzig) und reichlich schwarzem Pfeffer abschmecken. Wer mag, etwas Chili dazugeben.

10



SERVIEREN:

Sofort auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit extra Pecorino und frisch gemahlenem Pfeffer toppen und genießen!



VORBEREITUNG
10 Min.



KOCHZEIT
15 Min.



PORTIONEN
4 Personen



SCHWIERIGKEIT
Einfach

La Pasta d'Italia



Ricette Classiche Italiane

PASTA

ALLA ZOZZONA

CREMIG. DEFTIG. UNVERGESSLICH.

Pasta alla Zozzona ist eine römische Spezialität für alle, die es richtig herzhaft mögen! Mit Speck, Zwiebeln, Tomaten und einer ordentlichen Portion Pecorino entsteht eine cremige, würzige Sauce, die einfach süchtig macht!



ZUTATEN für 4 Portionen

- 400 g Pasta (z. B. Rigatoni oder Penne)
- 150 g Speck (ital. Pancetta) gewürfelt
- 1 große Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 400 g stückige Tomaten (aus der Dose)
- 100 ml Sahne oder Kochsahne
- 50 ml Weißwein (optional)
- 50 g Pecorino Romano, frisch gerieben
- 2 EL Natives Olivenöl extra (EVOO)
- 1 TL Tomatenmark
- Salz und schwarzer Pfeffer, nach Geschmack
- Eine Prise Chiliflocken (optional)



WICHTIG

Langsam schmoren lassen und regelmäßig rühren – so verbinden sich alle Aromen zu einer wunderbar cremigen, herzhaften Sauce. Pecorino erst am Ende zufügen, damit er nicht klumpt und schön cremig bleibt.



GUTER SPECK



PECORINO ROMANO



AROMATISCHE TOMATEN

TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

- ✓ Speck langsam auslassen für maximales Aroma.
- ✓ Zwiebeln glasig schmoren, nicht bräunen.
- ✓ Ein Schuss Weißwein bringt Tiefe in den Geschmack.
- ✓ Pecorino und Sahne erst am Ende einrühren – so bleibt die Sauce cremig und glatt.
- ✓ Schmeckt noch besser am nächsten Tag!



SERVIEREN

Sofort auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit frisch geriebenem Pecorino und etwas schwarzem Pfeffer bestreuen. Buon Appetito!



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

1



SPECK AUSLASSEN:

Speckwürfel in einer großen Pfanne ohne zusätzliches Öl bei mittlerer Hitze knusprig anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen, das Fett in der Pfanne lassen.

2



ZWIEBELN ANBRATEN:

Zwiebeln im Speckfett glasig anbraten. Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten, bis er duftet.

3



TOMATENMARK HINZUFÜGEN:

Tomatenmark einrühren und 1–2 Minuten mit anrösten, damit es sein Aroma entfaltet.

4



TOMATEN UND WEIN:

Stückige Tomaten, Weißwein (falls verwendet) und Chiliflocken hinzufügen. Gut umrühren und zum Köcheln bringen.

5



SAUCE KÖCHELN LASSEN:

Hitze reduzieren und die Sauce 15–20 Minuten sanft köcheln lassen, bis sie etwas eingedickt ist. Dabei gelegentlich umrühren.

6



SAHNE HINZUGEBEN:

Sahne einrühren und weitere 2–3 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce cremig wird.

7



SPECK ZURÜCKGEBEN:

Speck wieder in die Sauce geben und alles gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

8



PASTA HINZUGEBEN:

Pasta al dente kochen, abgießen und direkt in die Sauce geben. Gut vermengen und bei Bedarf etwas Nudelwasser hinzufügen, um die Sauce schön sämig zu machen.

9



PECORINO EINRÜHREN:

Pecorino Romano frisch gerieben einrühren, bis er schmilzt und die Sauce perfekt bindet.

10



SERVIEREN:

Sofort servieren, mit extra Pecorino und frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.



VORBEREITUNG
15 Min.



KOCHZEIT
30 Min.



PORTIONEN
4 Personen



SCHWIERIGKEIT
Einfach – Mittel

La Pasta d'Italia





Pasta Hausfrauenart
PASTA-AKADEMIE



KAPITEL 2

Tomaten KLASSIKER

AROMATISCHE REZEPTE MIT SONNENGEREIFTEN TOMATEN
FRUCHTIG • HERZHAFT • ITALIENISCH



Ricette Classiche Italiane

PASTA ARRABBIATA

SCHARF. TOMATIG. EINFACH. UNVERGESSLICH.

Pasta all'Arrabbiata ist ein Klassiker aus Latium.
Wenige Zutaten, viel Charakter: Knoblauch, Chili
und Tomaten verschmelzen zu einer feurigen Sauce,
die perfekt mit Pasta harmoniert.



ZUTATEN für 4 Portionen

- 400 g Penne oder Spaghetti
- 1 Dose (400 g) gehackte Tomaten (San Marzano)
- 3 Knoblauchzehen
- 1–2 getrocknete Chilischoten (nach Schärfewunsch)
- 4 EL Olivenöl extra vergine (EVOO)
- Salz, nach Geschmack
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Petersilie, frisch gehackt (optional zum Garnieren)



WICHTIG

Der Name „Arrabbiata“ bedeutet „verärgert“ – weil die Sauce durch den Chili eine feurige Schärfe hat. Wenige Zutaten, aber hochwertige: Guter Knoblauch, aromatische Tomaten und ein kräftiges Olivenöl machen den Unterschied!



KNOBLAUCH



CHILI



TOMATEN
SAN MARZANO



OLIVENÖL
EXTRA VERGINE

TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

- ✓ Chili nach Geschmack: 1 Schote = mild, 2 Schoten = feurig.
- ✓ Knoblauch nicht bräunen – nur glasig anschwitzen.
- ✓ Pasta al dente kochen – sie gart in der Sauce leicht nach.
- ✓ Ein Schuss Pastawasser macht die Sauce cremig und verbindet sie perfekt mit der Pasta.
- ✓ Frische Petersilie am Ende für Frische und Farbe.

SERVIEREN

Sofort servieren, mit frischer Petersilie bestreuen und nach Wunsch mit etwas Pecorino oder Parmesan genießen. Buon Appetito!



VORBEREITUNG
10 Min.



KOCHZEIT
20 Min.



PORTIONEN
4 Personen



SCHWIERIGKEIT
Einfach

ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

1



KNOBLAUCH UND CHILI VORBEREITEN:

Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Chilischoten in Ringe schneiden und die Kerne nach Schärfewunsch entfernen.

2



AROMEN ANSCHWITZEN:

Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Knoblauch und Chili zugeben und 1–2 Minuten glasig anschwitzen. Nicht bräunen!

3



TOMATEN HINZUFÜGEN:

Gehackte Tomaten in die Pfanne geben. Gut umrühren und alles zum Köcheln bringen.

4



SAUCE KÖCHELN LASSEN:

Die Sauce bei mittlerer bis niedriger Hitze 15–20 Minuten köcheln lassen. Ab und zu umrühren.

5



PASTA KOCHEN:

In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Pasta al dente kochen. Vor dem Abgießen ca. 1 Tasse Pastawasser aufheben.

6



PASTAWASSER HINZUFÜGEN:

Einen Schuss Pastawasser zur Sauce geben und gut verrühren. Das macht die Sauce schön cremig.

7



PASTA ZUGEBEN:

Die abgetropfte Pasta direkt in die Pfanne geben und gut mit der Sauce vermengen.

8



ABSCHMECKEN:

Mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf etwas mehr Chili oder Salz hinzufügen.

9



PETERSILIE HINZUFÜGEN:

Frisch gehackte Petersilie unterheben. Das bringt Frische und Farbe.

10



ANRICHTEN:

Pasta auf vorgewärmte Teller verteilen.

11



GARNIEREN:

Mit etwas frischer Petersilie bestreuen. Nach Wunsch mit Pecorino oder Parmesan toppen.

12



SERVIEREN:

Sofort servieren und genießen! Buon Appetito!

13



VARIATION:

Für extra Schärfe: eine frische Chilischote fein hacken und am Ende unterheben.

La Pasta d'Italia



Ricette Classiche Italiane

SPAGHETTI

ALL'ASSASSINA

SCHARF. KNUSPRIG. UNVERGESSLICH.

Spaghetti all'Assassina ist ein Kultgericht aus Bari (Apulien). Die Spaghetti werden nicht vorgekocht, sondern direkt in der Pfanne mit Tomaten, Knoblauch und Chili gegart – bis sie außen knusprig und innen perfekt sind. Intensiv, würzig und einzigartig!



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

ZUTATEN für 4 Portionen

- 400 g Spaghetti (nicht vorgekocht!)
- 2 EL Tomatenmark
- 500 ml passierte Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 1–2 rote Chilischoten (nach Schärfewunsch)
- 4 EL Olivenöl extra vergine
- Salz, nach Geschmack
- Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- Optional: etwas geriebener Pecorino oder Parmesan



WICHTIG

Die Spaghetti werden direkt in der Pfanne gegart und am Boden leicht angebraten. So entsteht der typische, knusprige und leicht rauchige Geschmack. Wenig rühren und Geduld haben – das ist das Geheimnis!



TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

- ✓ Wenig rühren – die Pasta braucht Kontakt mit dem Pfannenboden.
- ✓ Die Spaghetti dürfen ruhig am Boden anrösten – dort entsteht das typische Aroma.
- ✓ Falls nötig, etwas heißes Wasser hinzufügen.
- ✓ Scharf kochen – das Gericht lebt von der Schärfe!



VORBEREITUNG
10 Min.



KOCHZEIT
25–30 Min.



PORTIONEN
4 Personen

1



KNOBLAUCH UND CHILI ANBRATEN:

Olivenöl in einer großen, tiefen Pfanne erhitzen. Knoblauch in feine Scheiben schneiden und mit Chili (in Ringe geschnitten) bei mittlerer Hitze glasig anbraten. Nicht bräunen lassen.

2



TOMATENMARK HINZUFÜGEN:

Tomatenmark dazugeben und 1–2 Minuten unter Rühren anrösten, bis es leicht dunkler wird und aromatisch duftet.

3



TOMATENSAUCE ANGIEBEN:

Passierte Tomaten hinzufügen, gut verrühren und aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4



SPAGHETTI HINZUGEBEN:

Die rohen Spaghetti direkt in die Sauce legen und leicht eindrücken, sodass sie mit der Flüssigkeit in Kontakt sind.

5



KOCHEN LASSEN:

Bei mittlerer bis niedriger Hitze köcheln lassen. Die Spaghetti nach und nach weich werden lassen, ohne sie zu oft umzurühren.

6



BEI BEDARF FLÜSSIGKEIT ZUGEBEN:

Wenn die Sauce zu schnell eindickt, nach und nach heißes Wasser löffelweise hinzufügen. So garen die Spaghetti gleichmäßig.

7



ANBRATEN LASSEN:

Wenn die Spaghetti fast gar sind, den Herd etwas erhöhen und die Pasta am Pfannenboden anhaften lassen, bis sie leicht knusprig wird.

8



KNUSPRIG WERDEN LASSEN:

Diesen Vorgang wiederholen, bis sich mehrere knusprige Stellen gebildet haben. Das ist das Markenzeichen von all'Assassina!

9



SAUCE BINDEN:

Die Sauce sollte jetzt fast vollständig von den Spaghetti aufgenommen sein und eine sämige, rote Konsistenz haben.

10



ABSCHMECKEN:

Nochmals mit Salz, Pfeffer und bei Bedarf mit etwas Chili abschmecken.

11



LETZTES ANRÖSTEN:

Die Pasta erneut kurz am Boden anrösten, bis sie außen leicht knusprig ist.

12



VOM HERD NEHMEN:

Die Pfanne vom Herd nehmen und 1 Minute ruhen lassen. Die Pasta zieht noch etwas nach.

13



SERVIEREN:

Heiß auf Tellern anrichten. Nach Wunsch mit geriebenem Pecorino oder Parmesan bestreuen. Buon Appetito!

La Pasta d'Italia



Ricette Classiche Italiane

PASTA ALLO SCARPARIELLO

NEAPOLITANISCHER KLASSIKER

Pasta allo Scarpariello stammt aus den Spanischen Vierteln von Neapel. Saftige Kirschtomaten, Käse, Knoblauch, Chili und Basilikum verbinden sich zu einer unglaublich cremigen Sauce – ganz ohne Sahne. Ein schnelles, einfaches und unwiderstehliches Gericht, wie es die neapolitanischen Schuhmacher liebten.



WENIGE
ZUTATEN
MAXIMALER
GESCHMACK

KÄSE
STATT SAHNE
FÜR NATÜRLICHE
CREMIGKEIT

ZUTATEN

für 4 Portionen

-  300 g Mezzi Paccheri oder Rigatoni
-  300 g frische Kirschtomaten, halbiert
-  200 g Kirschtomaten aus der Dose
-  3 EL Pecorino Romano, frisch gerieben
-  3 EL Parmigiano Reggiano, frisch gerieben
-  2 Knoblauchzehen
-  1 kleine rote Chilischote, fein gehackt
-  1 Bund frisches Basilikum
-  Natives Olivenöl extra
-  Salz
-  Schwarzer Pfeffer



WICHTIG

Der Käse kommt erst nach dem Ausschalten der Hitze in die Pfanne. So verbindet er sich mit Stärke und Nudelwasser zu einer cremigen Emulsion und wird nicht zäh oder fädig.



TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

- ✓ Kirschtomaten leicht zerdrücken – so entsteht mehr Sauce.
- ✓ Mit Salz sparsam umgehen, da Pecorino bereits kräftig würzt.
- ✓ Frisches Basilikum erst zum Schluss ergänzen.
- ✓ Das Nudelwasser sorgt für die perfekte Bindung.
- ✓ Sofort servieren – Scarpariello schmeckt frisch aus der Pfanne am besten.



SERVIEREN

Auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit den restlichen Basilikumblättern garnieren und nach Belieben etwas Pecorino oder Parmigiano darüberreiben. Ein kleiner Schuss hochwertiges Olivenöl extra rundet das Gericht perfekt ab.



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

1



PASTA KOCHEN

Einen großen Topf mit reichlich Wasser zum Kochen bringen. Einen Esslöffel Steinsalz hinzufügen. Die Pasta al dente garen und gelegentlich umrühren.

2



SAUCE VORBEREITEN

Knoblauch leicht zerdrücken. Kirschtomaten halbieren. Basilikumblätter grob zupfen.

3



AROMABASIS

5–6 EL natives Olivenöl extra in einer großen Pfanne erhitzen. Einen kleinen Schuss Wasser hinzufügen. Knoblauch und Chili kurz anschwitzen, ohne den Knoblauch zu bräunen.

4



TOMATEN GAREN

Die frischen Kirschtomaten in die Pfanne geben. Mit einem Holzlöffel leicht andrücken, damit der Saft austritt.

5



DOSENTOMATEN HINZUFÜGEN

Die Dosentomaten hinzufügen und ebenfalls vorsichtig zerdrücken.

6



WÜRZEN

Mit Salz und reichlich schwarzem Pfeffer abschmecken. Die Hälfte des Basilikums unterheben. Die Sauce einige Minuten sanft köcheln lassen.

7



PASTA HINZUGEBEN

Kurz vor Ende der Kochzeit eine Tasse Nudelwasser auffangen. Pasta direkt in die Pfanne geben.

8



MIT NUDELWASSER SCHWENKEN

Mit etwas Nudelwasser schwenken, bis eine cremige Sauce entsteht.

9



KÄSE EINARBEITEN

Herd ausschalten. Pecorino und Parmigiano einrühren. Kräftig schwenken, bis der Käse vollständig geschmolzen ist und die Pasta cremig überzieht.

10



FERTIG!

Nochmals abschmecken und sofort servieren. Buon appetito!



VORBEREITUNG
10 Min.



KOCHZEIT
20 Min.



PORTIONEN
4 Personen



SCHWIERIGKEIT
Einfach

La Pasta d'Italia



Ricette Classiche Italiane

PASTA — ALLA NORMA —

♡ DER STOLZ SIZILIENS ♡

Pasta alla Norma ist ein traditionelles Gericht aus Catania auf Sizilien. Benannt nach der Oper „Norma“ von Bellini, vereint es einfache, mediterrane Zutaten zu einem harmonischen Meisterwerk: Auberginen, Tomaten, Ricotta Salata und frisches Basilikum. Sizilianische Küche in Perfektion!



SIZILIANISCH
AUTHENTISCH &
AROMATISCH

KLASSIKER
AUS
CATANIA



ZUTATEN für 3–4 Portionen



- 320 g Rigatoni (oder kurze Pasta)



- 2 mittelgroße Auberginen



- 800 g geschälte San-Marzano-Tomaten



- 1 Knoblauchzehe



- Frisches Basilikum



- 100 g Ricotta Salata, gerieben



- Natives Olivenöl extra

- Salz und schwarzer Pfeffer



WICHTIG

Auberginen richtig ausbraten, bis sie goldbraun und weich sind – nicht zu viel auf einmal in die Pfanne geben, sonst werden sie nicht knusprig.

Ricotta Salata ist der Schlüssel für den authentischen Geschmack!



TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

- ✓ Auberginen salzen und abtropfen lassen, um Bitterstoffe zu entfernen.
- ✓ Verwendung von San-Marzano-Tomaten für eine aromatische Sauce.
- ✓ Ricotta Salata erst am Ende über die Pasta reiben – so bleibt der Geschmack frisch.
- ✓ Frisches Basilikum erst kurz vor dem Servieren hinzufügen.



ALTERNATIVE

Falls Ricotta Salata nicht erhältlich ist, kann trockener Pecorino Romano verwendet werden – es verändert den Geschmack leicht, bleibt aber köstlich.



SERVIEREN ♡

Die Pasta in vorgewärmten Tellern anrichten, mit reichlich Ricotta Salata, frischem Basilikum und etwas Olivenöl beträufelt servieren. Ein Hauch Sizilien auf jedem Teller!



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT



1 AUBERGINEN VORBEREITEN

- Auberginen in Würfel schneiden.
- Mit Salz bestreuen und 30 Minuten ruhen lassen.
- Danach abspülen, gut trocken tupfen.



2 AUBERGINEN AUSBRATEN

- In einer großen Pfanne reichlich Olivenöl erhitzen.
- Auberginen portionenweise goldbraun und weich braten.
- Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.



3 TOMATENSAUCE ZUBEREITEN

- Einige Löffel Öl in einer Pfanne erhitzen.
- Knoblauchzehe leicht andrücken und kurz anbraten.
- Geschälte Tomaten dazugeben und mit Salz abschmecken.
- Bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen.
- Knoblauch entfernen.



4 PASTA KOCHEN

- Reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen.
- Pasta al dente kochen.
- Eine Tasse Nudelwasser auffangen, dann abgießen.



5 ALLES VEREINEN

- Die Auberginen zur Tomatensauce geben und vermengen.
- Die Pasta in die Sauce geben und gut schwenken.
- Bei Bedarf etwas Nudelwasser hinzufügen, um die Sauce cremig zu machen.
- Ein paar Basilikumblätter unterheben.



6 VOLLENDEN

- Die Pasta auf Teller verteilen.
- Großzügig Ricotta Salata darüberreiben.
- Mit frischen Basilikumblättern garnieren und mit einem Schuss Olivenöl verfeinern.

AUF EINEN BLICK



VORBEREITUNG
20 MIN.



KOCHZEIT
35 MIN.



PORTIONEN
3–4



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Buon
Appetito!

Ricette Classiche Italiane

PASTA ALLA PUTTANESCA

♥ DER HERZHAFTER KLASSIKER AUS NEAPEL ♥

Dieses traditionelle Rezept für Pasta alla Puttanesca stammt aus Neapel und wird aus geschälten Tomaten, Kalamata-Oliven, Kapern, Sardellen, Knoblauch, Kräutern und Petersilie zubereitet.

Was Pasta alla Puttanesca so besonders macht, ist die Fähigkeit, einfache Vorratszutaten in ein Gericht voller Charakter zu verwandeln. Die Kombination dieser Zutaten schafft eine Symphonie von Aromen, die jede einzelne Nudel umhüllt, was das Gericht zu einem Favoriten für alle macht.



ZUTATEN für 4 Portionen

- 300 g Fettuccine-Nudeln von Pastificio Liguori
- 400 g geschälte Tomaten
- 2 EL Kapern, gut gewaschen
- 6 Sardellen
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Chilischoten, frisch oder getrocknet
- 3 EL Kalamata-Oliven, entkernt
- Petersilie, nach Belieben
- Natives Olivenöl extra (EVOO)
- Salz & Pfeffer, nach Bedarf



WICHTIG

Die richtige Balance macht's! Kapern und Oliven bringen Salz und Tiefe, Sardellen sorgen für Umami – aber nicht zu viel, damit die Sauce harmonisch bleibt.



TOMATEN



KAPERN



SARDELLEN



OLIVEN



KNOBLAUCH



CHILI



PETERSILIE



OLIVENÖL

TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

- ✓ Kapern immer gut waschen – so verlieren sie überschüssiges Salz und bleiben aromatisch.
- ✓ Oliven mit den Händen zerdrücken – so geben sie mehr Aroma an die Sauce ab.
- ✓ Etwas Nudelwasser aufheben – es verbindet Sauce und Pasta perfekt und macht sie schön sämig.
- ✓ Nicht zu stark kochen – die Zutaten sollen verschmelzen, nicht dominieren.



SERVIEREN ♥

Die Pasta auf Tellern anrichten, mit frischer Petersilie bestreuen und sofort genießen.
Buon Appetito!



VORBEREITUNG
15 Min.



KOCHZEIT
20 Min.



PORTIONEN
4 Personen



SCHWIERIGKEIT
Einfach

Buon Appetito!



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

1



Die Chilischote in kleine Stücke schneiden. Die geschälten Tomaten mit einem Kartoffelstampfer leicht zerdrücken.

2



Die geschälten Tomaten mit einem Kartoffelstampfer leicht zerdrücken und dann etwas Petersilie hinzufügen.

3



4 EL natives Olivenöl extra in eine große Pfanne bei geringer Hitze geben, Sardellen und zerdrückten Knoblauch hinzufügen und einen Schuss Wasser dazugeben.

4



Die Chilischoten in die Pfanne geben und bei schwacher Hitze weitergaren, bis die Sardellen in der Mischung zergehen und verschwinden.

5



Die Oliven mit den Händen zerdrücken und in die Pfanne geben.

6



Die Kapern in die Pfanne geben, alles vorsichtig vermengen und 2 EL Wasser hinzufügen.

7



Die geschälten Tomaten hinzufügen und gut umrühren, damit sich alle Zutaten vermischen und die Aromen wunderbar verschmelzen.

8



Mit Salz und Pfeffer würzen und etwas Petersilie hinzufügen.

9



Die Tomaten und Oliven mit einem Stampfer zerdrücken, damit ihr Saft austritt.

10



Einen EL Meersalz in einen großen Topf mit kochendem Wasser geben, die Nudeln gemäß der Packungsanleitung kochen und nach dem Garen abgießen (etwas Nudelwasser aufheben).

11



Gieße 2 EL Nudelwasser in die Soße und verrühre alles.

12



Gib die gekochten Nudeln zur Soße und schwenke sie weiter, bis sie gut mit der Soße überzogen sind. Füge nach Bedarf Nudelwasser hinzu, bis die Nudeln feucht sind und die Soße aufnehmen.

13



Serviere das Gericht auf einem Teller, indem du eine großzügige Portion Nudeln zusammen mit allen anderen Zutaten anrichtest und mit Petersilie garnierst.

Ricette Classiche Italiane

SPAGHETTI MARINARA

SIMPLE. AUTHENTISCH. ZEITLOS GUT.

Marinara-Sauce, ein klassischer Grundnahrungsmittel, der auch als neapolitanische Sauce bezeichnet wird, ist die beliebteste Sauce der Welt.
Wenige Zutaten – maximaler Geschmack.
Ein Stück Italien in seiner reinsten Form.



ZUTATEN für 4 Portionen

- 800 g ganze geschälte Tomaten
- 4–5 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 1 Bund frischer Oregano
- 1–2 Bund frisches Basilikum
- Spaghetti von Pastificio Liguori oder Nudeln aus 100 % italienischem Hartweizengrieß
- Salz und Pfeffer, nach Bedarf
- Natives Olivenöl extra (EVOO)
- Chiliflocken, optional
- Pecorino Romano oder Parmigiano Reggiano, optional zum Servieren



WICHTIG

Die Qualität der Tomaten und des Olivenöls entscheidet über den Geschmack.
Keine Eile – die Sauce braucht Zeit, damit sich die Aromen entfalten können.
Frische Kräuter erst am Ende zugeben – so bleibt ihr Aroma erhalten.



TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

- ✓ Tomaten nur leicht zerdrücken – für eine rustikale Struktur.
- ✓ Knoblauch goldgelb (nicht braun) anbraten.
- ✓ Oregano verleiht die typische neapolitanische Note.
- ✓ Etwas Nudelwasser sorgt für eine perfekte Bindung.
- ✓ Die Sauce schmeckt am nächsten Tag noch besser!

SERVIEREN

Mit frischem Basilikum und Oregano garnieren und nach Belieben mit Pecorino Romano oder Parmigiano Reggiano bestreuen.
Buon Appetito!



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

- TOMATEN ZERDRÜCKEN:**
Die ganzen geschälten Tomaten leicht zerdrücken, um ein „rustikales Aussehen“ zu erzielen.
- KNOBLAUCH ANBRATEN:**
5 EL natives Olivenöl extra in einem Topf bei mittlerer Hitze erhitzen. Knoblauch zugeben, mit einem Holzlöffel verteilen und mit ein paar Spritzern Wasser vor dem Anbrennen schützen.
- TOMATEN HINZUFÜGEN:**
Sobald der Knoblauch goldgelb (nicht braun) ist, die zerdrückten Tomaten hinzufügen, weiter zerdrücken und in der Pfanne verteilen.
- WÜRZEN & KÖCHELN LASSEN:**
Sobald die Sauce köchelt, ca. 60 % des Oreganos zugeben und umrühren. Mit Salz, Pfeffer und nach Belieben Chiliflocken würzen. 10–12 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, gelegentlich rühren.
- NUDELN KOCHEN:**
3,78 l Wasser zum Kochen bringen. 1 EL Salz und die Nudeln hinzufügen. 8–10 Minuten kochen, bis sie al dente sind.
- KRÄUTER ZUGEBEN:**
Hitze ausschalten und den restlichen Oregano sowie das Basilikum hinzufügen. Vorsichtig umrühren, damit sich die Aromen entfalten.
- PASTAWASSER AUFBEWAHREN:**
Wenn die Nudeln fast gar sind, etwas Nudelwasser abschöpfen und beiseitestellen.
- NUDELN IN DIE SAUCE GEBEN:**
Die Nudeln mit einer Zange direkt in den Topf mit der Marinara-Sauce geben und unterheben. 3–4 EL Nudelwasser hinzufügen und alles gut vermengen.
- VERMENGEN:**
Nudeln und Sauce gut schwenken, bis alles samtig und gleichmäßig verbunden ist.
- ABSCHMECKEN:**
Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei Bedarf noch etwas Nudelwasser hinzufügen.
- ANRICHTEN:**
Die Spaghetti auf Teller verteilen.
- GARNIEREN & GENIEßEN:**
Mit frischem Basilikum und Oregano garnieren, nach Belieben mit Pecorino Romano oder Parmigiano Reggiano bestreuen ... und genießen!



VORBEREITUNG
10 Min.



KOCHZEIT
20–25 Min.



PORTIONEN
4 Personen



SCHWIERIGKEIT
Einfach

La Pasta d'Italia



Ricette Classiche Italiane

SPAGHETTI MIRACOLI

DIE GENIALE SAUCE AUS DEM VORRAT.

Spaghetti Miracoli – die legendäre Würz-Mischung, die aus wenigen Zutaten eine aromatische, italienische Sauce zaubert. Perfekt als schnelle Sauce für jeden Tag und ideal zum Vorrat anrühren.



ZUTATEN

FÜR DIE SAUCE

- 3–4 EL Tomatenmark
- 8–12 EL Wasser

FÜR DIE WÜRZ-MISCHUNG (VORRAT)

- 1 EL Zwiebeln gefriergetrocknet
- 1 EL Suppengrün getrocknet (inkl. Möhre, Lauch, Petersilie)
- 1 EL Sellerie gefriergetrocknet
- 1 EL Oregano getrocknet
- 1–2 EL Basilikum getrocknet
- 1 TL Knoblauch granuliert
- 5 EL Salz



WICHTIG

Für die Sauce bitte maximal 1,5 TL der Würz-Mischung auf die angegebene Menge Tomatenmark verwenden.
Den Rest der Gewürzmischung dient als Vorrat und hält sich in einem verschlossenen Glas mehrere Monate.



ZWIEBELN
GETROCKNET



SUPPENGÜR
GETROCKNET



SELLERIE
GETROCKNET



OREGANO
GETROCKNET



BASILIKUM
GETROCKNET



KNOBLAUCH
GRANULIERT



SALZ

TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

- ✓ Tomatenmark gut anrösten für intensives Aroma.
- ✓ Nur wenig Wasser – die Sauce soll sämig sein.
- ✓ Nach Bedarf mit etwas Pasta-Wasser verfeinern.
- ✓ Passt perfekt zu Spaghetti, aber auch zu Penne, Fusilli & Co.



SERVIEREN

Heiß servieren und nach Belieben mit frisch geriebenem Parmesan und einem Blatt Basilikum toppen.
Buon Appetito!



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

1



TOMATENMARK ANRÖSTEN:

3–4 EL Tomatenmark in einem Topf bei mittlerer Hitze leicht anrösten, bis es duftet und etwas dunkler wird.

2



WASSER HINZUFÜGEN:

8–12 EL Wasser zum Tomatenmark geben und gut verrühren, bis sich alles gelöst hat.

3



WÜRZ-MISCHUNG DOSIEREN:

Für die Sauce maximal 1,5 TL der Würz-Mischung hinzufügen und einrühren.

4



AUFKOCHEN LASSEN:

Die Sauce unter Rühren aufkochen und 2–3 Minuten leicht köcheln lassen.

5



PASTA KOCHEN:

Währenddessen Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen.

6



VERMENGEN:

Die abgetropften Spaghetti direkt in die Sauce geben und alles gut vermengen. Bei Bedarf etwas Nudelwasser hinzufügen.

7



ABSCHMECKEN:

Die Sauce abschmecken und nach Belieben mit etwas extra Oregano oder Basilikum verfeinern.

8



SERVIEREN:

Heiß anrichten und nach Belieben mit Parmesan und frischem Basilikum genießen.

WÜRZ-MISCHUNG ALS VORRAT

Alle Zutaten (ab Schritt 3) gründlich mischen und in einem luftdichten Glas aufbewahren.
Trocken, kühl und dunkel gelagert hält sich die Mischung mehrere Monate.



VORBEREITUNG
5 Min.



KOCHZEIT
15 Min.



PORTIONEN
4 Personen



SCHWIERIGKEIT
Einfach

La Pasta d'Italia



Ricette Classiche Italiane

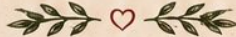
SPAGHETTI

AL POMODORO

EINFACH. ECHT. UNWIDERSTEHLICH.

Spaghetti al Pomodoro ist die Essenz der italienischen Küche: wenige, beste Zutaten, perfekt kombiniert.

Süße, sonnengereifte Tomaten, gutes Olivenöl, frischer Knoblauch und Basilikum – mehr braucht es nicht für ein Gericht, das immer schmeckt.



ZUTATEN für 4 Portionen

- 400 g Spaghetti
- 800 g reife Tomaten (oder 1 Dose (400 g) San Marzano Tomaten)
- 2 Knoblauchzehen
- 40 ml Natives Olivenöl extra (EVOO)
- Salz, nach Geschmack
- Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- Eine Prise Zucker (optional)
- Frisches Basilikum, einige Blätter
- Frisch geriebener Parmesan (optional)



WICHTIG

Verwende reife, aromatische Tomaten und hochwertiges Olivenöl – sie machen den Unterschied! Wenige Zutaten bedeuten: Qualität zählt.



REIFE TOMATEN



GUTES OLIVENÖL



FRISCHES BASILIKUM

TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

- ✓ Tomaten nicht zu lange kochen, damit sie ihre Frische und Farbe behalten.
- ✓ Ein Hauch Zucker nimmt die Säure der Tomaten.
- ✓ Mit etwas Nudelwasser wird die Sauce herrlich cremig.
- ✓ Am besten sofort servieren!



SERVIEREN

Einfach, schnell und immer ein Genuss. Dazu passt ein frischer grüner Salat und ein gutes Stück Ciabatta.



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

1



TOMATEN VORBEREITEN:

Tomaten kreuzweise einritzen, 30 Sekunden in heißes Wasser legen, abschrecken, häuten und würfeln. (Passata oder gehackte Tomaten aus der Dose verwenden.)

2



KNOBLAUCH ANBRATEN:

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Knoblauch fein hacken und bei niedriger Hitze sanft anbraten, bis er duftet – nicht bräunen.

3



TOMATEN HINZUGEBEN:

Tomaten hinzufügen, umrühren und bei mittlerer Hitze ca. 15–20 Minuten köcheln lassen.

4



WÜRZEN:

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Gut umrühren und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

5



PASTA KOCHEN:

In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Spaghetti nach Packungsanweisung al dente kochen. Vor dem Abgießen 1 Tasse Nudelwasser aufheben.

6



SAUCE VEREDELN:

Basilikumblätter in die Sauce geben und umrühren. Bei Bedarf etwas Nudelwasser hinzufügen, um die Sauce cremig zu machen.

7



PASTA UND SAUCE VERMENGEN:

Spaghetti abgießen und direkt in die Pfanne zur Sauce geben. Alles gut vermengen, bei Bedarf etwas Nudelwasser hinzufügen.

8



SERVIEREN:

Auf Teller verteilen, mit frischem Basilikum und nach Wunsch mit Parmesan bestreuen. Sofort genießen!



VORBEREITUNG
15 Min.



KOCHZEIT
25 Min.



PORTIONEN
4 Personen



SCHWIERIGKEIT
Einfach

La Pasta d'Italia



Ricette Classiche Italiane

SPAGHETTI NAPOLI

♡ SEMPLICE. AUTENTICO. INTRAMONTABILE. ♡

Spaghetti Napoli ist der Inbegriff italienischer Hausmannskost. Wenige Zutaten, beste Qualität und die perfekte Balance aus süßen Tomaten, Knoblauch und Basilikum – mehr braucht es nicht für ein Gericht, das immer begeistert.



ZUTATEN für 2 Portionen

- 200 g Spaghetti
- 400 g geschälte Tomaten (San Marzano empfohlen)
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Olivenöl extra vergine (EVOO)
- Salz, nach Geschmack
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Einige frische Basilikumblätter
- Optional: eine Prise Zucker (nur bei sehr säuerlichen Tomaten)
- Pecorino Romano oder Parmesan (zum Servieren)



WICHTIG

Die Qualität der Tomaten und des Olivenöls entscheidet über den Geschmack. Nur wenige Zutaten – dafür aber echte italienische Zutaten – machen den Unterschied!



TOMATEN
SAN MARZANO



KNOBLAUCH



BASILIKUM



OLIVENÖL
EXTRA VERGINE

TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

- ✓ San-Marzano-Tomaten sind süßer und aromatischer.
- ✓ Knoblauch nur leicht anschwitzen – nicht bräunen lassen.
- ✓ Die Sauce sanft köcheln lassen – so wird sie rund und samtig.
- ✓ Mit etwas Kochwasser die Sauce perfekt mit der Pasta verbinden.



SERVIEREN ♡

Sofort servieren und mit frisch geriebenem Pecorino Romano oder Parmesan und ein paar Basilikumblättern toppen. Buon Appetito!



VORBEREITUNG
10 Min.



KOCHZEIT
20 Min.



PORTIONEN
2 Personen



SCHWIERIGKEIT
Einfach

ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

1



KNOBLAUCH ANSCHWITZEN

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Knoblauch in feine Scheiben schneiden und bei mittlerer Hitze leicht anschwitzen, bis er duftet – nicht bräunen.

2



TOMATEN HINZUFÜGEN

Geschälte Tomaten mit der Hand zerdrücken und in die Pfanne geben. Optional eine Prise Zucker hinzufügen, salzen und pfeffern.

3



SAUCE KÖCHELN LASSEN

Die Sauce bei niedriger bis mittlerer Hitze 15–20 Minuten leicht köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.

4



PASTA KOCHEN

Spaghetti in ausreichend Salzwasser al dente kochen. Etwa 1 Tasse Kochwasser vor dem Abgießen aufheben.

5



SAUCE VERFEINERN

Basilikumblätter in die Sauce geben und unterrühren. Knoblauch nach Geschmack entfernen oder belassen.

6



PASTA MIT DER SAUCE VERBINDEN

Spaghetti zur Sauce geben und gut vermengen. Nach und nach etwas Kochwasser hinzufügen, bis die Sauce perfekt an der Pasta haftet.

7



ABSCHMECKEN

Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce sollte harmonisch, leicht süß und aromatisch sein.

8



SERVIEREN

Sofort auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit frisch geriebenem Pecorino Romano oder Parmesan und Basilikum toppen.

Buon Appetito!



KLASSIKER
AUS NEAPEL

ITALIENISCH
INSPIRIERT &
BELIEBT



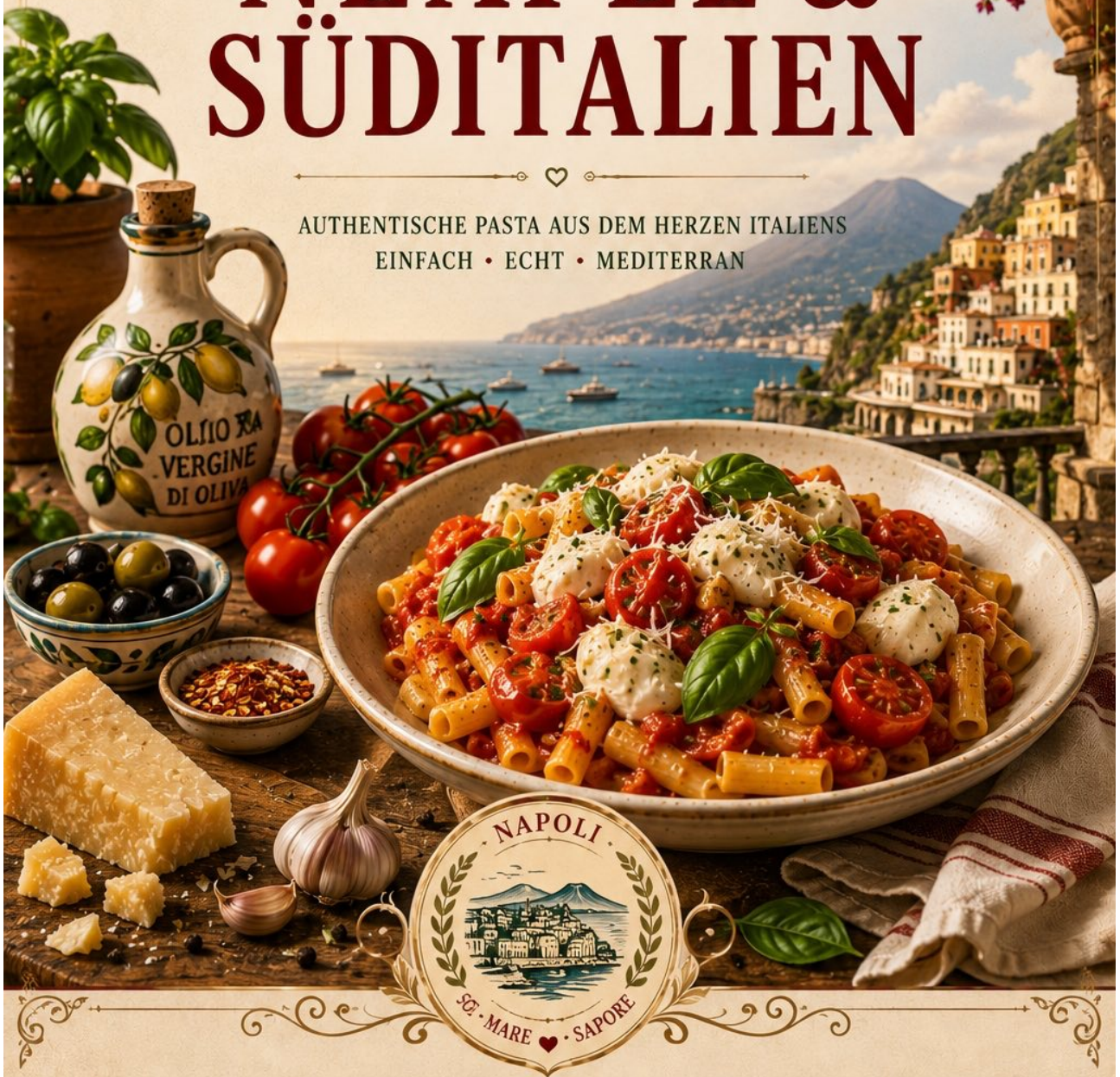
Pasta Hausfrauenart
PASTA-AKADEMIE



KAPITEL 3

Klassiker aus NEAPEL & SÜDITALIEN

AUTHENTISCHE PASTA AUS DEM HERZEN ITALIENS
EINFACH • ECHT • MEDITERRAN



Ricette Classiche Italiane

PASTA ALLA GENOVESE

NEAPOLITANISCHE ZWIEBEL-RAGÜ

Pasta alla Genovese ist ein neapolitanischer Klassiker, bei dem Zwiebeln und Fleisch über viele Stunden langsam schmoren, bis sie zu einer unglaublich aromatischen, cremigen Sauce verschmelzen – ganz ohne Tomaten.



ZUTATEN

für 4 Portionen

- 600 g Rinderschulter oder Rindernacken
- 300 g Schweinebauch oder Schweineschulter
- 1,3 kg braune Zwiebeln
- 1 kleine Karotte
- 1 Stange Sellerie
- 150 ml trockener Weißwein
- 4 Lorbeerblätter
- 3–4 EL natives Olivenöl extra
- ca. 250 ml Wasser
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- 300 g Ziti, Rigatoni oder Penne
- Pecorino Romano zum Servieren



WICHTIG

Die Genovese lebt nicht von Tomaten, sondern ausschließlich von der natürlichen Süße der langsam geschmorten Zwiebeln. Je länger die Sauce schmort, desto intensiver und cremiger wird ihr Geschmack. Weißwein unterstreicht die Aromen, Rotwein würde den Charakter des Gerichts verändern.



TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

- ✓ Zwiebeln sehr dünn schneiden.
- ✓ Niedrige Temperatur über viele Stunden.
- ✓ Nicht ständig umrühren.
- ✓ Ziti sind die klassische Pasta – Rigatoni oder Penne funktionieren ebenfalls hervorragend.
- ✓ Am nächsten Tag schmeckt die Sauce oft noch besser.



SERVIEREN



Auf vorgewärmten Tellern anrichten, großzügig Pecorino Romano darüberreiben und sofort servieren.



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

1



DAS SOFFRITTO

Karotte, Sellerie und ein Viertel einer Zwiebel grob würfeln. Mit etwas Olivenöl und einem kleinen Schuss Wasser pürieren. Das Soffritto in einem großen Schmortopf etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze anschwitzen.

2



FLEISCH ANBRATEN

Rind- und Schweinefleisch in große Würfel schneiden. Zum Soffritto geben und kräftig anbraten. Kurz mit Deckel garen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Lorbeer würzen.

3



WEISSWEIN

Mit Weißwein ablöschen und den Alkohol vollständig verkochen lassen.

4



DIE ZWIEBELN

Alle übrigen Zwiebeln halbieren und in sehr feine Scheiben schneiden. In den Topf geben und vorsichtig unterheben. Leicht salzen und pfeffern.

5



LANGSAM SCHMOREN

Zugedeckt etwa 4 Stunden bei niedriger Hitze schmoren. Alle 30 Minuten umrühren. Danach weitere 2 Stunden ohne Deckel köcheln lassen, bis die Zwiebeln nahezu vollständig zerfallen und eine dicke, marmeladenartige Sauce bilden. Bei Bedarf etwas Wasser ergänzen.

6



FLEISCH ZERPFLÜCKEN

Lorbeer entfernen. Das Fleisch mit zwei Gabeln oder einem Kochlöffel grob auseinanderziehen.

7



PASTA KOCHEN

Die Pasta in reichlich Salzwasser al dente kochen. Eine Tasse Nudelwasser auffangen.

8



PASTA & SAUCE VERMENGEN

Pasta direkt in die Sauce geben und mit etwas Nudelwasser schwenken, bis alles schön cremig und glänzend ist.

9



SERVIEREN

Auf vorgewärmten Tellern anrichten und großzügig Pecorino Romano darüberreiben.

10



SOFORT GENIEßEN

Am besten sofort servieren und dieses neapolitanische Meisterwerk genießen!



VORBEREITUNG
20 Min.



KOCHZEIT
6 Std.



PORTIONEN
4 Personen



SCHWIERIGKEIT
Mittel

La Pasta d'Italia



Ricette Classiche Italiane

PASTA ALLA LUCIANA

NEAPOLITANISCHER OKTOPUS-KLASSIKER

Pasta alla Luciana ist ein traditionelles Gericht aus dem neapolitanischen Stadtteil Santa Lucia. Zarter Baby-Oktopus schmort langsam mit Tomaten, Kapern und schwarzen Oliven zu einer aromatischen Sauce, die den Geschmack des Mittelmeers auf den Teller bringt.



AROMATISCH
MEDITERRAN
& ZEITLOS
LECKER

KEIN KÄSE
TRADITIONELL
NEAPOLITANISCH

ZUTATEN

für 4 Portionen



500 g Baby-Oktopus
(frisch oder aufgetaut)



400 g Rigatoni
oder Paccheri



400 g geschälte Tomaten



250 g Kirschtomaten



2 Knoblauchzehen



ca. 25 schwarze Oliven
(entsteint)



2 EL Kapern



1 kleiner Bund glatte Petersilie



Natives Olivenöl extra

Salz



Schwarzer Pfeffer



WICHTIG

Der Oktopus gibt beim Schmoren reichlich Flüssigkeit ab. Diese sollte NICHT abgessen werden – sie verleiht der Sauce ihren typisch intensiven Meeresschmack.



TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

- ✓ Oktopus nicht zu lange bei hoher Hitze garen, sonst wird er zäh.
- ✓ Niedrige Hitze und Zeit machen ihn butterzart und die Sauce unvergleichlich aromatisch.
- ✓ Kapern und Oliven erst gegen Ende zugeben, damit ihr Geschmack frisch bleibt.
- ✓ Rigatoni oder Paccheri nehmen die Sauce perfekt auf.



SERVIEREN

Auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit frischer Petersilie und einem kleinen Schuss nativem Olivenöl extra vollenden. Traditionell wird KEIN Käse verwendet, damit das feine Aroma des Oktopus erhalten bleibt. Ein Stück knuspriges italienisches Brot passt perfekt dazu!



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

1



SAUCE VORBEREITEN

Geschälte Tomaten grob zerdrücken. Kirschtomaten halbieren. Petersilie fein hacken. Knoblauch leicht zerdrücken.

2



OKTOPUS ANBRATEN

Reichlich Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Knoblauch kurz anschwitzen, bis er duftet. Baby-Oktopus hinzufügen und zugedeckt etwa 10 Minuten garen. Gelegentlich wenden.

3



SAUCE SCHMOREN – TEIL 1

Kirschtomaten hinzufügen und etwa 5 Minuten mitgaren. Zerdrückte Tomaten unterrühren. Alles bei niedriger Hitze etwa 60 Minuten offen köcheln lassen und gelegentlich umrühren.

4



SAUCE SCHMOREN – TEIL 2

Oliven, Kapern und Petersilie hinzufügen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Weitere 15–20 Minuten sanft köcheln lassen.

5



PASTA KOCHEN

Einen großen Topf mit reichlich Wasser zum Kochen bringen. Großzügig salzen. Rigatoni oder Paccheri al dente kochen. Eine Tasse Nudelwasser auffangen.

6



PASTA MIT SAUCE VERMENGEN

Pasta direkt zur Sauce geben und mit etwas Nudelwasser alles gründlich vermengen, bis die Sauce jede Nudel umhüllt.

7



FERTIGSTELLEN

Bei Bedarf noch einen kleinen Schuss Olivenöl hinzufügen und final abschmecken.

8



SERVIEREN

Auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit frischer Petersilie und einem Schuss nativem Olivenöl extra vollenden.

9



SOFORT GENIESSEN

Ein Stück knuspriges italienisches Brot nehmen und die köstliche Sauce bis zum letzten Tropfen genießen!



VORBEREITUNG
20 Min.



KOCHZEIT
ca. 1 Std. 20 Min.



PORTIONEN
4 Personen



SCHWIERIGKEIT
Mittel

La Pasta d'Italia



Ricette Classiche Italiane

PASTA MARINARA

⚓ DER KLASSIKER AUS DEM MEER ⚓

Pasta Marinara ist ein mediterraner Klassiker und bringt den authentischen Geschmack des Meeres auf den Teller. Zarte Meeresfrüchte, frische Tomaten, Knoblauch, Weißwein und Petersilie verbinden sich zu einer leichten, aromatischen Sauce – ein einfaches, aber unvergleichlich köstliches Gericht der italienischen Küche.



FRISCH
LEICHT
AROMATISCH

IN NUR
30 MINUTEN
FERTIG!

ZUTATEN

für 4 Portionen

-  400 g Spaghetti oder Chitarra
-  300 g gemischte Meeresfrüchte (Garnelen, Calamari, Miesmuscheln)
-  250 g Kirschtomaten, halbiert
-  2 Knoblauchzehen
-  1 kleine rote Chilischote (fein gehackt, optional)
-  ½ Bund glatte Petersilie
-  100 ml trockener Weißwein
-  Saft einer ½ Zitrone
-  5 EL natives Olivenöl extra
-  Salz
-  Schwarzer Pfeffer



WICHTIG

Meeresfrüchte sollten nur so lange gegart werden wie nötig. Zu langes Kochen macht Garnelen, Calamari und Miesmuscheln trocken und zäh.



TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

- ✓ Hochwertiges Olivenöl verwenden.
- ✓ Weißwein vollständig einkochen lassen.
- ✓ Kirschtomaten erst zum Schluss hinzufügen.
- ✓ Petersilie immer frisch verwenden.
- ✓ Traditionell wird KEIN Käse über Pasta Marinara gegeben.



SERVIEREN

Auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit frischer Petersilie, einem Spritzer Zitronensaft und etwas hochwertigem Olivenöl extra vollenden. Sofort servieren und mit knusprigem Ciabatta genießen.



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

1



PASTA VORBEREITEN

Einen großen Topf mit reichlich Wasser zum Kochen bringen. Großzügig salzen. Die Spaghetti al dente garen.

2



ZUTATEN VORBEREITEN

Knoblauch fein hacken. Petersilie fein schneiden. Kirschtomaten halbieren. Größere Meeresfrüchte in mundgerechte Stücke schneiden.

3



AROMABASIS

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Knoblauch und Chili bei niedriger Hitze glasig werden lassen. Dabei nicht bräunen.

4



MEERESFRÜCHTE GAREN – TEIL 1

Zuerst Calamari und eventuell Fisch in die Pfanne geben. Bei mittlerer Hitze etwa 3–4 Minuten garen.

5



MEERESFRÜCHTE GAREN – TEIL 2

Garnelen und Miesmuscheln hinzufügen. Weitere 2–3 Minuten garen, bis die Garnelen rosa sind und die Muscheln sich geöffnet haben.

6



WEISSWEIN

Mit Weißwein ablöschen. Kurz einkochen lassen, damit der Alkohol verdampft und das Aroma bleibt.

7



FRISCHE AROMEN

Kirschtomaten hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zitronensaft und Petersilie unterheben. Weitere 3–4 Minuten sanft köcheln lassen.

8



PASTA VOLLENDEN

Eine Tasse Nudelwasser auffangen. Spaghetti direkt in die Pfanne geben. Mit etwas Nudelwasser kräftig schwenken, bis eine glänzende Sauce entsteht und die Pasta alles gut verbindet.

9



FERTIG!

Alles noch einmal abschmecken und sofort servieren.



VORBEREITUNG
15 MIN.



KOCHZEIT
15 MIN.



PORTIONEN
4 PERSONEN



SCHWIERIGKEIT
EINFACH

Buon Appetito! ♥



ORECCHIETTE CON CIME DI RAPA

♥ IL SAPORE DELLA TRADIZIONE PUGLIESE ♥

Orecchiette con Cime di Rapa ist ein typisches Gericht aus Apulien. Die leicht bittere Note des Stängelkohls harmoniert perfekt mit Knoblauch, Olivenöl und einer Prise Chili.
Einfach, ehrlich und unglaublich aromatisch!



ZUTATEN für 4 Portionen

- 400 g Orecchiette
- 600 g Cime di Rapa (Stängelkohl)
- 4 Knoblauchzehen
- 4 EL Olivenöl extra vergine (EVOO)
- ½ TL Chiliflocken (nach Geschmack)
- Salz, nach Geschmack
- Pecorino Romano, gerieben (nach Belieben)
- Einige Sardellenfilets (optional, für mehr Umami)



WICHTIG

Cime di Rapa nicht zu lange kochen, sonst verlieren sie ihre leuchtend grüne Farbe und ihren charakteristischen Biss. Die leichte Bitterkeit ist gewollt – sie macht den authentischen Geschmack!



CIME DI RAPA



KNOBLAUCH



CHILI



OLIVENÖL

TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

- ✓ Die Stängel schälen – sie sind härter als die Blätter.
- ✓ In Salzwasser blanchieren, aber nicht weich kochen.
- ✓ Pasta und Cime di Rapa im selben Wasser kochen – das verbindet die Aromen perfekt.
- ✓ Einige Sardellenfilets in Öl auflösen – sie geben Tiefe.
- ✓ Zum Schluss Pecorino darüberreiben – nicht mitkochen!

SERVIEREN ♥

Heiß servieren, mit frisch geriebenem Pecorino Romano und einem Schuss feinstem Olivenöl extra vergine.
Buon Appetito!



VORBEREITUNG
15 Min.



KOCHZEIT
20 Min.



PORTIONEN
4 Personen



SCHWIERIGKEIT
Einfach

ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

1



CIME DI RAPA VORBEREITEN:

Die Cime di Rapa waschen. Die Stängel schälen und in ca. 3–4 cm lange Stücke schneiden. Die Blätter grob zerkleinern.

2



BLANCHIEREN:

In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Stängel 3–4 Minuten vorkochen, dann die Blätter dazugeben und weitere 3–4 Minuten kochen, bis alles bissfest ist. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und beiseitestellen. Das Kochwasser aufbewahren!

3



AROMEN ANBRATEN:

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Knoblauch in Scheiben schneiden und zusammen mit den Chiliflocken (und optional den Sardellen) bei mittlerer Hitze anbraten, bis der Knoblauch goldgelb ist.

4



CIME DI RAPA HINZUFÜGEN:

Die blanchierten Cime di Rapa in die Pfanne geben und gut vermengen. Bei mittlerer Hitze 2–3 Minuten anbraten. Mit etwas Kochwasser aufgießen und weiterköcheln lassen.

5



PASTA KOCHEN:

In dem gleichen Wasser die Orecchiette al dente kochen. Dabei 1 Tasse Kochwasser abschöpfen, bevor die Pasta abgossen wird.

6



PASTA VERMENGEN:

Die abgossenen Orecchiette direkt in die Pfanne zu den Cime di Rapa geben. Alles gut vermengen und nach Bedarf etwas Kochwasser hinzufügen, bis eine sämige Sauce entsteht.

7



ABSCHMECKEN:

Mit Salz abschmecken. Wer mag, kann jetzt noch etwas Olivenöl und frisch geriebenen Pecorino hinzufügen und kurz schwenken.

8



SERVIEREN:

Sofort auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit frisch geriebenem Pecorino Romano toppen und nach Wunsch mit etwas Olivenöl verfeinern. Buon Appetito!

Buon Appetito! ♥



KLASSIKER
AUS APULIEN

ITALIENISCH
INSPIRIERT &
BELIEBT



Ricette Classiche Italiane

SPAGHETTI FRITTATA

EINFACH. HERZHAFT. UNWIDERSTEHLICH.

Spaghetti Frittata ist ein traditionelles armenisches Pastagericht aus Neapel – einfach, preiswert und genial! Cremige Eier, kräftiger Käse und goldene Pasta verbinden sich zu einem Gericht, das mit wenigen Zutaten großen Geschmack zaubert.



ZUTATEN für 4 Portionen

- 400 g Spaghetti
- 5 Eier (groß)
- 100 g Parmesan, fein gerieben
- 100 g Pecorino Romano, fein gerieben (oder mehr nach Geschmack)
- 100 g Provolone dolce oder Caciocavallo, gewürfelt (optional)
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt (oder 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt)
- 4 EL Natives Olivenöl extra (EVOO)
- Salz und schwarzer Pfeffer, nach Geschmack
- Eine Prise Muskatnuss (optional)
- Frische Petersilie, gehackt (zum Garnieren)



WICHTIG

Gute Pasta und hochwertiger Käse sind das Geheimnis. Die Eier dürfen nicht zu lange garen, damit die Sauce schön cremig bleibt.



FRISCHE EIER



GUTER KÄSE



FRISCH VERMAHLENER PFEFFER

TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

- ✓ Die Pasta al dente kochen – sie gart in der Pfanne noch nach.
- ✓ Feuer niedrig halten, damit die Eier cremig bleiben und nicht stocken.
- ✓ Pasta und Eier schnell und gründlich vermengen.
- ✓ Nach Belieben mit mehr Käse verfeinern.

SERVIEREN

Sofort servieren und mit frischer Petersilie und etwas zusätzlichem Käse bestreuen. Ein einfaches, herzhaftes Pastagericht, das immer begeistert!



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

1



PASTA KOCHEN:

Spaghetti in einem großen Topf reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung al dente kochen. Vor dem Abgießen 1 Tasse Nudelwasser aufheben.

2



EIERMISCHUNG VORBEREITEN:

Eier in einer großen Schüssel verquirlen. Parmesan, Pecorino, eine Prise Muskatnuss, Salz und Pfeffer hinzufügen und gut verrühren.

3



KNOBLAUCH ANBRATEN:

Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Knoblauch (oder Zwiebel) darin goldgelb anbraten – nicht bräunen.

4



PASTA HINZUGEBEN:

Die abgetropften Spaghetti in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze 1–2 Minuten schwenken.

5



EIERMASS EINGIESEN:

Die Eier-Käse-Mischung über die heiße Pasta geben. Sofort gut vermengen, damit die Eier durch die Wärme cremig garen.

6



CREMIG VERMENGEN:

Unter ständigem Rühren schwenken, bis eine cremige Sauce entsteht. Bei Bedarf etwas Nudelwasser hinzufügen, um die Konsistenz zu verfeinern.

7



KÄSE HINZUFÜGEN:

Gewürfelten Provolone oder Caciocavallo unterheben, bis er leicht schmilzt und die Pasta noch cremiger wird.

8



ABSCHMECKEN:

Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Nochmals gut vermengen.

9



SERVIEREN:

Auf Teller verteilen, mit frischer Petersilie und zusätzlichem Käse bestreuen und sofort genießen!



VORBEREITUNG
15 Min.



KOCHZEIT
20 Min.



PORTIONEN
4 Personen



SCHWIERIGKEIT
Einfach

La Pasta d'Italia



Ricette Classiche Italiane

SPAGHETTI FRITTATA

ALTERNATIVE VARIANTE

Die Spaghetti Frittata ist ein köstliches, herzhaftes Nudelgericht, das außen knusprig und goldbraun ist und innen cremig und aromatisch – gefüllt mit Guanciale, Pecorino und Burrata. Ein echter Klassiker der italienischen Küche in einer besonderen Variante!



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

ZUTATEN für 4 Portionen

- 300 g Nudeln (ca. 10,5 oz)
Zur Auswahl stehen: Spaghetti, Bucatini oder Linguine. In meinem Rezept verwende ich: Fileja Calabrese
- 6 Bio-Eier, frisch vom Bauernhof
- 200 g Guanciale (ca. 7 oz), gehackt
Schweinebacke oder Pancetta
- 200–300 g Pecorino-Käse
- 1 große Burrata
- Steinsalz
- 3 Liter Wasser
- Pfeffer
- Natives Olivenöl extra



WICHTIG

Die Qualität der Zutaten macht den Unterschied! Frische Eier, aromatischer Pecorino und Guanciale sorgen für den authentischen Geschmack.



EIER



GUANCIALE



PECORINO



BURRATA

TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

- ✓ Nudeln al dente kochen – sie garen im Ofen weiter.
- ✓ Guanciale langsam anbraten, damit er knusprig wird und sein Aroma entfaltet.
- ✓ Burrata in die Mitte geben – so bleibt sie cremig und zerläuft beim Backen.
- ✓ Die Frittata wenden, damit sie gleichmäßig goldbraun und knusprig wird.

SERVIEREN

Kurz ruhen lassen, damit sie sich setzt. Heiß oder lauwarm servieren – pur oder mit einem frischen Salat.
Buon Appetito!



1



5 Liter Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen.

2



Sobald das Wasser kocht, ein paar Prisen Steinsalz hinzufügen und auflösen lassen.

3



Nudeln gemäß der angegebenen Kochzeit garen, abgießen und in eine Rührschüssel geben, damit sie etwas abkühlen können.

4



Etwas natives Olivenöl extra über die Nudeln träufeln und mit einer Zange vorsichtig untermischen.

5



In einer Pfanne 3 EL Olivenöl bei mittlerer bis niedriger Hitze erhitzen. Guanciale hinzufügen und 5–7 Minuten knusprig anbraten.

6



Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

7



In einer Rührschüssel 6 Eier, Pfeffer und Pecorino-Käse geben und gut verrühren. Anschließend den gebratenen Guanciale hinzufügen und untermischen.

8



Nudeln zur Eimischung geben und mit einer Zange gut vermengen, sodass jedes Nudelstück mit der Ei-Mischung überzogen ist und der Guanciale gleichmäßig verteilt ist.

9



Die Pfanne wieder auf den Herd stellen, bei mittlerer Hitze die Hälfte der Nudel-Ei-Mischung hineingeben und gleichmäßig verteilen.

10



Burrata in Stücke zerteilen und in die Mitte geben. Mit der restlichen Nudel-Ei-Mischung bedecken.

11



In den Ofen geben und bei 180 °C für 30 Minuten backen.

12



Nach 30 Minuten aus dem Ofen nehmen, mit einem großen Teller wenden, zurück in die Pfanne gleiten lassen und weitere 3–5 Minuten backen.

13



Erneut wenden, sodass die goldbraune Seite oben liegt. Kurz ruhen lassen und servieren.



VORBEREITUNG
20 Min.



KOCHZEIT
45 Min.



PORTIONEN
4 Personen



SCHWIERIGKEIT
Mittel

La Pasta d'Italia





KAPITEL 4

Käse, Butter & CREMIGE PASTA

SAMTIGE SAUCEN & FEINE KÄSEAROMEN
CREMIG • NACHHALTIG • WOHLFÜHLGENUSS



Ricette Classiche Italiane

FETTUCCINE ALFREDO

CREMIG. EINFACH. UNWIDERSTEHLICH.

Fettuccine Alfredo ist der Inbegriff italienischer Wohlfühlküche: zarte Bandnudeln in einer unglaublich cremigen Parmesan-Knoblauch-Sauce. Wenige Zutaten – maximaler Genuss.



ZUTATEN

für 4 Portionen

- Fettuccine – 400 g
- Sahne – 240 ml
- Ungesalzene Butter – 60 g
- Knoblauch (gehackt) – 4 Zehen
- Parmesankäse (gerieben) – 240 g
- Schwarzer Pfeffer – 1/2 TL
- Salz – nach Geschmack



WICHTIG

Frisch geriebener Parmesankäse schmilzt besser und sorgt für die perfekte cremige Konsistenz. Die Sauce nicht kochen lassen – nur sanft ziehen, damit sie schön cremig bleibt.



KNOBLAUCH



BUTTER



SAHNE



PARMESAN



PFEFFER

TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

- ✓ Nudeln al dente kochen – sie garen in der Sauce noch nach.
- ✓ Käse bei mittlerer bis niedriger Hitze einrühren, damit er nicht klumpt.
- ✓ Etwas Nudelwasser aufbewahren – falls die Sauce zu dick wird.
- ✓ Sofort servieren – Alfredo schmeckt frisch am besten!

SERVIEREN

Die Fettuccine Alfredo sofort heiß anrichten, mit zusätzlichem Parmesan und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer bestreuen. Buon Appetito!



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

1



Die Nudeln in kochendem Salzwasser al dente kochen. Abgießen.

2



Die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen.

3



Den Knoblauch hinzufügen und anbraten, bis er duftet.

4



Die Sahne hinzufügen und 3–4 Minuten köcheln lassen.

5



Den Parmesankäse hinzufügen und glatt rühren.

6



Mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.

7



Die Nudeln in der Sauce schwenken, bis sie vollständig überzogen sind.

8



Heiß mit zusätzlichem Käse servieren.



VORBEREITUNG
10 Min.



KOCHZEIT
15 Min.



PORTIONEN
4 Personen



SCHWIERIGKEIT
Einfach

La Pasta d'Italia



Ricette Classiche Italiane

PASTA

AL LIMONE

CREMIG. FRISCH. UNWIDERSTEHLICH.

Pasta al Limone ist pure italienische Eleganz – ein Rezept, das mit wenigen Zutaten begeistert. Die Kombination aus Zitronenschale, Zitronensaft und cremigem Pecorino sorgt für eine samtige Sauce mit unvergleichlich frischem Geschmack.



ZUTATEN für 4 Portionen

- 320 g Spaghetti oder Linguine
- 2 Bio-Zitronen (Saft und Schale)
- 100 g Pecorino Romano, fein gerieben
- 50 g Parmesan, fein gerieben (optional)
- 100 ml Sahne (oder Kochsahne)
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Natives Olivenöl extra (EVOO)
- Salz, nach Geschmack
- Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- Frisches Basilikum, zum Garnieren



WICHTIG

Nur die gelbe Schale der Zitrone verwenden – das Weiße darunter ist bitter. Verwende ungespritzte Bio-Zitronen für das beste Aroma.



BIO-ZITRONEN



NUR DIE SCHALE



PECORINO ROMANO

TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

- ✓ Das Nudelwasser ist der Schlüssel zur cremigen Sauce.
- ✓ Die Pasta nicht zu weich kochen – sie gart in der Sauce noch nach.
- ✓ Pecorino und Parmesan sorgen für Tiefe und Würze.
- ✓ Sofort servieren – so bleibt die Sauce cremig und verbindet sich perfekt mit der Pasta.



SERVIEREN

Auf Teller verteilen, mit frischem Basilikum, etwas Zitronenschale und zusätzlichem Pecorino bestreuen. Sofort genießen!



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

1



ZITRONEN VORBEREITEN:

Zitronenschale fein abreiben und den Saft auspressen. Beides beiseite stellen.

2



KNOBLAUCH ANBRATEN:

Olivöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Knoblauch in feine Scheiben schneiden und kurz goldgelb anbraten – nicht bräunen.

3



SAUCE ANSETZEN:

Sahne hinzufügen und kurz erwärmen. Zitronenschale, Zitronensaft und etwas Pfeffer einrühren. Alles bei niedriger Hitze 2–3 Minuten köcheln lassen.

4



KÄSE EINRÜHREN:

Pecorino (und Parmesan, falls verwendet) nach und nach einrühren, bis eine cremige Sauce entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5



PASTA KOCHEN:

In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Spaghetti al dente kochen. Vor dem Abgießen ca. 1 Tasse Nudelwasser aufheben.

6



PASTA UND SAUCE VEREINEN:

Pasta direkt in die Pfanne zur Sauce geben und gut vermengen. Nach und nach Nudelwasser hinzufügen, bis die Sauce schön cremig ist und die Pasta perfekt umhüllt.

7



CREMIGE KONSISTENZ ERREICHEN:

Alles gut schwenken, damit die Sauce die Pasta vollständig umhüllt. Bei Bedarf noch etwas Nudelwasser hinzufügen.

8



SERVIEREN:

Die Pasta auf Teller verteilen und sofort servieren. Mit frischem Basilikum, Zitronenschale und zusätzlichem Pecorino bestreuen.



VORBEREITUNG
15 Min.



KOCHZEIT
15 Min.



PORTIONEN
4 Personen



SCHWIERIGKEIT
Einfach

La Pasta d'Italia



Ricette Classiche Italiane

PASTA

ALLA BUTTERA

SCHARF. WÜRZIG. UNVERGESSLICH.

Pasta alla Buttera ist ein traditionelles Gericht aus Süditalien – einfach, schnell und voller Charakter. Die Kombination aus Butter, Knoblauch, Chili und Oliven verleiht der Pasta eine unverwechselbare Würze und einen samtig-glänzenden Geschmack!



ZUTATEN für 4 Portionen

- 400 g Spaghetti
- 100 g Butter (kalt)
- 4 Knoblauchzehen
- 1–2 rote Chilischoten (frisch oder getrocknet)
- 80 g schwarze Oliven (entsteint)
- 80 g grüne Oliven (entsteint)
- 2 EL gehackte Petersilie
- Salz, nach Geschmack
- Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 Prise Chiliflocken (optional)
- 1 EL Olivenöl extra (optional)



WICHTIG

Die Butter nicht zu stark erhitzen – sie darf nicht bräunen! So bleibt die Sauce cremig und verbindet sich perfekt mit der Pasta. Die Oliven geben der Pasta ihr typisches aromatisches italienisches Profil.



KNOBLAUCH



CHILI



OLIVEN



PETERSILIE

TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

- ✓ Kalte Butter in kleinen Stücken verwenden – sie schmilzt langsam und macht die Sauce schön cremig.
- ✓ Oliven geben erst gegen Ende dazu – so bleiben sie aromatisch und saftig.
- ✓ Etwas Pastawasser ist das Geheimnis für eine samtige, glänzende Sauce.
- ✓ Frisch gemahlener Pfeffer bringt die Aromen perfekt zur Geltung.



SERVIEREN

Sofort servieren, mit zusätzlicher Petersilie und einer Prise Chiliflocken toppen. Perfekt als Hauptgericht oder schnelles Abendessen!



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

1



PASTA KOCHEN:

Spaghetti in einem großen Topf mit reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung al dente kochen. Vor dem Abgießen 1 Tasse Nudelwasser aufheben.

2



KNOBLAUCH UND CHILI ANBRATEN:

Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Knoblauch in feine Scheiben schneiden, Chili in Ringe schneiden und beides in der Butter glasig anschwitzen – nicht bräunen!

3



OLIVEN HINZUGEBEN:

Schwarze und grüne Oliven grob hacken und in die Pfanne geben. Kurz mitbraten, damit sich die Aromen entfalten.

4



PASTA HINZUGEBEN:

Die abgetropften Spaghetti direkt in die Pfanne geben und gut mit der Butter-Knoblauch-Chili-Mischung vermengen.

5



PASTAWASSER HINZUFÜGEN:

Nach und nach etwas Pastawasser dazugeben und kräftig schwenken, bis die Sauce cremig und glänzend wird und die Pasta perfekt umhüllt.

6



WÜRZEN:

Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und nach Wunsch einer Prise Chiliflocken abschmecken. Gehackte Petersilie hinzufügen und untermischen.

7



KONSISTENZ PRÜFEN:

Falls nötig, noch etwas Pastawasser hinzufügen, bis die gewünschte cremige Konsistenz erreicht ist.

8



ABSCHMECKEN:

Noch einmal abschmecken und bei Bedarf mit mehr Salz, Pfeffer oder Chili nachwürzen.

9



ANRICHTEN:

Pasta auf vorgewärmten Tellern anrichten.

10



SERVIEREN:

Mit frischer Petersilie und etwas Chiliflocken bestreuen und sofort genießen! Buon Appetito!



VORBEREITUNG
10 Min.



KOCHZEIT
15 Min.



PORTIONEN
4 Personen



SCHWIERIGKEIT
Einfach

La Pasta d'Italia



Ricette Classiche Italiane

PASTA QUATTRO FORMAGGI

CREMIG. REICHHALTIG. UNWIDERSTEHLICH.

Pasta Quattro Formaggi ist der Inbegriff italienischer Käseliebe – cremig, aromatisch und unglaublich einfach. Vier köstliche Käsesorten verschmelzen zu einer samtigen Sauce, die jede Pasta in ein himmlisches Gericht verwandelt.



ZUTATEN für 4 Portionen

- 400 g Pasta (z. B. Penne, Rigatoni oder Fusilli)
- 100 g Gorgonzola Dolce
- 100 g Taleggio (oder Fontina)
- 80 g Parmigiano Reggiano, frisch gerieben
- 80 g Pecorino Romano, frisch gerieben
- 250 ml Sahne (oder Kochsahne)
- 250 ml Milch
- 1 EL Butter
- 1 EL Natives Olivenöl extra (EVOO)
- Salz und schwarzer Pfeffer, nach Geschmack
- Eine Prise Muskatnuss (optional)



WICHTIG

Verwende Käsesorten in guter Qualität. Sie schmelzen besser und sorgen für den unverwechselbaren Geschmack.



GORGONZOLA
DOLCE



TALEGGIO
ODER FONTINA



PARMIGIANO
REGGIANO



PECORINO
ROMANO

TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

- ✓ Käse bei niedriger Hitze schmelzen lassen – so wird die Sauce schön cremig.
- ✓ Etwas Nudelwasser macht die Sauce noch samtiger und hilft, sie perfekt zu verbinden.
- ✓ Frisch geriebener Käse schmilzt besser als vorgeriebener Käse aus der Packung.
- ✓ Sofort servieren – die Sauce dickt beim Abkühlen nach.



SERVIEREN

Auf Teller verteilen, mit etwas Parmigiano Reggiano, frisch gemahlenem Pfeffer und nach Wunsch mit gehackter Petersilie bestreuen. Sofort genießen!



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

1



PASTA KOCHEN:

Pasta in einem großen Topf mit reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung al dente kochen. Vor dem Abgießen 1 Tasse Nudelwasser aufheben.

2



KÄSE VORBEREITEN:

Gorgonzola und Taleggio in kleine Stücke schneiden. Parmigiano Reggiano und Pecorino Romano frisch reiben.

3



BUTTER SCHMELZEN:

Butter und Olivenöl in einer großen Pfanne bei niedriger bis mittlerer Hitze erhitzen.

4



SAHNE UND MILCH HINZUGEBEN:

Sahne und Milch in die Pfanne geben und unter Rühren leicht erwärmen. Nicht zum Kochen bringen!

5



KÄSE SCHMELZEN:

Gorgonzola und Taleggio hinzufügen und unter ständigem Rühren schmelzen lassen, bis die Sauce cremig und glatt ist.

6



GERIEBENEN KÄSE EINFÜGEN:

Parmigiano Reggiano und Pecorino Romano nach und nach einrühren, bis die Sauce schön cremig wird. Mit einer Prise Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

7



PASTA VERMENGEN:

Die abgossene Pasta direkt in die Pfanne geben und gut mit der Käsesauce vermengen. Bei Bedarf etwas Nudelwasser hinzufügen, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.

8



ABSCHMECKEN:

Nochmals abschmecken und bei Bedarf mit etwas Salz und Pfeffer nachwürzen.

9



SERVIEREN:

Sofort auf Teller verteilen und nach Belieben mit extra Parmigiano Reggiano und frisch gemahlenem Pfeffer garnieren.



VORBEREITUNG
10 Min.



KOCHZEIT
15 Min.



PORTIONEN
4 Personen



SCHWIERIGKEIT
Einfach

La Pasta d'Italia



Ricette Classiche Italiane

RAVIOLI BURRO E SALVIA

Mit brauner Butter, frischem Salbei
& Parmigiano Reggiano!

Ravioli Burro e Salvia ist ein zeitloser Klassiker der italienischen Küche – minimalistisch, aber voller Aroma. Zarte Ravioli treffen auf nussige braune Butter, frischen Salbei und fein geriebenen Parmigiano Reggiano.

Wenige Zutaten, perfekte Harmonie – einfach, schnell und unwiderstehlich lecker!

EINFACH
RAFFINIERT &
AUTHENTISCH

DER KLASSIKER
AUS
ITALIEN



ZUTATEN: für 4 Portionen

- 500 g Ravioli (z.B. Ricotta-Spinat oder Ricotta)
- 100 g Butter
- 15–20 frische Salbeiblätter
- 80 g Parmigiano Reggiano (frisch gerieben)
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Salz zum Kochen

Mehr braucht es nicht!

TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

- ✓ Butter langsam bräunen – sie darf nussig duften, aber nicht verbrennen!
- ✓ Salbei erst am Ende kurz in der Butter knusprig werden lassen.
- ✓ Frisch geriebener Parmigiano verleiht das beste Aroma.
- ✓ Ein Schuss Nudelwasser verbindet die Sauce perfekt mit den Ravioli.

SELBST GEMACHT – PASTAMAKER-VARIANTE

1. PASTATEIG

300 g Hartweizengrieß (Semola) oder Mehl Tipo 00
3 Eier (Größe M)
1 Prise Salz
→ Zu einem glatten Teig kneten, 30 Min. ruhen lassen.



2. RICOTTA-SPINAT-FÜLLUNG

250 g Ricotta
100 g frischer Spinat (gekocht, ausgedrückt, fein gehackt)
30 g Parmigiano Reggiano
Muskatnuss, Salz, Pfeffer
→ Alles gut vermischen.



3. RAVIOLI FORMEN

Teig dünn ausrollen (ca. 1–1,5 mm). Füllung in kleinen Häufchen aufsetzen. Ränder mit Wasser bestreichen, zweite Teigplatte auflegen, Luft ausdrücken und Ravioli ausstechen.



4. KOCHEN

Ravioli in reichlich Salzwasser 3–4 Min. kochen, bis sie an die Oberfläche steigen.



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

1 RAVIOLI KOCHEN

- Ravioli in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung kochen.
- Kurz vor Ende eine Tasse Nudelwasser abschöpfen, dann abgießen.



2 BUTTER BRAUNEN

- Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen.
- Weiterköcheln lassen, bis sie goldbraun und nussig duftet. Regelmäßig rühren.



3 SALBEI ANBRATEN

- Salbeiblätter hinzufügen und 30–60 Sekunden in der Butter knusprig braten – sie werden aromatisch und leicht knusprig.



4 RAVIOLI SCHWENKEN

- Die warmen Ravioli in die Pfanne geben.
- Alles vorsichtig schwenken, damit die Ravioli gleichmäßig mit Butter und Salbei überzogen sind.
- Bei Bedarf etwas Nudelwasser hinzufügen.



5 PARMIGIANO & PFEFFER

- Parmigiano Reggiano frisch darüberreiben.
- Mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer abschmecken und kurz schwenken.



6 SERVIEREN

- Sofort auf vorgewärmten Tellern anrichten.
- Nach Belieben mit ein paar Salbeiblättern und etwas zusätzlichem Parmigiano garnieren.



AUF EINEN BLICK

VORBEREITUNG
10 MIN.

KOCHZEIT
10–12 MIN.

PORTIONEN
4

SCHWIERIGKEIT
EINFACH

Buon
Appetito!

Ricette Classiche Italiane

TORTELLINI ALLA PANNA

Zart, cremig & unwiderstehlich!

Tortellini alla Panna ist ein italienischer Klassiker, der durch seine Einfachheit und Cremigkeit überzeugt. Zarte Tortellini in einer samtigen Sahnesauce mit Parmigiano Reggiano, einem Hauch Muskat und feinem Pfeffer – wenige Zutaten, perfekter Genuss!

EINFACH
SCHNELL &
CREMIG

DER KLASSIKER
AUS
ITALIEN



ZUTATEN: für 4 Portionen



- 500 g Tortellini (Käse-, Fleisch- oder Ricotta-Spinat-Füllung)
- 250 ml Sahne
- 2 EL Butter
- 50 g Parmigiano Reggiano (frisch gerieben)
- 1 kleine Zwiebel (fein gewürfelt)
- 1 Knoblauchzehe (fein gehackt)
- 1 TL Olivenöl
- Muskatnuss (frisch gerieben)
- Salz & frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Frische Petersilie zum Garnieren (optional)

TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

- ✓ Die Tortellini al dente kochen – sie garen später noch leicht in der Sauce nach.
- ✓ Sahne nicht zu stark kochen lassen – die Sauce soll cremig bleiben, nicht gerinnen.
- ✓ Parmigiano erst am Ende einrühren – so wird die Sauce schön glatt und cremig.

VARIATIONEN

- **Mit Schinken:**
100 g Kochschinken in Streifen anbraten und mit der Zwiebel mitdünsten.
- **Mit Pilzen:**
150 g Champignons in Scheiben anbraten und vor der Sahne hinzufügen.
- **Extra Käse:**
Mit zusätzlichem Parmigiano oder Pecorino verfeinern.



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT



1 TORTELLINI KOCHEN

- Tortellini in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung al dente kochen.
- Kurz vor Ende eine Tasse Nudelwasser abschöpfen, dann abgießen und beiseitestellen.



2 ZWIEBEL & KNOBLAUCH ANBRATEN

- Olivenöl und 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen.
- Zwiebelwürfel darin glassig anbraten.
- Knoblauch hinzufügen und 1 Minute mitbraten, bis er duftet.



3 SAHNE HINZUGEBEN

- Sahne in die Pfanne gießen und gut umrühren.
- Bei mittlerer Hitze leicht köcheln lassen.
- Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.



4 PARMIGIANO EINRÜHREN

- Geriebenen Parmigiano nach und nach einrühren.
- Gut verrühren, bis der Käse vollständig geschmolzen ist und die Sauce schön cremig wird.



5 TORTELLINI UNTERMISCHEN

- Tortellini in die Sauce geben und vorsichtig unterheben.
- Bei Bedarf etwas Nudelwasser hinzufügen, um die Sauce noch cremiger zu machen.



6 SERVIEREN

- Auf vorgewärmte Teller verteilen.
- Mit frisch gemahlenem Pfeffer und gehackter Petersilie bestreuen.
- Nach Belieben noch etwas Parmigiano darüberreiben.

AUF EINEN BLICK



VORBEREITUNG
10 MIN.



KOCHZEIT
15 MIN.



PORTIONEN
4



SCHWIERIGKEIT
EINFACH

Buon Appetito!



Ricette Classiche Italiane

TORTELLINI IN SCHINKEN - KÄSE - SAHNE - SAUCE

Cremig, herzhaft & unwiderstehlich!

Zarte Tortellini treffen auf eine köstliche
Sahnesauce mit Schinken und Käse.
Ein herrlich cremiges Pasta-Gericht,
das in kurzer Zeit auf dem Tisch steht
und die ganze Familie begeistert!

CREMIG &
HERZHAFT

ITALIENISCHER
KLASSIKER

ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

ZUTATEN:

für 4 Portionen



- 500 g Tortellini (Kühlregal)
z.B. mit Ricotta-Spinat oder Käse



- 100 g Parmaschinken
in Streifen



- 200 ml Sahne



- 80 g Frisch geriebener
Parmesan



- 1 Zehe Knoblauch



- 1 EL Olivenöl



- Salz & Pfeffer nach Geschmack



- Frische Petersilie zum Garnieren

TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

- ✓ Sahne nicht zu stark kochen lassen – so bleibt
die Sauce schön cremig.
- ✓ Parmesan erst am Ende einrühren, damit er
nicht klumpt.
- ✓ Den Schinken nur kurz anbraten, damit er
zart und saftig bleibt.
- ✓ Etwas Nudelwasser aufbewahren, falls die
Sauce zu dick wird.

VARIATIONEN

MIT ERBSEN

100 g Erbsen (TK) in die Sauce
geben – für eine frische Note
und mehr Farbe.



MIT PILZEN

100 g Champignons in Scheiben
anbraten und mit dem Schinken
in die Sauce geben.



MIT MEHR KÄSE

Etwas Gorgonzola oder
Mozzarella unterrühren –
für eine extra cremige
Käsenote.



1 TORTELLINI KOCHEN

- Tortellini in reichlich Salzwasser nach
Packungsanweisung al dente kochen.
- Kurz vor Ende eine Tasse Nudelwasser
abschöpfen, dann abgießen und beiseitestellen.



2 SCHINKEN ANBRATEN

- Parmaschinken in Streifen schneiden.
- Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen.
- Schinken bei mittlerer Hitze 2–3 Min. anbraten,
bis er leicht kross und aromatisch ist.



3 KNOBLAUCH ANBRATEN

- Knoblauch fein hacken und zum Schinken
geben.
- 1 Minute mitbraten, bis der Knoblauch
duftet – nicht bräunen lassen.



4 SAHNE HINZUGEBEN

- Sahne in die Pfanne gießen und alles gut
verrühren.
- Mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer
Hitze 3–4 Min. leicht köcheln lassen.



5 KÄSE EINRÜHREN

- Parmesan unterrühren und schmelzen lassen,
bis die Sauce schön cremig ist.
- Falls die Sauce zu dick ist, etwas Nudelwasser
hinzufügen und verrühren.



6 TORTELLINI UNTERMISCHEN & SERVIEREN

- Die gekochten Tortellini in die Sauce geben
und vorsichtig untermischen.
- Kurz erhitzen, damit sich die Aromen verbinden.
- Mit frischer Petersilie und etwas zusätzlichem
Parmesan servieren.

AUF EINEN BLICK



VORBEREITUNG
10 MIN.



KOCHZEIT
10–12 MIN.



PORTIONEN
4



SCHWIERIGKEIT
EINFACH

Buon Appetito!



Ricette Classiche Italiane

PENNE ALLA VODKA

Herzhaft, cremig & einfach unwiderstehlich!

Penne alla Vodka ist ein cremiges Pasta-Gericht aus Italien mit einer samtigen Tomaten-Wodka-Sauce. Herzhaft, würzig und herrlich aromatisch – perfekt für ein besonderes Essen, das schnell gelingt. Ein Hauch Italien – direkt auf deinem Teller!

FRISCH
EINFACH &
AUTHENTISCH

KLASSIKER
AUS
NEAPEL

ZUTATEN: für 4 Portionen

- 300 g Penne
- 1 Zwiebel
- 1–2 Knoblauchzehen
- 3 EL Tomatenmark
- 200 g Passierte Tomaten
- 100 ml Wodka
- 200 ml Sahne
- Etwas geriebener Parmesan
- 1 TL Olivenöl
- Salz, Pfeffer & Chiliflocken
- Optional: frische Petersilie

WICHTIG

Den Wodka wirklich einkochen lassen, damit der Alkohol verdampft und nur das Aroma bleibt.

Die Sauce darf am Ende schön cremig und nicht zu dick sein – so haftet sie perfekt an den Penne.



TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

- ✓ Chiliflocken nach Geschmack dosieren.
- ✓ Hochwertige passierte Tomaten für ein intensives Aroma verwenden.
- ✓ Parmesan erst am Ende unterheben, damit er schön cremig schmilzt.
- ✓ Mit frischer Petersilie garnieren für Farbe und Frische.

ALTERNATIVE

Statt Wodka passt auch Weißwein (trocken) oder ein Schuss Gemüsebrühe.



SERVIEREN

Mit frisch geriebenem Parmesan und Petersilie bestreuen. Dazu passt ein grüner Salat und knuspriges Ciabatta.



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT



1 PASTA KOCHEN

- Penne in reichlich Salzwasser al dente kochen.
- Etwas Nudelwasser aufbewahren, dann abgießen.



2 ZWIEBEL & KNOBLAUCH ANBRATEN

- Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen.
- Zwiebel fein hacken und glasig anbraten.
- Knoblauch fein hacken und 1 Minute mitbraten.



3 TOMATENMARK & AROMA AUFBAUEN

- Tomatenmark hinzufügen und kurz mitrösten, bis es leicht dunkler wird.
- Für intensives Aroma rühren.



4 WODKA HINZUGEBEN

- Wodka dazugeben und unter Rühren einkochen lassen, bis der Alkohol verdampft ist (ca. 2–3 Min.).



5 SAUCE VERVOLLSTÄNDIGEN

- Passierte Tomaten hinzufügen und gut verrühren.
- Sahne einrühren und mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken.
- 5 Min. leicht köcheln lassen.



6 PASTA UNTERHEBEN & SERVIEREN

- Penne in die Sauce geben und gut vermengen.
- Bei Bedarf etwas Nudelwasser hinzufügen, damit die Sauce schön cremig bleibt.
- Mit geriebenem Parmesan und frischer Petersilie bestreuen und sofort servieren.

AUF EINEN BLICK

VORBEREITUNG
10 MIN.

KOCHZEIT
20 MIN.

PORTIONEN
4

SCHWIERIGKEIT
EINFACH

Buon
Appetito!





KAPITEL 5

Ragù & FLEISCH

HERZHAFTE PASTA MIT FLEISCH
KRÄFTIG • AUTHENTISCH • HAUSGEMACHT



Ricette Classiche Italiane

BOLOGNESE SAUCE

DER KLASSIKER AUS ITALIEN

Den typischen Bolognese-Geschmack erreicht man durch eine Basis aus Soffritto, das langsame Anschwitzen von hochwertigem Hackfleisch und Tomatenmark, die Zugabe von Rotwein und Milch/Sahne für Cremigkeit, viel Kochzeit und mediterrane Kräuter. Geduld ist das Geheimnis – je länger sie köchelt, desto besser wird sie!



ZUTATEN für 5 Portionen – ca. 250 g

- 2 EL Olivenöl
- 2 EL ungesalzene Butter
- 1 mittelgroße gelbe Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 mittelgroße Karotte, fein gewürfelt
- 1 Stange Sellerie, fein gewürfelt
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- 500 g Rinderhackfleisch (oder Mischung aus Rind- und Schweinefleisch)
- 100 g Pancetta oder Speck, gewürfelt
- 200 ml trockener Rotwein (oder 160 ml Weißwein)
- 100 ml Vollmilch oder Sahne
- 200 ml Rinderbrühe (oder Gemüsebrühe)
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Dose (300 g) San Marzano Tomaten, geschält (oder gehackte Tomaten)
- 1 Lorbeerblatt
- Salz und schwarzer Pfeffer, nach Geschmack
- Eine Prise Muskatnuss (optional)
- Eine Prise Zimt (optional)
- Frisch geriebener Parmesan zum Servieren
- Frisches Basilikum oder Petersilie, zum Garnieren



WICHTIG

Keine Spaghetti nehmen, da diese zu dünn sind, um die Soße/Fleisch aufzunehmen. Besser sind Tagliatelle, Fettuccine oder Rigatoni.



TAGLIATELLE



FETTUCINE



RIGATONI

TIPPS FÜR DIE PERFEKTE BOLOGNESE

- ✓ Langsam kochen = intensiver Geschmack
- ✓ Hochwertige Zutaten verwenden
- ✓ Geduld haben: je länger, desto besser
- ✓ Am nächsten Tag schmeckt sie noch besser!



SCHRITT-FÜR-SCHRITT ZUM AUTHENTISCHEN GESCHMACK

1



DIE BASIS (SOFFRITTO):

Zwiebeln, Karotten und Knollensellerie in Olivenöl und Butter langsam andünsten, bis sie weich sind. Knoblauch hinzufügen und kurz mitdünsten.

2



HACKFLEISCH ANBRATEN:

Pancetta/Speck hinzufügen und glasig braten. Hackfleisch zugeben und unter Rühren kräftig anbraten, bis es schön bräunt und Röstaromen entstehen.

3



TOMATENMARK ANRÖSTEN:

Tomatenmark einrühren und 1–2 Minuten anrösten, um den Geschmack zu intensivieren.

4



ABLÖSCHEN UND KÖCHELN:

Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Tomaten und Brühe hinzufügen, gut umrühren und alles zum Köcheln bringen.

5



DIE CREMIGKEIT:

Nach ca. 30–40 Minuten die Milch oder Sahne einrühren. Die Sauce wird dadurch samtig und rundet die Säure ab.

6



KRÄUTER UND GEWÜRZE:

Lorbeerblatt hinzufügen und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zimt würzen. Gut verrühren.

7



LANGSAM KÖCHELN LASSEN:

Zudecken und mindestens 2–3 Stunden sanft köcheln lassen. Gelegentlich umrühren und bei Bedarf etwas Brühe hinzufügen. So entfaltet sich ein unvergleichlich tiefer Geschmack.

8



FERTIGSTELLUNG:

Lorbeerblatt entfernen. Frisches Basilikum oder Petersilie unterrühren und noch einmal abschmecken.



SERVIEREN

Geben Sie die Bolognese portionsweise in eine Pfanne, vermengen Sie sie mit den gekochten Nudeln und servieren Sie sie auf einem Teller. Hier noch einen Löffel voll Bolognese als Topping. Parmesan für den, der möchte – je nach Geschmack.



VORBEREITUNG
20 Min.



KOCHZEIT
2–3 Std.



PORTIONEN
5 Personen



SCHWIERIGKEIT
Mittel

Buon Appetito!



Ricette Classiche Italiane

BEEF RAGÜ

SLOW COOKED

ZART. AROMATISCH. UNWIDERSTEHLICH.

Slow Cooked Beef Ragù Pasta – ein Rezept, das auf der Zunge zergeht und Lust auf mehr macht. Dieses Gericht ist nicht nur Essen, sondern eine kulinarische Reise, die mit den einfachsten Zutaten beginnt und diese in etwas wahrhaft Großartiges verwandelt.

ZUTATEN

für 5 Portionen

- 800 g Rinderhals
- 1 Karotte, gewürfelt
- ½ Zwiebel, gewürfelt
- 1 Stange Staudensellerie mit Blättern, gewürfelt
- 1 Zweig Rosmarin
- Eine Handvoll Lorbeerblätter
- Eine Handvoll frisches Basilikum
- 1 Flasche Tomatenpüree
- 1 l Gemüsebrühe
- 1 kleines Glas Rotwein
- 3 EL Mehl
- Natives Olivenöl extra (EVOO)
- Salz & Pfeffer



WICHTIG

Verwende Pasta mit Biss und Struktur, damit die Sauce perfekt haftet. Ideal sind: Tagliatelle, Fettuccine oder Rigatoni.



TAGLIATELLE



FETTUCCINE



RIGATONI

ZUBEREITUNG DER PASTA

1. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, 1 EL Salz hinzufügen und auflösen lassen.
2. Fettuccine hineingeben und 8-9 Minuten kochen (al dente oder nach Packungsanweisung). Gelegentlich umrühren.
3. Eine Tasse Nudelwasser aufheben – das ist flüssiges Gold für die Sauce!



SERVIEREN

Serve die Pasta auf vorgewärmten Tellern, mit frischem Basilikum und nach Wunsch mit frisch geriebenem Parmesan.



ZUBEREITUNG DER SOBE

1



GEMÜSE ANSCHWITZEN:

Das Rindfleisch in Würfel schneiden. Schmortopf mit 4-5 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze erhitzen. Karotten, Zwiebeln und Sellerie mit etwas Wasser hinzufügen. Abdecken und 10 Minuten garen, bis das Gemüse weich ist.

2



FLEISCH ANBRATEN:

Einige Rosmarinblätter untermischen und rühren, bis das Gemüse weich ist. Rindfleischwürfel hinzufügen und von allen Seiten kräftig anbraten.

3



MEHL EINRÜHREN & ABLÖSCHEN:

Das Rindfleisch mit Mehl bestäuben und mit einem Holzlöffel umrühren. So entsteht eine cremige Soßenbasis. Wenn das Fleisch weich wird, den Rotwein hinzufügen unditerrühren.

4



PASSATA & BRÜHE:

Sobald der Wein verdunstet ist, etwas Brühe hinzufügen, damit es feucht bleibt. Eine Flasche Passata dazugeben und unter Rühren weitere 2 Minuten kochen.

5



KÖCHELN LASSEN:

Sobald die Soße einzudicken beginnt, einen halben Liter Brühe hinzufügen. Lorbeerblätter, Sellerieblätter und restlichen Rosmarin dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut umrühren.

6



LANGSAM SCHMOREN:

Zudecken und 4 Stunden köcheln lassen. Alle 30 Minuten umrühren und bei Bedarf Brühe nachgießen, falls die Sauce zu trocken wird. In den letzten 30 Minuten Sellerieblätter, Lorbeerblätter und Rosmarinzwig entfernen. Ohne Deckel weiterkochen, damit die Sauce eindickt.

7



BASILIKUM & RUHE:

Den Herd ausschalten, frisches Basilikum (optional)iterrühren und die Sauce wieder abdecken, während du die Nudeln zubereitest.

8



FERTIG!

Die Sauce ist jetzt wunderbar zart, aromatisch und voller Geschmack.

FERTIGSTELLUNG

1. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und drei Schöpflöffel Ragù hineingeben. Erhitzen und mit einem Holzlöffel umrühren.
2. Die abgetropften Nudeln in die Pfanne geben und alles gründlich mit einer Zange vermengen.
3. Sollte die Mischung zu trocken sein, zwei weitere Schöpflöffel Ragù hinzufügen.
4. Einen Schuss des beiseitegestellten Nudelwassers zugeben und alles gut schwenken. Bei Bedarf noch mehr Nudelwasser hinzufügen.
5. Zum Schluss noch einen Schöpflöffel Ragù über die Nudeln geben – für einen besonders reichhaltigen Abgang.
6. Sofort servieren und genießen!



VORBEREITUNG
20 Min.



KOCHZEIT
4 Std.



PORTIONEN
5 Personen



SCHWIERIGKEIT
Mittel

Buon Appetito!

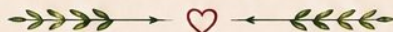


Ricette Classiche Italiane

PASTA CON LE POLPETTE

♥ SAFTIGE FLEISCHBÄLLCHEN IN TOMATENSAUCE ♥

Pasta con le Polpette ist ein echter italienischer Klassiker:
Zarte, aromatische Fleischbällchen in einer
würzigen Tomatensauce – serviert mit al dente Pasta.
Ein Gericht, das immer nach Zuhause schmeckt!



ITALIENISCH
INSPIRIERT &
BELIEBT

KLASSIKER
WIE IM
RESTAURANT

ZUTATEN für 4 Portionen

FÜR DIE FLEISCHBÄLLCHEN:

- 500 g Schweine- und Kalbshackfleisch
- 3 Knoblauchzehen
- ½ Karotte, geschält und längs halbiert
- ½ Stange Staudensellerie
- Natives Olivenöl extra
- Frische Semmelbrösel
- 3 Eier, vorzugsweise aus Freilandhaltung
- Frische Petersilie, gehackt
- Getrocknete Kräuter: Salbei, Majoran, Oregano
- 2 Scheiben (Weiß-)Brot, ohne Kruste, in mittelgroße Stücke geschnitten
- Wasser
- 4 EL Pecorino-Käse
- 4 EL Parmigiano-Käse
- Schüssel mit Wasser
- Salz und Pfeffer

FÜR DIE SOBE:

- 1/3 Karotte
- 1/3 Stange Sellerie
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl
- Passata, frisch zubereitetes Tomatenpüree



WICHTIG

Verwende frische, hochwertige Zutaten.
Die Fleischbällchen sollten außen
goldbraun und innen saftig sein.
Die Sauce darf ruhig lange köcheln –
sie schmeckt am nächsten Tag noch besser!



TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

- ✓ Langsam köcheln lassen – das macht die Sauce besonders aromatisch.
- ✓ Brot gut ausdrücken, damit die Bällchen nicht zu weich werden.
- ✓ Gleich große Fleischbällchen formen, damit sie gleichmäßig garen.
- ✓ Mit Nudelwasser abschmecken – das macht die Sauce cremig und verbindet sie perfekt mit der Pasta.



SERVIEREN ♥

Die Pasta mit den Fleischbällchen
und der Sauce in einer
großen Schüssel anrichten.
Mit frischem Basilikum und
zusätzlichem Parmesan servieren.



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT



DIE SOBE:

- 1 Eine Knoblauchzehe, eine halbe Karotte und einen halben Stangensellerie in einen kleinen Stabmixer geben. Einen Esslöffel natives Olivenöl extra hinzufügen und pürieren.
- 2 Eine mittelgroße Pfanne bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen und großzügig mit nativem Olivenöl extra beträufeln.
- 3 Sobald das Öl warm wird, das Gemüsepüree, die Tomatensauce (oder frisch zerkleinerte Tomaten) und eine Prise Salz hinzufügen. Dann alles gut vermengen, damit sich alle Zutaten gut verbinden.
- 4 Die Sauce 1–3 Stunden köcheln lassen (je nachdem, wie viel Zeit du hast!). Wenn du sie langsam köchelst, schmeckt sie IMMER am besten.
- 5 Gib gegen Ende etwas Basilikum hinzu, damit es den Geschmack verstärkt, aber nicht verkocht!



DIE FLEISCHBÄLLCHEN:

- 1 Für diese italienischen Fleischbällchen gibst du Knoblauch, Karotte und Sellerie in einen kleinen Stabmixer. Vermische alles mit 2 Esslöffeln nativem Olivenöl extra (EVOO) und püriere die Masse, bis sie glatt ist.
- 2 Gib das Hackfleisch in eine Rührschüssel und füge die Gemüsemischung hinzu.
- 3 Füge 3 frische Eier, 3–4 Esslöffel frische Semmelbrösel und eine großzügige Menge frisch gehackte Petersilie hinzu.
- 4 Als Nächstes streuen Sie getrocknete Kräuter darüber, um den Geschmack der italienischen Fleischbällchen noch zu verstärken.
- 5 Tauchen Sie nun die Brotscheiben nacheinander in die mit Wasser gefüllte Schüssel, nehmen Sie sie schnell wieder heraus und drücken Sie das Wasser mit den Händen vollständig heraus.
- 6 Zerbröseln Sie das feuchte Brot mit beiden Händen in Stücke und geben Sie diese nach und nach zur Hauptmischung hinzu.
- 7 Als Nächstes ist der Käse an der Reihe! Gib sowohl den Pecorino als auch den Parmigiano in die Schüssel und Sorge dafür, dass der Geschmack dieser italienischen Fleischbällchen ein ganz neues Niveau erreicht!
- 8 Füge einen Esslöffel (oder zwei!) natives Olivenöl extra sowie eine Prise Salz und Pfeffer hinzu.
- 9 Jetzt ist es Zeit, alles zu vermengen! Vermische die Zutaten mit den Händen (oder einer Gabel) gründlich miteinander und achte darauf, dass die Eier gut untergemischt sind und alles gut vermischt ist.
- 10 Mach das so lange, bis du eine große Kugel formen kannst (für diesen Teil sind nur die Hände am besten geeignet!) und der größte Teil der Masse von den Seiten der Schüssel gelöst ist.
- 11 Forme gleich große Fleischbällchen und lege sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.



SO WERDEN DIE ITALIENISCHEN FLEISCHBÄLLCHEN ZUBEREITET:

- 1 Erhitze eine großzügige Menge natives Olivenöl extra in einer mittelgroßen bis großen Pfanne.
- 2 Sobald das Öl warm ist, lege jedes Fleischbällchen vorsichtig in die Pfanne und lass es mindestens 5 Minuten lang braten.
- 3 Drehen Sie sie dann vorsichtig um und lassen Sie sie weitere 5 Minuten garen.
- 4 Lass sie noch etwas länger köcheln, gib dann die vorbereitete Tomatensauce hinzu und übergieße jeden Fleischbällchen damit.
- 5 Lass jeden Fleischbällchen mindestens 5 Minuten auf jeder Seite garen, je nach Größe.



DIE PASTA:

- 1 Koche Wasser in einem großen Topf auf und gib, sobald es kocht, einen Esslöffel Steinsalz hinzu und lass es sich auflösen.
- 2 Gib anschließend die Nudeln hinzu und lass sie gemäß der Packungsanweisung kochen – am besten al dente!
- 3 Sobald die Nudeln fast fertig sind, schöpfe eine Tasse Nudelwasser ab und stelle diese beiseite.
- 4 Gieße die Nudeln ab, sobald sie fertig sind, und gib sie in den Topf mit der Soße.
- 5 Vermische alles, bevor du eine kleine Menge Nudelwasser hinzufügst und noch einmal umrührst.
- 6 Richte die Nudeln in einer großen Servierschüssel an.



VORBEREITUNG
30 MIN.



KOCHZEIT
1–3 STD.



PORTIONEN
4 PERSONEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

La Pasta d'Italia



Ricette Classiche Italiane

PICCATA MILANESE mit SPAGHETTI NAPOLI

♥ KNUSPRIG, AROMATISCH & EINFACH LECKER! ♥

Piccata Milanese mit Spaghetti Napoli gehört zu den beliebtesten italienisch inspirierten Klassikern in Deutschland. Knusprig paniertes Schnitzel mit Pecorino und Parmesan trifft auf al dente gekochte Spaghetti in einer aromatischen Tomatensauce – eine Kombination, die seit Jahrzehnten in italienischen Restaurants serviert wird.



ZUTATEN (4 PORTIONEN)

Für die Piccata

- 4 Schweineschnitzel oder Kalbsschnitzel
- 150 g Mehl
- 3 Eier
- 70 g Pecorino Romano
- 30 g Parmigiano Reggiano
- 6 EL frisch geriebene Semmelbrösel
- 2 EL gehackte Petersilie
- Saft einer ½ Zitrone
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Sonnenblumenöl oder Olivenöl zum Braten

Für die Spaghetti Napoli

- 400 g Spaghetti
- 800 g San-Marzano-Tomaten
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Bund Basilikum
- 3 EL natives Olivenöl extra
- Salz
- Pfeffer
- Optional: eine Prise Chiliflocken



WICHTIG

Die Tomatensauce gehört ausschließlich zu den Spaghetti. Die Piccata bleibt knusprig und wird nicht mit Sauce übergossen. So bleibt die Panade schön kross.



TIPPS

- ✓ Kalbfleisch ist die klassische italienische Variante.
- ✓ Schweineschnitzel sind die in Deutschland verbreitetste Version.
- ✓ Frisches Basilikum immer erst ganz zum Schluss hinzufügen.
- ✓ Pecorino sorgt für deutlich mehr Aroma als ausschließlich Parmesan.
- ✓ Die Spaghetti direkt in der Sauce fertig schwenken.



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

TOMATENSAUCE



Knoblauch im Olivenöl langsam anschwitzen.



Tomaten leicht zerdrücken und hinzufügen.



Mit Salz und Pfeffer würzen.



Etwa 15 Minuten sanft köcheln lassen.



Zum Schluss frisches Basilikum unterheben.

PICCATA



Kchnitzel zwischen Backpapier dünn klopfen.



Eier mit Zitronensaft verquirlen.



Pecorino, Parmesan, Petersilie und Semmelbrösel vermischen.



Schnitzel zuerst im Mehl wenden.



Danach durch das Ei ziehen.



Anschließend gründlich panieren.



In reichlich Öl bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun ausbacken.



Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

PASTA



Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen.



Eine Tasse Nudelwasser aufheben.



Spaghetti direkt in der Tomatensauce schwenken.



Mit etwas Nudelwasser eine cremige Bindung herstellen.

SERVIEREN ♥

Die Spaghetti Napoli auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Piccata daneben platzieren, mit einer Zitronenspalte garnieren und nach Wunsch etwas frisch geriebenen Parmigiano Reggiano über die Pasta geben.



Buon Appetito!



VORBEREITUNG
20 MIN.



KOCHZEIT
30–35 MIN.



PORTIONEN
4 PERSONEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL



Pasta Hausfrauenart
PASTA-AKADEMIE



KAPITEL 6

Fisch & MEERESFRÜCHTE

PASTA MIT MEERESBRISE
FRISCH • LEICHT • MEDITERRAN



Ricette Classiche Italiane

SEAFOOD SPAGHETTI

⚓ MEDITERRANER KLASSIKER ⚓

Seafood Spaghetti bringt das Beste aus dem Meer auf den Teller: zarte Garnelen, Calamari, Fisch und Jakobsmuscheln in einer aromatischen Sauce mit Knoblauch, Weißwein, Kirschtomaten und Petersilie. Ein leichtes, aber unglaublich aromatisches Gericht aus der italienischen Küchentradition.



FRISCH
LEICHT
AROMATISCH

IN NUR
30 MINUTEN
FERTIG!

ZUTATEN

für 4 Portionen

-  400 g Spaghetti oder Chitarra
-  300 g rohe Garnelen, geschält
-  300 g Calamari, in Ringe geschnitten
-  250 g festes Weißfischfilet (z.B. Kabeljau oder Seelachs)
-  8 Jakobsmuscheln
-  200 g Kirschtomaten
-  2 Knoblauchzehen
-  ½ Bund glatte Petersilie
-  100 ml trockener Weißwein
-  Saft einer ½ Zitrone
-  5 EL natives Olivenöl extra
-  Salz
-  Schwarzer Pfeffer



WICHTIG

Meeresfrüchte sollten nur so lange gegart werden wie nötig. Zu langes Kochen macht besonders Garnelen und Jakobsmuscheln trocken und zäh.



TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

- ✓ Hochwertiges Olivenöl verwenden.
- ✓ Weißwein vollständig einkochen lassen.
- ✓ Kirschtomaten erst zum Schluss hinzufügen.
- ✓ Petersilie immer frisch verwenden.
- ✓ Traditionell wird KEIN Käse über Seafood-Pasta gegeben.



SERVIEREN

Auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit frischer Petersilie, einem Spritzer Zitronensaft und etwas hochwertigem Olivenöl extra vollenden. Sofort servieren und mit knusprigem Ciabatta genießen.



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

1



PASTA VORBEREITEN

Einen großen Topf mit reichlich Wasser zum Kochen bringen. Großzügig salzen. Die Spaghetti al dente garen.

2



ZUTATEN VORBEREITEN

Knoblauch fein hacken. Petersilie fein schneiden. Kirschtomaten halbieren. Fisch in mundgerechte Stücke schneiden.

3



AROMABASIS

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Knoblauch bei niedriger Hitze glasig werden lassen. Dabei nicht bräunen.

4



MEERESFRÜCHTE GAREN – TEIL 1

Calamari und Fisch in die Pfanne geben. Alles bei mittlerer Hitze etwa 5–6 Minuten sanft garen.

5



MEERESFRÜCHTE GAREN – TEIL 2

Garnelen und Jakobsmuscheln hinzufügen. Weitere 2–3 Minuten garen, bis die Garnelen rosa sind und die Muscheln leicht Farbe nehmen.

6



WEISSWEIN

Mit Weißwein ablöschen. Kurz einkochen lassen, damit der Alkohol verdampft und das Aroma bleibt.

7



FRISCHE AROMEN

Zitronensaft, Petersilie und Kirschtomaten hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Weitere 3–4 Minuten sanft köcheln lassen.

8



PASTA VOLLENDEN

Eine Tasse Nudelwasser auffangen. Spaghetti direkt in die Pfanne geben. Mit etwas Nudelwasser kräftig schwenken, bis eine glänzende Sauce entsteht und die Pasta alles gut verbindet.

9



FERTIG!

Alles noch einmal abschmecken und sofort servieren.



VORBEREITUNG
15 MIN.



KOCHZEIT
15 MIN.



PORTIONEN
4 PERSONEN



SCHWIERIGKEIT
EINFACH

Buon Appetito! ♥



Ricette Classiche Italiane

PASTA — CON LE — COZZE

⚓ DER GESCHMACK DES MEERES ⚓

Pasta con le Cozze ist ein leichter und aromatischer Klassiker aus der italienischen Küche. Zarte Miesmuscheln, Knoblauch, Petersilie und ein Hauch Chili vereinen sich zu einem Gericht, das nach Meer und Urlaub schmeckt.



ZUTATEN für 4 Portionen



600 g Spaghetti



2 Knoblauchzehen



1 Bund glatte Petersilie,
fein gehackt



1 frische Chilischote,
entkernt und fein gehackt



den Sud der „geplatzten Muscheln“
und eine Handvoll Miesmuscheln
pro Person oder auch gerne mehr



Olivöl



Salz & Pfeffer,
nach Geschmack



WICHTIG

Den Muschel-Sud mit Hilfe eines Kaffeefilters filtern und beiseitestellen (im Kühlschrank hält er sich paar Tage).



TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

- ✓ Verwende möglichst frische Miesmuscheln.
- ✓ Die Stärke im Kochwasser sorgt für eine cremige, natürliche Soße.
- ✓ Weniger Muschel-Sud + mehr Kochwasser = milderer Geschmack.
- ✓ Extra Muscheln? Immer gern – das macht das Gericht noch aromatischer!

SERVIEREN

Die Pasta sofort in tiefen Tellern anrichten und mit frischer Petersilie und etwas Chili verfeinern. Dazu passt ein kühler Weißwein und knuspriges Ciabatta.



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

1



Den Muschel-Sud mit Hilfe eines Kaffeefilters filtern und beiseitestellen (im Kühlschrank hält er sich paar Tage).

2



Spaghetti in gesalzenem Wasser al dente kochen, abgießen und dabei etwas Kochwasser aufbewahren.

3



In der Zwischenzeit in einer großen Pfanne reichlich Olivenöl auf mittlerer Hitze erhitzen und darin den Knoblauch und eine Handvoll gehackte Petersilie anschwitzen. 1–2 Kellen vom Muschel-Sud hinzugeben und etwa 2 Minuten köcheln lassen.

4



Spaghetti in der Pfanne durchschwenken, noch etwas mehr vom Muschel-Sud und etwas vom Kochwasser hinzugeben. Dabei die Pasta immer rühren, damit (durch die Stärke der Nudeln und des Kochwassers) eine cremige Soße entsteht. Bei Bedarf noch etwas mehr Kochwasser hinzugeben. Wenn der Sud zu intensiv/salzig ist, kann auch weniger benutzen und stattdessen etwas mehr Kochwasser nehmen.

5



Restliche Petersilie und Chili (und falls vorhanden auch die Muscheln) unterrühren. Gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.

AUF EINEN BLICK



VORBEREITUNG
15 MIN.



KOCHZEIT
20 MIN.



PORTIONEN
4 PERSONEN



SCHWIERIGKEIT
EINFACH

Buon
Appetito!

Ricette Classiche Italiane

SPAGHETTI CON COZZE E POMODORINI

⚓ DER GESCHMACK DES MEERES ⚓

Ein leichter, mediterraner Klassiker aus Italien:
zarte Miesmuscheln, süße Kirschtomaten, Knoblauch,
Weißwein und frische Petersilie verbinden sich zu einer
aromatischen Sauce, die perfekt an Spaghetti haftet.
Schnell gemacht – unglaublich lecker!



FRISCH
AUS DEM MEER

IN NUR
30 MINUTEN
FERTIG!

ZUTATEN

für 4 Portionen

-  300 g Spaghetti
-  2 kg Miesmuscheln, frisch
-  250 g Cherry-Tomaten
oder andere kleine Tomaten
-  200 ml Weißwein, trocken
-  2–3 Knoblauchzehen
-  1 Bund Petersilie
-  1 kleine Chilischote (optional)
-  Salz, Pfeffer, nach Geschmack
-  Olivenöl extra vergine



WICHTIG

Nur frische Muscheln verwenden!
Offene oder beschädigte Muscheln
unbedingt aussortieren.
Die Muscheln nur so lange garen,
bis sie sich öffnen.

TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

- ✓ Muscheln nicht zu lange garen – sie werden sonst zäh.
- ✓ Etwas Pastawasser sorgt für eine wunderbar cremige Sauce.
- ✓ Frische Petersilie erst am Schluss unterheben.
- ✓ Ein Spritzer Zitronensaft vor dem Servieren bringt Frische und Balance.

SERVIEREN

Sofort servieren und mit etwas
frischer Petersilie und einem
Schuss Olivenöl extra vergine
verfeinern. Dazu passt knuspriges
Ciabatta oder Weißbrot.



❄️ ALTERNATIVE – SCHNELLE TK-VERSION



Für alle, die es besonders schnell mögen –
mit vorgegartem TK-Muschelfleisch.

- ✓ 500–600 g TK-Muschelfleisch (aufgetaut und abgetropft)
statt frischer Muscheln verwenden.
- ✓ Muschelfleisch erst am Ende nur 2–3 Minuten in der
Sauce erwärmen.
- ✓ Restliche Schritte wie im Grundrezept.

🌿 ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT 🌿

1



MUSCHELN VORBEREITEN

Eine große Schüssel halb mit Wasser füllen und 1 EL Salz auflösen.
Muscheln unter fließendem Wasser waschen, putzen und sortieren.
Offene oder beschädigte Muscheln aussortieren und wegwerfen.
Muscheln gründlich abbürsten und ins Salzwasser legen.

2



ZUTATEN VORBEREITEN

Petersilie grob hacken. Tomaten waschen und halbieren.
Knoblauchzehen putzen und fein würfeln.
Chilischote (optional) fein schneiden.

3



AROMABASIS ANBRATEN

In eine große (Wok-)Pfanne 4–5 EL Olivenöl erhitzen.
Knoblauch, Chilischote (optional) und die Hälfte der Petersilie
zufügen und 1 Minute anbraten.

4



MUSCHELN GAREN

Muscheln aus dem Salzwasser nehmen und in die Pfanne geben.
Schwenken oder mit zwei Löffeln ab und zu durchheben.
Muscheln öffnen sich in 5–8 Minuten.

5



WEISSWEIN DAZUGEBEN

Sobald alle Muscheln geöffnet sind, den Weißwein dazugeben
und verdampfen lassen.

6



MUSCHELN HERAUSNEHMEN

Muscheln und Chili (falls verwendet) herausnehmen
und in eine Schüssel geben.

7



TOMATEN KÖCHELN LASSEN

In den Muschelsud die halbierten Tomaten geben.
Mit Salz und Pfeffer würzen und einige Minuten
bei geringer Hitze köcheln lassen.

8



PASTA KOCHEN

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und Spaghetti
ca. 4 Minuten (halb gar) kochen.

9



MUSCHELFLEISCH VORBEREITEN

In der Zwischenzeit das Muschelfleisch aus den Schalen lösen.
Einige schöne Muscheln für die Garnitur beiseite legen.

10



MUSCHELFLEISCH HINZUFÜGEN

Sobald die Tomaten weich geworden sind, das Muschelfleisch
wieder in die Pfanne geben und vermengen.

11



PASTA IN DIE SAUCE GEBEN

Die halb gar gekochten Spaghetti mit einer Zange aus dem
Kochwasser nehmen und in die Tomaten-Muschel-Sauce geben.

12



FERTIGSTELLEN

Etwas Pastawasser hinzufügen und alles zusammen bei
erhöhter Temperatur köcheln lassen, bis die Sauce die
Pasta schön umhüllt. Mit restlicher Petersilie bestreuen.

ANPASSUNG ZUR TK-VERSION

- 1 Knoblauch, Chili und Petersilie in Olivenöl anbraten.
- 2 Tomaten zugeben und 3–4 Minuten schmoren.
- 3 Mit Weißwein ablöschen und 2–3 Minuten einkochen lassen.
- 4 Muschelfleisch zugeben und kurz erwärmen.
- 5 Pasta in die Sauce geben, mit Pastawasser schwenken
und servieren.



VORBEREITUNG
15 MIN.



KOCHZEIT
15 MIN.



PORTIONEN
4 PERSONEN



SCHWIERIGKEIT
EINFACH

Buon Appetito! ♥ ⚓

LINGUINE - ALLE VONGOLE -

♥ DER GESCHMACK DES MEERES ♥

Linguine alle Vongole ist ein Klassiker der italienischen Küche und bringt den frischen Geschmack des Meeres auf den Teller.

Mit wenigen, aber hochwertigen Zutaten entsteht ein einfaches, elegantes Gericht voller Aroma.

Ein Stück Italien – direkt aus Neapel!



ZUTATEN

für 3–4 Portionen

-  • 400 g Linguine
-  • 1,5 kg frische Vongole (venusmuscheln)
-  • 4 Knoblauchzehen
-  • 1 kleine rote Chilischote
-  • 1 Handvoll frische Petersilie
-  • 100 ml Weißwein (trocken)
-  • Natives Olivenöl extra
-  • Salz und schwarzer Pfeffer



WICHTIG

Vongole gründlich reinigen! Die Muscheln unter fließendem Wasser abbürsten und anschließend in einer Schüssel mit kaltem Wasser und 2 EL grobem Salz für 30 Minuten ruhen lassen, damit sie Sand abgeben können.



TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

- ✓ Nur frische Vongole verwenden – Schalen müssen geschlossen sein.
- ✓ Die Pasta in der Pfanne mit der Sauce schwenken – so nimmt sie das Aroma perfekt auf.
- ✓ Nicht zu viel Wein – der feine Geschmack der Muscheln soll im Vordergrund stehen.
- ✓ Petersilie erst am Ende hinzufügen für maximale Frische.



ALTERNATIVE

Falls keine Vongole erhältlich sind, können auch andere Muscheln wie Miesmuscheln oder Herzmuscheln verwendet werden. Der Geschmack wird etwas intensiver.



SERVIEREN

Die Linguine in vorgewärmten Tellern anrichten, mit frischer Petersilie und etwas Olivenöl beträufeln und sofort servieren. Ein Spritzer Zitrone passt perfekt!



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT



1 VONGOLE VORBEREITEN

- Nach dem Wässern die Vongole nochmals gründlich abspülen.
- Geöffnete oder beschädigte Muscheln aussortieren.
- Abtropfen lassen.



2 AROMA ANSCHWITZEN

- Knoblauch in feine Scheiben schneiden.
- Chili entkernen und in feine Ringe schneiden.
- In einer großen Pfanne reichlich Olivenöl erhitzen.
- Knoblauch und Chili bei mittlerer Hitze leicht anschwitzen (nicht bräunen).



3 VONGOLE GAREN

- Vongole in die Pfanne geben und kurz anbraten.
- Mit Weißwein ablöschen und die Pfanne abdecken.
- Bei starker Hitze 3–5 Minuten kochen, bis sich die Muscheln geöffnet haben.
- Pfanne vom Herd nehmen und Muscheln beiseitestellen.
- Den aromatischen Sud durch ein Sieb in eine Schüssel geben und beiseitestellen.



4 PASTA KOCHEN

- In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und gut salzen.
- Linguine al dente kochen.
- Vor dem Abgießen eine Tasse Nudelwasser auffangen.



5 SAUCE FERTIGSTELLEN

- Den Muschelsud zurück in die Pfanne geben und erhitzen.
- Die Pasta direkt aus dem Topf in die Pfanne geben.
- Mit etwas Nudelwasser cremig schwenken.
- Vongole wieder hinzufügen und alles gut vermengen.



6 VOLLENDEN

- Frische Petersilie fein hacken und unterheben.
- Mit schwarzem Pfeffer abschmecken.
- Nach Bedarf noch etwas Olivenöl und Nudelwasser hinzufügen, bis die Sauce schön sämig ist.

AUF EINEN BLICK

 VORBEREITUNG
20 MIN.

 KOCHZEIT
15 MIN.

 PORTIONEN
3–4

 SCHWIERIGKEIT
EINFACH

Buon Appetito!



Ricette Classiche Italiane

LINGUINE allo SCOGLIO & Meeresfrüchte!

Linguine allo Scoglio ist ein mediterraner Klassiker aus Italien. Verschiedene Meeresfrüchte werden in Olivenöl mit Knoblauch, Tomaten und Weißwein aromatisch angebraten und verbinden sich perfekt mit al dente Linguine zu einem leichten, köstlichen Gericht.
Ein Hauch Italien – direkt aus Neapel!

FRISCH
EINFACH &
AUTHENTISCH

KLASSIKER
AUS
NEAPEL



ZUTATEN: für 3–4 Portionen

- 300 g Linguine
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 200 g Meeresfrüchte (z.B. Muscheln, Garnelen, Tintenfisch, Venusmuscheln)
- 150 g Tomaten (z.B. Kirschtomaten), halbiert
- 100 ml Weißwein (trocken)
- 3 EL Olivenöl extra vergine
- Optional: Chili (nach Geschmack)
- Frische Petersilie, gehackt
- Salz und schwarzer Pfeffer

WICHTIG

Die Meeresfrüchte nicht zu lange kochen, sonst werden sie zäh und gummiartig.

Muscheln und Venusmuscheln öffnen sich beim Garen – nicht geöffnete Exemplare aussortieren.

Für noch mehr Aroma frische Petersilie erst am Ende hinzufügen.



TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

- ✓ Frische Meeresfrüchte verwenden – das macht den Unterschied!
- ✓ Tomaten sorgen für eine leichte Süße und eine fruchtige Note.
- ✓ Weißwein hebt das Aroma der Meeresfrüchte wunderbar hervor.
- ✓ Pasta stets al dente kochen und mit etwas Nudelwasser verfeinern.
- ✓ Mit frischer Petersilie und einem Spritzer Zitronensaft abrunden.

ALTERNATIVE

Kein frischer Tintenfisch oder keine Venusmuscheln verfügbar?
Verwende einfach nur Garnelen und Miesmuscheln – schmeckt trotzdem hervorragend!



SERVIEREN

Die Linguine in vorgewärmten Tellern anrichten, mit frischer Petersilie bestreuen und nach Belieben noch etwas Zitronensaft darüberträufeln – perfekt dazu ein Glas Weißwein!



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

1 PASTA KOCHEN

- Linguine in reichlich Salzwasser al dente kochen.
- Kurz vor Ende eine Tasse Nudelwasser auffangen.



2 MEERESFRÜCHTE VORBEREITEN

- Muscheln und Venusmuscheln gründlich reinigen.
- Muscheln, die sich nicht schließen, aussortieren.
- Garnelen ggf. schälen und den Darm entfernen.
- Tintenfisch in Ringe schneiden.



3 KNOBLAUCH ANBRATEN

- Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen.
- Knoblauch bei mittlerer Hitze glasig anbraten.
- Optional: Eine Prise Chili hinzufügen.



4 MEERESFRÜCHTE ANBRATEN

- Meeresfrüchte in die Pfanne geben und bei hoher Hitze 2–3 Min. anbraten.
- Muscheln und Venusmuscheln öffnen sich dabei.



5 TOMATEN & WEIN

- Tomaten hinzufügen und kurz mitbraten.
- Mit Weißwein ablöschen und 2–3 Min. köcheln lassen, bis der Alkohol verdampft ist.



6 PASTA VEREINEN

- Abgetropfte Linguine in die Pfanne geben.
- Alles gut vermengen und bei Bedarf etwas Nudelwasser hinzufügen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



7 VOLLENDEN & SERVIEREN

- Frische Petersilie unterheben.
- Nach Belieben mit einem Spritzer Zitronensaft abrunden.
- Sofort servieren und genießen!



AUF EINEN BLICK

VORBEREITUNG
15 MIN.

KOCHZEIT
15 MIN.

PORTIONEN
3–4

SCHWIERIGKEIT
EINFACH

Buon Appetito!

Ricette Classiche Italiane

TUNA PASTA

MEDITERRAN. AROMATISCH. EINFACH GUT.

Das ultimative Thunfisch-Nudel-Rezept verbindet köstlichen Thunfisch mit kurzen Nudeln und den perfekten Gewürzen. Tuna Pasta – ein Gericht, das mit Thunfisch, Kapern, saftigen Kirschtomaten und Chili für eine leichte Schärfe authentische mediterrane Aromen zur Geltung bringt.



ZUTATEN für 4 Portionen

- 300 g Thunfisch, frisch oder aus der Dose
- 200 g Kirschtomaten
- 2 Chilischoten, getrocknet oder frisch
- 2 Knoblauchzehen
- Gehackte Petersilie, nach Belieben
- Kapern, frisch oder aus der Dose, nach Belieben
- ½ Flasche Passata oder Tomatenpüree
- 300 g Rigatoni
- Salz, nach Bedarf
- Pfeffer, nach Belieben
- Natives Olivenöl extra, nach Bedarf



WICHTIG

Die Qualität des Thunfischs macht den Unterschied! Ob frisch oder aus der Dose – achte auf besten Geschmack und hochwertige Zutaten. Frische Kräuter und gutes Olivenöl bringen das mediterrane Aroma perfekt zur Geltung.



THUNFISCH TOMATEN KNOBLAUCH KAPERN CHILI PETERSILIE OLIVENÖL

TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

- ✓ Verwende Thunfisch in Öl für mehr Geschmack.
- ✓ Kirschtomaten leicht andrücken, so geben sie mehr Aroma ab.
- ✓ Kapern bringen die typische mediterrane Note.
- ✓ Nudelwasser ist das Geheimnis für eine perfekte Soße.
- ✓ Frische Petersilie erst am Schluss zugeben.

SERVIEREN

Eine großzügige Portion auf den Teller geben, mit frischer Petersilie bestreuen und nach Belieben noch etwas Olivenöl und Chili darüber träufeln. Buon Appetito!



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

FÜR DIE SOË

1



Zutaten vorbereiten: Kirschtomaten halbieren, Chilischote in dünne Streifen schneiden und hacken. Kapern vorbereiten – Stiele entfernen oder aus der Dose abspülen.

2



Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Knoblauch und Chili hinzufügen und 30 Sekunden anbraten.

3



Tomaten hinzufügen, leicht andrücken, damit sie Saft freisetzen, und ca. 5–10 Minuten unter gelegentlichem Rühren anbraten.

4



Thunfisch untermischen und mit einem Holzlöffel oder Pfannenwender zerteilen.

5



Kapern hinzufügen, vermengen und nach Belieben schwarzen Pfeffer in die Sauce mahlen.

6



Passata in die Mischung gießen und alles 10 Minuten leicht köcheln lassen.

7



Frische Petersilie einstreuen, nach Belieben Meersalz hinzufügen und bei ausgeschalteter Hitze vermengen.

8



FÜR DIE PASTA

9



Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

10



Einen großzügigen Esslöffel Meersalz oder Steinsalz hinzufügen.

11



Pasta ins Wasser geben und gemäß der Packungsanleitung kochen.

12



Sobald die Pasta gekocht ist, eine Tasse Nudelwasser auffangen und die Pasta abgießen.

13



Die abgetropfte Pasta mit einem Schuss Nudelwasser in die Soßenmischung geben.

14



Abwechselnd die Pasta in die Soße geben und jeweils ein paar weitere Spritzer Nudelwasser hinzufügen.

15



Eine großzügige Portion auf einem Teller anrichten und mit frischer Petersilie garnieren.



VORBEREITUNG
15 Min.



KOCHZEIT
20–25 Min.



PORTIONEN
4 Personen



SCHWIERIGKEIT
Einfach

La Pasta d'Italia



Ricette Classiche Italiane

PASTA MIT 'NDUJA

KALABRISCHE CHILI-PASTA

'Nduja-Pasta ist einer der bekanntesten Klassiker Kalabriens. Die würzige, streichfähige Salami verleiht der Sauce eine unglaubliche Tiefe, herrliche Schärfe und Cremigkeit – ganz ohne Sahne. Ein einfaches Gericht mit großem Geschmack!



ZUTATEN

für 4 Portionen



WAS IST 'NDUJA?

'Nduja ist eine weiche, streichfähige Salami aus Kalabrien. Sie wird aus Schweinefleisch, Chili und Gewürzen hergestellt und verleiht Gerichten eine unverwechselbare, würzig-scharfe und cremige Note.



WICHTIG

Die Zwiebeln müssen langsam und glasig garen. Erst dadurch entsteht die feine Süße, die die Schärfe der 'Nduja perfekt ausbalanciert.

TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

- ✓ Je mehr 'Nduja, desto schärfer wird das Gericht.
- ✓ Rigatoni oder Fileja nehmen die Sauce ideal auf.
- ✓ Basilikum immer erst zum Schluss hinzufügen.
- ✓ Pecorino nicht bei voller Hitze einrühren.
- ✓ Etwas Nudelwasser sorgt für eine besonders cremige Sauce.



SERVIEREN

Auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit frisch geriebenem Pecorino Romano, Basilikum und einem kleinen Schuss Olivenöl extra vollenden. Wer es besonders scharf mag, gibt noch etwas 'Nduja darüber.



INTENSIVER
GESCHMACK
AUS KALABRIEN



CREMIG
WÜRZIG
PIKANT



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

1



PASTA VORBEREITEN

Einen großen Topf mit reichlich Wasser zum Kochen bringen. Steinsalz hinzufügen. Rigatoni al dente kochen.

2



ZWIEBELN

Rote Zwiebel fein würfeln.

3



ANSCHWITZEN

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebeln bei mittlerer Hitze 6–8 Minuten glasig und leicht goldbraun garen.

4



'NDUJA SCHMELZEN

'Nduja aus der Haut drücken, zu den Zwiebeln geben und langsam verrühren, bis sie vollständig schmilzt und sich mit dem Olivenöl verbindet.

5



SAUCE

Passata hinzufügen, gut verrühren. Die Sauce 30–45 Minuten sanft köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6



BASILIKUM

Basilikumbblätter grob zerzupfen. Erst kurz vor Schluss unter die Sauce heben.

7



PASTA VOLLENDEN

Vor dem Abgießen eine Tasse Nudelwasser auffangen. Rigatoni direkt in die Sauce geben. Mit etwas Nudelwasser kräftig schwenken.

8



KÄSE

Pecorino Romano einrühren. Weiter schwenken, bis eine cremige Emulsion entsteht.

9



ANRICHTEN

Pasta auf vorgewärmten Tellern anrichten.

10



FERTIG!

Mit frisch geriebenem Pecorino, Basilikum und einem Schuss Olivenöl extra servieren.



VORBEREITUNG
10 Min.



KOCHZEIT
45 Min.



PORTIONEN
4 Personen



SCHWIERIGKEIT
Einfach

Buon Appetito!



Ricette Classiche Italiane

SPAGHETTI

IN GARNELEN-SAHNE-SAUCE

MIT COCKTAILTOMATEN & KNOBLAUCH

Zarte Garnelen, aromatischer Knoblauch, saftige Cocktailtomaten und eine cremige Sahnesauce vereinen sich zu einem unwiderstehlichen Pastagericht.

Ein Hauch Weißwein und frische Petersilie sorgen für die perfekte italienische Note.

Schnell, einfach und einfach köstlich!



FRISCH
EINFACH &
AUTHENTISCH

KLASSIKER
AUS
NEAPEL



ZUTATEN für 3-4 Portionen

- 400 g Spaghetti
- 500 g Garnelen (roh, geschält & entdarmt)
- 250 g Cocktailtomaten, halbiert
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 200 ml Sahne
- 100 ml Weißwein (trocken)
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- 50 g Parmesan, frisch gerieben
- Salz, Pfeffer
- Chiliflocken (nach Geschmack)
- Frische Petersilie, gehackt

WICHTIG

Garnelen nicht zu lange garen, sonst werden sie zäh. Sie sind perfekt, wenn sie rosa und leicht gebogen sind. Die Sauce sollte leicht cremig sein – bei Bedarf etwas Nudelwasser hinzufügen.



TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

- ✓ Frische Garnelen verwenden – das macht den Unterschied!
- ✓ Cocktailtomaten sorgen für eine fruchtige, leichte Säure.
- ✓ Ein Schuss Weißwein hebt die Aromen und verleiht Tiefe.
- ✓ Petersilie erst am Ende hinzufügen, damit sie schön frisch bleibt.

ALTERNATIVE

Statt Garnelen können auch Scampi, Hähnchenbruststreifen oder Zucchini verwendet werden. Sahne durch Crème fraîche ersetzen für eine leichtere Variante.



SERVIEREN

Die Spaghetti sofort auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit frischer Petersilie und etwas Parmesan bestreuen. Ein Glas Weißwein passt perfekt!



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT



1 SPAGHETTI KOCHEN

- Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen.
- Vor dem Abgießen eine Tasse Nudelwasser aufheben.



2 GARNELEN ANBRATEN

- Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen.
- Garnelen mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen.
- Bei starker Hitze 2-3 Min. anbraten, bis sie rosa und leicht gebogen sind.
- Herausnehmen und beiseite stellen.



3 AROMATEN ANSCHWITZEN

- In derselben Pfanne Butter erhitzen.
- Zwiebelwürfel glasig anschwitzen.
- Knoblauch zugeben und kurz mitbraten.



4 TOMATEN & SAUCE

- Cocktailtomaten hinzufügen und 2-3 Min. anbraten.
- Mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen.
- Sahne einrühren und 5 Min. sanft köcheln lassen.



5 VERMENGEN

- Garnelen zurück in die Pfanne geben.
- Spaghetti unterheben und alles gut vermengen.
- Mit Parmesan, Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken.
- Bei Bedarf etwas Nudelwasser hinzufügen.



6 SERVIEREN

- Sofort servieren und nach Belieben mit extra Parmesan und Petersilie garnieren.

AUF EINEN BLICK

VORBEREITUNG
15 MIN.

KOCHZEIT
15 MIN.

PORTIONEN
3-4

SCHWIERIGKEIT
EINFACH

Buon Appetito!

SCAMPI FETTUCCINE

& shrimp in garlic white wine!

Zarte Scampi in aromatischem Knoblauch, abgelöscht mit Weißwein und verfeinert mit Zitrone – dazu cremige Fettuccine in einer köstlichen, samtigen Sauce.

Ein Hauch Dolce Vita auf deinem Teller!

FRISCH
EINFACH &
AUTHENTISCH

KLASSIKER
AUS
NEAPEL



ZUTATEN: für 3–4 Portionen

- 250 g Fettuccine
- 250 g rohe Scampi, geschält (Schwanz kann dran bleiben)
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 100 ml Weißwein (trocken)
- 250 ml Sahne
- Saft & Abrieb von 1 Zitrone
- 25 g Butter
- 2 EL Olivenöl
- 1/2 TL Chiliflocken
- Frische Petersilie, gehackt
- 30 g Parmesan, frisch gerieben
- Salz und schwarzer Pfeffer

WICHTIG

Scampi nur kurz garen, sonst werden sie zäh und gummiartig. Sie sollten am Ende saftig, zart und rosa sein. Die Sauce wird durch Wein & Zitrone leichter und bekommt ihre besondere Frische.



– TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS –

- ✓ Frische Scampi verwenden – Qualität macht den Unterschied.
- ✓ Weißwein gut einkochen lassen, damit der Alkohol verfliegt und das Aroma bleibt.
- ✓ Nicht zu viel Zitrone – sie soll frisch machen, nicht dominieren.
- ✓ Parmesan erst am Ende unterheben, so bleibt die Sauce schön cremig.

ALTERNATIVE

Statt Scampi kannst du auch Garnelen oder eine Mischung aus Meeresfrüchten verwenden. Für eine leichte Schärfe einfach mehr Chiliflocken zugeben.



SERVIEREN

Die Fettuccine in vorgewärmte Teller anrichten, mit frischer Petersilie und etwas Parmesan bestreuen. Ein Spritzer Zitrone und ein Glas Weißwein – perfekt!



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT



1 PASTA KOCHEN

- Fettuccine in reichlich Salzwasser al dente kochen.
- Vor dem Abgießen eine Tasse Nudelwasser auffangen.



2 SCAMPI ANBRATEN

- Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen.
- Scampi mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen.
- Scampi bei mittlerer bis hoher Hitze 1–2 Min. pro Seite anbraten, bis sie rosa sind. Herausnehmen und beiseitelegen.



3 KNOBLAUCH & WEIN

- Butter in die Pfanne geben und Knoblauch anschwitzen.
- Mit Weißwein ablöschen und 2–3 Min. einkochen lassen, bis der Wein fast verdampft ist.



4 SAUCE ZUBEREITEN

- Sahne, Zitronensaft und Zitronenabrieb hinzufügen.
- Sauce 3–4 Min. köcheln lassen, bis sie leicht eindickt.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5 PASTA & SCAMPI VEREINEN

- Die abgetropfte Pasta in die Sauce geben.
- Scampi hinzufügen und alles gut vermengen.
- Bei Bedarf etwas Nudelwasser zugeben, bis die Sauce schön cremig ist.



6 VOLLENDEN & SERVIEREN

- Parmesan und gehackte Petersilie unterheben.
- Nochmals abschmecken und sofort servieren.
- Mit frischer Petersilie, Parmesan & Zitronenspalte garnieren.

AUF EINEN BLICK

VORBEREITUNG
15 MIN.

KOCHZEIT
15 MIN.

PORTIONEN
3–4

SCHWIERIGKEIT
EINFACH

Buon Appetito!

CREAMY LEMON SEAFOOD FETTUCCINE

& seafood in Zitronen-Sahne!

Zartes Seafood, feiner Knoblauch und eine herrlich cremige Zitronen-Sahne-Sauce verschmelzen mit al dente Fettuccine zu einem frischen, aromatischen Pastagericht – leicht, elegant und voller mediterraner Aromen. Ein Hauch von Italien – direkt aus Neapel!!

FRISCH
EINFACH &
AUTHENTISCH

KLASSIKER
AUS
NEAPEL



ZUTATEN: für 3–4 Portionen

- 250 g Fettuccine
- 2–3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 300 g gemischtes Seafood (z. B. Garnelen, Jakobsmuscheln, Miesmuscheln)
- 250 ml Sahne
- 2–3 EL Zitronensaft
- Abrieb einer Zitrone
- 1 EL Olivenöl
- Salz und schwarzer Pfeffer
- 50 g Parmesan, frisch gerieben
- Frische Petersilie, gehackt
- Optional: etwas Trüffelbutter

WICHTIG

Seafood nicht zu lange garen, sonst wird es zäh und trocken. Garnelen sind gar, wenn sie rosa und leicht gebogen sind. Die Sauce am Ende leicht cremig sein – bei Bedarf etwas Nudelwasser hinzufügen.



TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

- ✓ Frisches Seafood und hochwertige Zutaten machen den Unterschied.
- ✓ Die Zitronenschale bringt das volle Aroma – unbedingt fein abreiben!
- ✓ Petersilie erst am Ende hinzufügen, damit sie schön frisch bleibt.
- ✓ Wer es noch cremiger mag, 1 EL Trüffelbutter unterrühren.

ALTERNATIVE

Statt gemischtem Seafood können auch Garnelen und Jakobsmuscheln verwendet werden. Für eine leichtere Variante Crème légère statt Sahne verwenden.



SERVIEREN

Die Fettuccine auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Parmesan bestreuen, etwas Zitronenabrieb und Petersilie garnieren. Ein Glas Weißwein passt perfekt!



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT



1 PASTA KOCHEN

- Fettuccine in reichlich Salzwasser al dente kochen.
- Vor dem Abgießen eine Tasse Nudelwasser auffangen.



2 KNOBLAUCH & SEAFOOD ANBRATEN

- Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen.
- Knoblauch bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen.
- Seafood hinzufügen und 2–3 Min. anbraten, bis Garnelen rosa und Muscheln geöffnet sind.



3 SAUCE ZUBEREITEN

- Sahne in die Pfanne geben und kurz einkochen lassen.
- Zitronensaft und Zitronenabrieb einrühren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



4 PASTA & SAUCE VEREINEN

- Die abgetropfte Pasta direkt in die Pfanne geben.
- Gut vermengen und bei Bedarf etwas Nudelwasser hinzufügen, bis die Sauce schön cremig ist.



5 VERFEINERN

- Parmesan und gehackte Petersilie unterheben.
- Nochmals abschmecken.
- Optional 1 TL Trüffelbutter unterrühren.

6 SERVIEREN

- Sofort servieren und nach Belieben mit Parmesan, Zitronenabrieb und Petersilie garnieren.

AUF EINEN BLICK

VORBEREITUNG
15 MIN.

KOCHZEIT
15 MIN.

PORTIONEN
3–4

SCHWIERIGKEIT
EINFACH

Buon
Appetito!



KAPITEL 7

Gemüse & VEGETARISCHE PASTA & SUPPEN

LEICHT • BUNT • GESUND
VOLLER GESCHMACK AUS DER NATUR



Ricette Classiche Italiane

SPARGEL mit TAGLIATELLE

⚓ DER FRÜHLING AUF DEM TELLER ⚓

Zarter weißer Spargel trifft auf feine Tagliatelle – vereint mit aromatischen Tomaten, frischem Thymian, Weißwein und bestem Parmesan. Ein leichtes, elegantes Gericht mit mediterranem Charme.



FEIN
CREMIG
FRISCH
MEDITERRAN

IN NUR
CA. 40 MINUTEN
FERTIG!

ZUTATEN für 4 Personen

-  500 g Spargel
-  Salz & Pfeffer
-  1 TL Zucker
-  4 Tomaten
(Tomatenstücke in Dose)
-  8–10 Stiele Thymian
-  3 EL Olivenöl
-  200 ml trockener Weißwein
-  400 g Tagliatelle
-  200 g Parmesan
-  25 g Butter

TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

- ✓ Nur frischen, weißen Spargel verwenden.
- ✓ Den Spargelfond nicht wegschütten – er gibt der Sauce viel Aroma.
- ✓ Tomaten kurz blanchieren – so lässt sich die Haut leicht entfernen.
- ✓ Pasta immer mit Flüssigkeit leicht bedeckt garen.
- ✓ Bestenfalls hochwertiges, frisch geriebenen Parmesan verwenden.

ALTERNATIVE – SCHNELLERE VARIANTE

Mit Spargel aus dem Glas oder Tiefkühl-Spargel geht es etwas schneller:

- ✓ Spargel aus dem Glas abtropfen lassen oder TK-Spargel auftauen und abtropfen
- ✓ Kurze Garzeit in der Sauce (ca. 5–10 Minuten)
- ✓ Wie im Rezept fortfahren – genauso aromatisch und lecker!



ANLEITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT



SPARGEL VORBEREITEN

Spargel waschen, schälen und holzige Enden abschneiden. Spargelschale und -enden in 1 Liter kochendem Salzwasser mit 1 TL Zucker ca. 15 Minuten kochen, durch ein Sieb gießen und den Fond auffangen.



ZUTATEN VORBEREITEN

Spargel in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Tomaten waschen, oben kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, kurz abschrecken, Haut abziehen und Tomaten fein würfeln. Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen zupfen.



SPARGEL ANBRATEN

Öl in einem großen Bräter erhitzen. Spargel und Tomaten zufügen, ca. 2 Minuten andünsten. 3/4 des Thymian zugeben.



WEIN ZUGEBEN

Mit Weißwein ablöschen, aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze Wein fast ganz einköcheln lassen.



PASTA KOCHEN

Tagliatelle zugeben, etwas im Topf rütteln. Mit knapp 2/3 des Spargelfonds ablöschen (immer genügend Flüssigkeit). Aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.



FERTIG GAR KOCHEN

Restlichen Spargelfond zufügen, aufkochen und weitere ca. 5 Minuten garen. Dabei Tagliatelle bei Bedarf umrühren.



VERFEINERN

Parmesan fein reiben. Tagliatelle mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in Flöckchen zufügen und unterrühren. 100 g Parmesan einrühren. – Erhaltene cremige Sauce.



SERVIEREN

Tagliatelle mit Spargel in tiefen Tellern anrichten. Mit restlichem Thymian bestreuen und mit übrigen Parmesan in einem Schälchen servieren.

- ♥ Das Wichtigste in Kürze:
- ♥ Mediterranes Frühlingsgericht
- ♥ Cremig durch Parmesan & Butter
- ♥ In ca. 40 Minuten auf dem Tisch

Buon Appetito!

ALTERNATIV – MIT SPARGEL AUS DEM GLAS ODER TK

- ✓ Spargel aus dem Glas: einfach abtropfen lassen
- ✓ TK-Spargel: auftauen und abtropfen
- ✓ Sauce wie im Rezept zubereiten – gleicher Geschmack, schneller im Alltag!

Ricette Classiche Italiane

PASTA ALLA NERANO

♥ DER SOMMER AUF DEM TELLER ♥

Pasta alla Nerano ist ein Traditionsgericht von der Amalfiküste – entstanden im Küstenort Nerano. Wenige, einfache Zutaten, perfekt kombiniert: zarte Zucchini, würziger Käse und beste Pasta. Einfach. Saisonal. Unwiderstehlich!



ZUTATEN

für 2 Portionen

- 200 g Spaghetti (oder Linguine)
- 3–4 mittelgroße Zucchini (ca. 600 g)
- 2–3 Knoblauchzehen
- 5 EL Olivenöl extra vergine (zum Braten)
- 60 g Provolone del Monaco (alternativ: gut gereifter Provolone, Pecorino oder Parmesan – am besten halbe/halbe)
- Salz
- Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Frische Basilikumblätter (nach Belieben)



WICHTIG

Das Geheimnis von Nerano: Die Zucchini werden in heißem Olivenöl langsam gebraten – dadurch entstehen röstaromatische, leicht süßliche Aromen, die sich später mit dem Käse zu einer samtigen Sauce verbinden.



ZUCCHINI



PROVOLONE DEL MONACO



KNOBLAUCH



OLIVENÖL EXTRA VERGINE

TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

- ✓ Zucchini lieber in feine, gleichmäßige Scheiben schneiden.
- ✓ Öl heiß, aber nicht zu heiß – die Zucchini sollen goldbraun werden, nicht verbrennen.
- ✓ Kochwasser ist wichtig: Es bindet die Sauce und macht sie cremig – ohne Sahne!
- ✓ Provolone nicht zu sparsam verwenden – er gibt den typischen Geschmack.
- ✓ Nur ganz kurz final kochen – die Sauce soll cremig und glänzend sein, nicht gerinnen.

SERVIEREN

Sofort servieren, mit frischem Basilikum und etwas extra Provolone oder Parmesan bestreuen. Dazu passt ein Stück Ciabatta und ein kühles Glas Weißwein.



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

1



ZUCCHINI VORBEREITEN

Zucchini waschen, Enden entfernen und in dünne, gleichmäßige Scheiben schneiden (ca. 3–4 mm).

2



ZUCCHINI BRATEN

In einer großen Pfanne reichlich Olivenöl erhitzen. Zuccinischeiben portionsweise bei mittlerer bis hoher Hitze goldbraun anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Das restliche Öl in der Pfanne belassen.

3



KNOBLAUCH AROMATISIEREN

Knoblauch in feine Scheiben schneiden und im restlichen Öl kurz anbraten, bis er leicht goldgelb ist. Nach Wunsch entfernen oder im Öl lassen.

4



PASTA KOCHEN

Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen. Etwa 1 Tasse Kochwasser vor dem Abgießen auffangen.

5



ZUCCHINI ZURÜCK IN DIE PFANNE

Die gebratenen Zuccinischeiben zurück in die Pfanne geben und bei kleiner Hitze kurz erwärmen.

6



KÄSESAUCE ZUBEREITEN

Provolone fein reiben. 2–3 EL heißes Kochwasser zur Zucchini geben, dann den geriebenen Käse nach und nach einrühren, bis eine cremige, samtige Sauce entsteht. Bei Bedarf weiteres Kochwasser hinzufügen.

7



PASTA VERMENGEN

Die abgetropften Spaghetti direkt in die Pfanne geben. Alles gut vermengen und 1–2 Minuten auf niedriger Hitze schwenken, bis die Pasta perfekt mit der cremigen Zucchini-Käse-Sauce umhüllt ist.

8



ANRICHTEN & GENIEßEN

Mit frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer, nach Wunsch etwas zusätzlichem Provolone oder Parmesan und frischen Basilikumblättern bestreuen. Sofort servieren – Buon Appetito! ♥



VORBEREITUNG
15 Min.



KOCHZEIT
15 Min.



PORTIONEN
2 Personen



SCHWIERIGKEIT
Einfach

Buon Appetito! ♥



Ricette Classiche Italiane

SPAGHETTI PRIMAVERA

& Frühling auf dem Teller!

Spaghetti Primavera ist der Inbegriff italienischer Frische. Buntes Gemüse, feiner Knoblauch und Olivenöl verbinden sich zu einem leichten, aromatischen Gericht – perfekt für den Frühling und alle, die es gesund, bunt und köstlich mögen.
Ein Hauch Italien – direkt auf deinem Teller!

FRISCH
EINFACH &
AUTHENTISCH

KLASSIKER
AUS
NEAPEL



ZUTATEN: für 3–4 Portionen

- 250 g Spaghetti
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 500 g Gemüse (z.B. Spargel, Tomaten, Zucchini, Paprika, Erbsen)
- 3 EL Olivenöl
- Etwas Parmesan
- Optional: Etwas Chili & Petersilie
- Salz und schwarzer Pfeffer

WICHTIG

Das Gemüse nur kurz anbraten, damit es knackig bleibt und seine Farben behält. Jedes Gemüse hat seine perfekte Garzeit – nicht zu weich kochen! Für noch mehr Aroma frische Kräuter erst am Ende hinzufügen.



– TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS –

- ✓ Verwende buntes, saisonales Gemüse – das Auge isst mit!
- ✓ Parmesan erst am Ende unterheben, damit er nicht verliert.
- ✓ Mit frischen Kräutern wie Basilikum oder Petersilie verfeinern.
- ✓ Ein Spritzer Zitronensaft bringt Frische und rundet das Gericht ab.

ALTERNATIVE

Statt Spaghetti passen auch Penne, Linguine oder Tagliatelle hervorragend.



SERVIEREN

Die Pasta auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit Parmesan bestreuen und nach Belieben mit frischen Kräutern garnieren. Ein Glas Weißwein passt perfekt!



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT



1 PASTA KOCHEN

- Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen.
- Kurz vor Ende eine Tasse Nudelwasser auffangen.



2 KNOBLAUCH ANBRATEN

- Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen.
- Knoblauch bei mittlerer Hitze 1 Minute anbraten, bis er duftet – nicht bräunen.



3 GEMÜSE ANBRATEN

- Das Gemüse je nach Garzeit in die Pfanne geben.
- Zuerst z.B. Spargel und Paprika 2–3 Min. anbraten, dann Zucchini und Erbsen hinzufügen.
- Alles 3–4 Min. knackig anbraten.



4 TOMATEN & WÜRZEN

- Tomaten hinzufügen und 1–2 Min. mitbraten.
- Mit Salz, Pfeffer und optional Chili würzen.



5 PASTA HINZUFÜGEN

- Spaghetti abgießen und direkt in die Pfanne geben.
- Mit etwas Nudelwasser und 1 EL Olivenöl vermengen und gut durchschwenken.



6 FINALE

- Parmesan und frische Kräuter unterheben.
- Nochmals abschmecken und sofort servieren.

AUF EINEN BLICK

VORBEREITUNG
15 MIN.

KOCHZEIT
15 MIN.

PORTIONEN
3–4

SCHWIERIGKEIT
EINFACH

Buon
Appetito!

Ricette Classiche Italiane

PESTO ALLA GENOVESE

♥ DAS ORIGINAL AUS LIGURIEN ♥

Pesto alla Genovese ist ein frisches, aromatisches Kräuterpesto aus Ligurien. Mit Basilikum, Pinienkernen, Knoblauch, Parmesan und Olivenöl verfeinert, verleiht es jeder Pasta einen unverwechselbaren, mediterranen Geschmack.



ZUTATEN für 4 Portionen

- 400 g Linguine oder Trofie
- 60 g frisches Basilikum (möglichst Genovese-Basilikum)
- 40 g Pinienkerne
- 2 Knoblauchzehen
- 50 g Parmesan (am besten Parmigiano Reggiano)
- 50 g Pecorino oder Grana Padano
- 100 ml extra natives Olivenöl
- Salz, nach Geschmack
- Pfeffer, nach Geschmack



WICHTIG

Verwende unbedingt frisches Basilikum und hochwertige Zutaten. Das Pesto sollte nicht zu lange mit der Pasta in Kontakt kommen, damit es sein frisches Aroma behält.



TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

- ✓ Basilikumblätter vor dem Pesto nicht zu fein schneiden, sondern grob mit den Zutaten in den Mixer geben.
- ✓ Pinienkerne in einer trockenen Pfanne leicht anrösten, das bringt mehr Aroma.
- ✓ Für die beste Konsistenz nach und nach Olivenöl zugeben, bis das Pesto cremig ist.
- ✓ Pesto erst kurz vor dem Servieren mit der Pasta vermischen.



SERVIEREN ♥

Mit etwas extra geriebenem Parmesan, ein paar Pinienkernen und frischem Basilikum garnieren. Perfekt zu Linguine, Trofie oder Spaghetti.



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

1



BASILIKUM VORBEREITEN:

Die Basilikumblätter waschen und gut trocken tupfen. Stiele entfernen.

2



PINIENKERNE RÖSTEN:

Die Pinienkerne in einer trockenen Pfanne bei mittlerer Hitze leicht goldbraun rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen.

3



KNOBLAUCH VORBEREITEN:

Die Knoblauchzehen schälen und grob zerkleinern. Nicht zu fein hacken, damit der Geschmack nicht zu intensiv wird.

4



PESTO HERSTELLEN:

Basilikum, Pinienkerne, Knoblauch, Parmesan und Pecorino in einen Mixer geben. Bei laufendem Gerät langsam das Olivenöl einfließen lassen, bis eine cremige, glatte Konsistenz entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5



PASTA KOCHEN:

Die Pasta in reichlich Salzwasser al dente kochen. Etwa 1 Tasse Kochwasser aufbewahren, bevor die Pasta abgossen wird.

6



VERMENGEN:

Die Pasta mit dem Pesto in einer großen Schüssel vermengen. Falls nötig, etwas vom Kochwasser zugeben, um die gewünschte Cremigkeit zu erreichen.

7



SERVIEREN:

Mit zusätzlichem Parmesan und ein paar Pinienkernen garnieren. Sofort genießen!



VORBEREITUNG
10 Min.



KOCHZEIT
10–12 Min.



PORTIONEN
4 Personen



SCHWIERIGKEIT
Einfach

Buon Appetito! ♥



TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI

♥ DER HERZHAFT-AROMATISCHE PILZKLASSIKER ♥

Tagliatelle ai Funghi Porcini ist ein italienischer Klassiker, der den vollen, nussigen Geschmack edler Steinpilze perfekt zur Geltung bringt. Wenige Zutaten, höchste Qualität und viel Liebe – mehr braucht es nicht für ein Gericht, das einfach immer begeistert.



ZUTATEN für 4 Portionen

- 400 g Tagliatelle (frisch oder getrocknet)
- 30 g getrocknete Steinpilze (Funghi Porcini)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 kleine Schalotte
- 3 EL Olivenöl extra vergine (EVOO)
- 20 g Butter
- 100 ml trockener Weißwein (optional)
- 200 ml Kochwasser von der Pasta
- 50 g Parmesan, frisch gerieben
- Frischer Petersilie, gehackt
- Salz und frisch gemahlener Pfeffer



WICHTIG

Getrocknete Steinpilze niemals wegwerfen! Das Einweichwasser ist voller Aroma – verwende es unbedingt zum Kochen (nach dem Abseihen).



STEINPILZE
(GETROCKNET)



OLIVENÖL
EXTRA VERGINE



PARMESAN



PETERSILIE

TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

- ✓ Steinpilze nur in lauwarmem Wasser einweichen – so bleiben sie aromatisch und bissfest.
- ✓ Das Einweichwasser abseihen (durch ein feines Sieb oder Kaffeefilter), damit kein Sand in die Sauce kommt.
- ✓ Pasta al dente kochen und etwas Kochwasser aufheben – das bindet die Sauce perfekt.
- ✓ Nicht mit Sahne kochen – der feine Pilzgeschmack soll im Vordergrund stehen.



SERVIEREN ♥

Sofort servieren, mit frisch geriebenem Parmesan und gehackter Petersilie toppen. Buon Appetito!



VORBEREITUNG
20 Min.



KOCHZEIT
20 Min.



PORTIONEN
4 Personen



SCHWIERIGKEIT
Einfach

ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

1



STEINPILZE EINWEICHEN:

Die getrockneten Steinpilze in lauwarmem Wasser ca. 20–30 Minuten einweichen. Danach abgießen, das Einweichwasser durch ein feines Sieb abseihen und aufbewahren.

2



PILZE VORBEREITEN:

Die Steinpilze leicht ausdrücken und in Streifen oder Stücke schneiden. Größere Exemplare nach Wunsch grob hacken.

3



AROMEN ANSCHWITZEN:

Knoblauch und Schalotte fein hacken. Olivenöl und Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Knoblauch und Schalotte bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen.

4



STEINPILZE ANBRATEN:

Die Steinpilze hinzufügen und bei mittlerer Hitze 5–7 Minuten anbraten, bis sie leicht goldbraun sind.

5



MIT WEIN ABLÖSCHEN:

Mit Weißwein ablöschen (optional) und kurz einkochen lassen, damit der Alkohol verdampft. Mit etwas Einweichwasser auffüllen.

6



PASTA KOCHEN:

In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Tagliatelle al dente kochen. Ca. 200 ml Kochwasser vor dem Abgießen aufheben.

7



PASTA VERMENGEN:

Die Pasta in die Pfanne geben und mit dem Einweichwasser und etwas Kochwasser vermengen. Parmesan einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

8



SERVIEREN:

Mit frisch gehackter Petersilie und zusätzlich Parmesan bestreuen und sofort servieren.

Buon Appetito!



KLASSIKER
AUS ITALIEN

AROMATISCH
& FEIN
NUSSIG



Ricette Classiche Italiane

PASTA E FAGIOLI

♥ WÄRMEND & SÄTTIGEND! ♥

Ein italienischer Klassiker aus der bäuerlichen Küche: Pasta und Bohnen in einer aromatischen Tomatenbrühe – einfach, ehrlich und unglaublich lecker!



ZUTATEN

für 4 Portionen



400 g Pasta (klein, z.B. Ditalini, Tubetti oder Maccaroni)



2 EL Olivenöl



1 Zwiebel



1 Knoblauchzehe



1 Dose weiße Bohnen (400 g) (abgetropft)



1 Dose stückige Tomaten (400 g)



1,25 l Gemüsebrühe



1 TL Oregano



1 TL Thymian



Salz & Pfeffer nach Geschmack



Optional: Parmesan & Petersilie

TIPPS FÜR DEN PERFEKTEN GENUSS

- ✓ Für mehr Geschmack: etwas Pancetta oder Speck mit der Zwiebel anbraten.
- ✓ Mit frischem Rosmarin oder Lorbeerblatt verfeinern.
- ✓ Übrig geblieben? Schmeckt am nächsten Tag noch besser!

SERVIEREN



Heiß servieren und mit frisch geriebenem Parmesan und gehackter Petersilie toppen.



WAS DAZU PASST



Knuspriges Brot oder Ciabatta



Ein Stück Parmesan & ein Glas Rotwein



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

1



ZWIEBEL & KNOBLAUCH ANBRATEN

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. In Olivenöl bei mittlerer Hitze glasig anbraten.

2



TOMATEN, BOHNEN & GEWÜRZE HINZUFÜGEN

Stückige Tomaten, weiße Bohnen, Oregano, Thymian und ggf. weitere Gewürze zugeben. Gut umrühren und kurz köcheln lassen.

3



BRÜHE DAZUGIESSEN

Mit der Gemüsebrühe ablöschen und alles gut verrühren. Aufkochen lassen.

4



PASTA HINZUFÜGEN

Die Pasta in die kochende Suppe geben und alles zum Kochen bringen.

5



KÖCHELN LASSEN

10–15 Minuten köcheln lassen, gelegentlich umrühren, bis die Pasta bissfest und gar ist und die Suppe cremig wird.

6



ABSCHMECKEN

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf etwas Brühe hinzufügen, wenn die Suppe zu dick ist.

7



MIT PARMESAN & PETERSILIE VERFEINERN

Die Suppe mit frisch geriebenem Parmesan und gehackter Petersilie verfeinern.

8



SERVIEREN & GENIESSEN

Heiß servieren und genießen! Ein italienischer Klassiker, der immer von Herzen wärmt.

AUF EINEN BLICK

VORBEREITUNG
15 MIN.

KOCHZEIT
25–30 MIN.

FÜR
4 PERSONEN

SCHWIERIGKEIT
EINFACH

Buon Appetito!





KAPITEL 8

LASAGNE, CANNELLONI & AL FORNO

HERZHAFT • OFENFRISCH • FAMILIENLIEBLINGE
PASTA, DIE GLÜCKLICH MACHT



LASAGNE

♥ KLASSISCH, HERZHAFT & UNWIDERSTEHLICH! ♥

Lasagne ist der Inbegriff italienischer Hausmannskost: zarte Nudelblätter, eine aromatische Fleischsauce, cremige Béchamelsauce und geschmolzener Käse – ein Genuss für die ganze Familie!



ITALIENISCH
INSPIRIERT &
BELIEBT

KLASSIKER
WIE IM
RESTAURANT



ZUTATEN für 6 Portionen



• 500 g Bio-Kalbshackfleisch aus Weidehaltung



• 500 g Bio-Schweinehackfleisch aus Weidehaltung



• 1 Karotte, in kleine Würfel geschnitten



• 1 Stange Staudensellerie, in kleine Würfel geschnitten



• ½ braune Zwiebel, in kleine Würfel geschnitten



• 2 Flaschen italienische Passata, nach Möglichkeit hausgemacht oder aus biologischem Anbau



• 1 Glas Rotwein



• Salz & Pfeffer



• Provolone-Käse



• Büffelmozzarella oder Fior di latte



• Geriebener Pecorino oder Parmigiano Reggiano



• Frische Lasagne-Nudelblätter



• Natives Olivenöl extra, EVOO

Für die Béchamelsauce:



• 25 g Butter



• 25 g Mehl



• 250 ml Milch



• Eine Prise Salz



• Eine Prise Muskatnuss

ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

1 ZUBEREITUNG DER SOßE



1. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen.
2. Karotte, Sellerie und Zwiebel 5–10 Minuten glasig dünsten.
3. Hackfleisch hinzufügen und anbraten, dabei mit einem Holzlöffel zerteilen.
4. Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen.
5. 1 ½ Flaschen Passata zugeben, gut verrühren. Abdecken und 1 Stunde bei mittlerer bis niedriger Hitze köcheln lassen.
6. Gelegentlich umrühren.
7. Deckel abnehmen, 1 Glas Wasser zugeben und weiterköcheln lassen.
8. Ohne Deckel weitere 1 Stunde köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.

2 ZUBEREITUNG DER BÉCHAMEL-SOßE



1. Butter in einem kleinen Topf bei geringer Hitze schmelzen lassen.
2. Mehl zugeben und unter ständigem Rühren anschwitzen.
3. Nach und nach Milch hinzufügen und kräftig rühren, damit keine Klümpchen entstehen.
4. Köcheln lassen, bis die Sauce cremig und dickflüssig ist.
5. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Herd ausschalten.

3 ZUBEREITUNG DER LASAGNE



1. Backblech mit Olivenöl oder Butter einfetten.
2. Lasagneblätter zuschneiden, damit sie in die Form passen.
3. Eine Portion Fleischsauce auf den Boden geben und verteilen.
4. Lasagneblätter darauflegen.
5. Weitere Sauce verteilen, mit Pecorino/Parmigiano bestreuen, Provolone und Mozzarella darauflegen.
6. Etwas Béchamelsauce daraufgeben und leicht verteilen.
7. Nächste Schicht Lasagneblätter auflegen und Schritte 5–6 wiederholen. 5–6 Schichten anstreben.
8. Mit etwas Tomatensauce abschließen und gleichmäßig verteilen.
9. Mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Umluft) 20 Minuten backen.
10. Folie entfernen und großzügig mit Pecorino/Parmigiano bestreuen.
11. Weitere 10 Minuten backen, dann herausnehmen und abkühlen lassen.

WICHTIG

Lasagne schmeckt am nächsten Tag oft noch besser, da die Aromen gut durchgezogen sind. Vor dem Servieren 10–15 Minuten ruhen lassen.



TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

- ✓ Verwende frische Nudelblätter – das macht den Unterschied!
- ✓ Lass die Fleischsauce ausreichend lange köcheln für intensiven Geschmack.
- ✓ Die Lasagne vor dem Anschneiden etwas ruhen lassen – so bleibt sie schön saftig.
- ✓ Pecorino bringt das typische italienische Aroma.



SERVIEREN ♥

Lasagne auf vorgewärmten Tellern anrichten und nach Wunsch mit frischem Basilikum und etwas Pecorino bestreuen.
Buon Appetito!



AUF EINEN BLICK

VORBEREITUNG
30 MIN.

KOCHZEIT
2–2½ STD.

PORTIONEN
6 PERSONEN

SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Buon
Appetito!

CANNELLONI AL RAGÙ

♥ HERZHAFT, CREMIG & UNWIDERSTEHLICH! ♥

Gefüllt mit saftigem Ragù und Ricotta, überzogen mit cremiger Béchamel und viel Käse – diese Cannelloni sind italienischer Genuss pur und perfekt für die ganze Familie!



ITALIENISCH
INSPIRIERT &
BELIEBT

KLASSIKER
WIE IM
RESTAURANT



ZUTATEN 4–6 Portionen

Für die Füllung

- 24 Cannelloni-Röllchen
- 600 g gemischtes Hackfleisch
- 2 Schalotten oder Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Karotten
- 2 Stangen Staudensellerie
- 5–6 Champignons (optional)
- 250 g Ricotta
- 500 ml Passata (San Marzano)
- 300 ml Gemüsebrühe
- 1 Handvoll frisches Basilikum
- 2–3 EL Oregano
- Salz & schwarzer Pfeffer
- Natives Olivenöl extra

Zum Überbacken

- 150 g Parmigiano Reggiano gerieben
- 200 g Mozzarella gerieben

Béchamelsauce

- 40 g Butter
- 40 g Mehl
- 1 Liter Milch
- ½ TL Muskatnuss frisch gerieben
- 2 TL Salz
- 1 TL schwarzer Pfeffer

WICHTIG

Lass die Cannelloni nach dem Backen 10 Minuten ruhen. So setzt sich die Sauce und die Röllchen selbst sich sauber servieren.



TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

- ✓ Soffritto langsam schmoren – hier entsteht der Geschmack.
- ✓ Ricotta macht die Füllung besonders saftig und locker.
- ✓ Hochwertige San-Marzano-Passata verwenden.
- ✓ Frisch geriebener Parmigiano sorgt für mehr Aroma.
- ✓ Cannelloni nicht zu dicht füllen – beim Backen dehnen sie sich aus.



SERVIEREN ♥

Auf vorgewärmten Tellern anrichten, mit frischem Basilikum garnieren und nach Wunsch etwas Parmigiano Reggiano darüberstreuen. Dazu passt ein knackiger Salat und ein Stück Ciabatta.



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT



1 DAS SOFFRITTO

- Olivenöl in einem großen Topf erhitzen.
- Schalotten, Karotten und Sellerie fein würfeln und
- 8–10 Minuten bei niedriger Hitze glasig dünsten.
- Knoblauch fein hacken, kurz mitdünsten.



2 DAS RAGÙ

- Hackfleisch zum Gemüse geben und anbraten, bis es Farbe bekommt. Champignons hinzufügen und mitgaren.
- Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.



3 SAUCE KÖCHELN LASSEN

- Passata und Gemüsebrühe dazugeben und verrühren.
- Bei mittlerer bis niedriger Hitze 45–60 Minuten sanft köcheln lassen. Ab und zu umrühren.
- Kurz vor Schluss Basilikum unterrühren.



4 FÜLLUNG VORBEREITEN

- Sauce etwas abkühlen lassen und Ricotta unterrühren.
- Masse abschmecken. Cannelloni mit einem Spritzbeutel oder Löffel vorsichtig füllen.



5 BÉCHAMELSAUCE

- Butter schmelzen, Mehl einrühren und 1–2 Minuten anschwitzen. Nach und nach Milch unter ständigem Rühren zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Sauce cremig und glatt rühren.



6 CANNELLONI SCHICHTEN

- Form mit etwas Béchamel bestreichen. Gefüllte Cannelloni einlegen. Mit Ragù bedecken, restliche Béchamel darauf verteilen. Mit Mozzarella und Parmigiano bestreuen.



7 BACKEN

- Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft ca. 35–40 Minuten backen. Die letzten 5 Minuten Grillfunktion einschalten, bis der Käse goldbraun ist.



AUF EINEN BLICK

VORBEREITUNG
30 MIN.

KOCHZEIT
1–1½ STD.

BACKZEIT
35–40 MIN.

PORTIONEN
4–6

SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Buon
Appetito!

Ricette Classiche Italiane

PASTA MISTA AL FORNO

♥ Überbacken & Köstlich! ♥

Ein herzhaftes Ofengericht, das Pasta, Fleischsauce, Käse und Liebe in einer unwiderstehlich knusprigen Kruste vereint!



ZUTATEN

für 4 Portionen

-  500 g gemischte Pasta (z.B. Penne, Rigatoni, Fusilli, Farfalle)
-  300 g Hackfleisch
-  1 Zwiebel
-  1 Knoblauchzehe
-  1 Dose stückige Tomaten (400 g)
-  100 g Mozzarella
-  150 g Geriebener Käse (z.B. Emmentaler oder Parmesan)
-  2 EL Tomatenmark
-  2 EL Oregano (getrocknet oder frisch)
-  Salz & Pfeffer nach Geschmack
-  1 EL Olivenöl

TIPPS & VARIANTEN

- ✓ Mit frischen Kräutern wie Basilikum oder Thymian verfeinern.
- ✓ Für mehr Geschmack: etwas Chili oder Paprikapulver dazugeben.
- ✓ Vegetarisch: einfach das Hackfleisch weglassen oder durch Linsen ersetzen.

SERVIEREN ♥

Heiß servieren und mit frischen Kräutern oder einem Hauch Olivenöl verfeinern. Perfekt mit einem knackigen Salat oder Knoblauchbrot.



WAS DAZU PASST



Knoblauchbrot oder Ciabatta



Ein Glas Rotwein oder ein frischer italienischer Salat

ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

- 1  **ZWIEBEL & KNOBLAUCH ANBRATEN**
Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und in Olivenöl bei mittlerer Hitze glasig anbraten.
- 2  **HACKFLEISCH ANBRATEN**
Hackfleisch hinzufügen und krümelig anbraten, bis es schön braun ist.
- 3  **TOMATENMARK & GEWÜRZE EINRÜHREN**
Tomatenmark und Oregano einrühren. Kurz mitbraten.
- 4  **TOMATEN HINZUFÜGEN**
Stückige Tomaten hinzufügen, gut umrühren und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz & Pfeffer abschmecken.
- 5  **PASTA KOCHEN**
Pasta in Salzwasser al dente kochen. Abgießen und gut abtropfen lassen.
- 6  **PASTA MIT SAUCE VERMENGEN**
Pasta zur Sauce geben und alles gut vermischen.
- 7  **IN AUFLAUFFORM GEBEN**
Die Pasta-Sauce-Mischung in eine Auflaufform geben. Mozzarella in Stückchen darauf verteilen.
- 8  **MIT KÄSE BESTREUEN**
Mit geriebenem Käse großzügig bestreuen.
- 9  **ÜBERBACKEN**
Im vorgeheizten Ofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) ca. 15–20 Minuten backen, bis der Käse goldbraun und knusprig ist.

 **VORBEREITUNG**
20 MIN.

 **KOCHZEIT**
30 MIN.

 **FÜR**
4 PERSONEN

 **BACKTEMPERATUR**
200°C

Buon Appetito! ♥

EINFACH
HAUSGEMACHT
& LECKER

BESTES
COMFORT
FOOD



Ricette Classiche Italiane

NUDELNESTER AUS DER PFANNE

♥ KÄSIG, AROMATISCH & UNWIDERSTEHLICH! ♥

Nudelnester aus der Pfanne sind ein echter Genuss:

Zarte Spaghetti in würziger Tomatensauce,
als kleine Nester gedreht, mit Käse überbacken –
einfach gemacht und perfekt für die ganze Familie!



ITALIENISCH
INSPIRIERT &
BELIEBT

KLASSIKER
WIE IM
RESTAURANT



ZUTATEN für 4 Portionen

-  • 400 g Spaghetti
-  • 500 g passierte Tomaten
oder Tomatensauce
-  • 1 Zwiebel
-  • 2 Knoblauchzehen
-  • 2 EL Olivenöl
-  • 1 TL Oregano
-  • Salz und Pfeffer
nach Geschmack
-  • 1 TL Zucker
-  • 1 Handvoll frisches Basilikum
-  • 150 g geriebener Parmesan
oder Mozzarella

WICHTIG

Die Spaghetti-Nester sollen
nicht zu groß sein,
damit sie im Ofen
schön saftig bleiben
und der Käse perfekt
gratiniert.



TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

- ✓ Spaghetti al dente kochen,
sie garen im Ofen noch nach.
- ✓ Die Nester nicht zu fest drehen,
sonst werden sie trocken.
- ✓ Für extra Geschmack etwas frisches
Basilikum in die Sauce geben.
- ✓ Eine Mischung aus Parmesan
und Mozzarella sorgt für die
perfekte Kruste.



SERVIEREN ♥

Die Nudelnester direkt in der Pfanne
servieren – frisch aus dem Ofen,
heiß und herrlich käsig!



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

1



SPAGHETTI KOCHEN

Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen,
dann abgießen und etwas Kochwasser aufbewahren.

2



PASTASAUCE KOCHEN

Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl anbraten.
Passierte Tomaten hinzufügen und mit Oregano,
Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.
15 Minuten köcheln lassen.

3



IN EINER AUFLAUFFORM PASTASAUCE REIN

Eine ofenfeste Pfanne oder Auflaufform
mit der Pastasauce gleichmäßig bedecken.

4



SPAGHETTI ZU NESTERN DREHEN UND IN DIE PFANNE SETZEN

Mit Hilfe einer Gabel Spaghetti auf einen Löffel drehen,
sodass kleine Nester entstehen, und diese in die Sauce setzen.

5



DEN REST SAUCE ÜBER DIE SPAGHETTI GEBEN

Die restliche Sauce gleichmäßig über die
Spaghetti-Nester verteilen.

6



MIT PARMESAN ÜBERSTREUEN

Großzügig mit Parmesan (oder Mozzarella) bestreuen.

7



IM OFEN ÜBERBACKEN

Im vorgeheizten Ofen bei 200°C (Umluft 175°C)
ca. 15–20 Minuten backen, bis der Käse
goldgelb und herrlich knusprig ist.

AUF EINEN BLICK


VORBEREITUNG
15 MIN.


KOCHZEIT
20 MIN.


PORTIONEN
4 PERSONEN


SCHWIERIGKEIT
EINFACH

Buon
Appetito!
♥

TORTELLINI AL FORNO

Herzhaft, käsig & unwiderstehlich!

Tortellini al Forno – ein italienischer Ofenklassiker, der einfach immer begeistert!
Saftige Hackfleisch-Tomatensauce, zarte Tortellini und geschmolzener Käse aus dem Ofen.
Ein Gericht für die ganze Familie – perfekt für gemütliche Abende!

HERZHAFT
SAFTIG &
KÄSIG

ITALIENISCHER
KLASSIKER
AUS DEM OFEN



ZUTATEN: für 4 Portionen

- 500 g Tortellini (Kühlregal) z.B. mit Ricotta-Spinat oder Käse
- 300 g Rinderhackfleisch
- 500 ml Passierte Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Oregano (getrocknet)
- Salz & Pfeffer nach Geschmack
- 100 g geriebener Parmigiano Reggiano
- 150 g Mozzarella (gerieben oder in Scheiben)
- Frisches Basilikum zum Garnieren

TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

- ✓ Tortellini nur bissfest vorkochen – sie garen im Ofen noch nach.
- ✓ Sauce ruhig etwas würziger abschmecken, denn der Käse mildert den Geschmack.
- ✓ Mozzarella erst am Ende auflegen, damit er schön cremig und goldbraun wird.
- ✓ 5 Minuten ruhen lassen – so lässt sich der Auflauf besser portionieren.

VARIATIONEN

MIT SPINAT

Eine Handvoll frischen Spinat unter die Sauce mischen – das bringt Farbe und Frische.



MIT CHILI

Eine Prise Chiliflocken oder frische Chili für eine pikante Note hinzufügen.



MIT PILZEN

200 g Champignons in Scheiben anbraten und mit in die Sauce geben – herrlich aromatisch.



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT



1 SAUCE VORBEREITEN

- Zwiebel fein würfeln und in Olivenöl glasig anbraten.
- Knoblauch fein hacken und kurz mitbraten.
- Rinderhackfleisch hinzufügen und krümelig anbraten, bis es leicht gebräunt ist.
- Mit passierten Tomaten ablöschen.
- Oregano, Salz und Pfeffer einrühren und 10–15 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen.



2 TORTELLINI KOCHEN

- Tortellini in reichlich Salzwasser nach Packungsanweisung 2–3 Min. vorkochen.
- Abgießen und gut abtropfen lassen.



3 ZUTATEN VERMISCHEN

- Tortellini zur Hackfleisch-Tomatensauce geben und vorsichtig vermengen.
- Hälfte des Parmigiano Reggiano unterrühren.



4 IN DIE AUFLAUFFORM GEBEN

- Die Mischung in eine gefettete Auflaufform geben und gleichmäßig verteilen.
- Mozzarella darauf verteilen.
- Mit restlichem Parmigiano bestreuen.



5 IM OFEN ÜBERBACKEN

- Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 20–25 Min. backen, bis der Käse goldbraun und schön blubbernd ist.



6 SERVIEREN

- Aus dem Ofen nehmen und 5 Min. ruhen lassen.
- Mit frischem Basilikum garnieren und heiß servieren.
- Dazu passt ein grüner Salat und Ciabatta.

AUF EINEN BLICK

VORBEREITUNG
15 MIN.

KOCHZEIT
15 MIN.

BACKZEIT
20–25 MIN.

PORTIONEN
4

SCHWIERIGKEIT
EINFACH

Buon
Appetito!





Pasta Hausfrauenart
PASTA-AKADEMIE



Kochen ist
Liebe,
die man
schmeckt!



KAPITEL 9

Internationale & moderne Pasta

sowie

Pasta nach Hausfrauenart

VIELFÄLTIG • KREATIV • ALLTAGSTAUGLICH
WELTOFFEN • EINFACH • MIT LIEBE GEMACHT



Hausgemacht
mit Herz
für die ganze Familie

Hausmannskost, die schmeckt!

WURST GULASCH

MIT NUDELN

Herzhaft, würzig und einfach gut!
Knackige Würstchen, Paprika, Letscho und eine
aromatische Tomatensauce – ein Klassiker,
der die ganze Familie begeistert.

SCHNELL
GEMACHT
& RICHTIG
LECKER!

PERFEKT FÜR
FAMILIE, GÄSTE
UND JEDEN
TAG!

ZUTATEN

für 4 Portionen

-  500 g Nudeln (Penne, Fusilli oder Spiralen)
-  6 Würstchen (Wiener oder Bockwürste)
-  3 Paprika (rot, gelb und grün)
-  1 Zwiebel
-  1 grüne Peperoni
-  1 rote Peperoni
-  2 Knoblauchzehen
-  250 g Letscho
-  150 g gegrillte Paprika (eingelegt)
-  1 EL Tomatenmark (optional)
-  400 ml Gemüse- oder Fleischbrühe
-  1 EL Paprikapulver edelsüß
-  ½ TL Paprikapulver rosenscharf (optional)
-  1 TL Zucker
-  Salz und Pfeffer
-  1–2 EL Mondamin (Speisestärke)
-  2 EL kaltes Wasser
-  2 EL Öl
-  Frische Petersilie zum Garnieren



WICHTIG

Die Würstchen sollten nicht lange mitkochen,
da sie sonst ihre saftige Konsistenz verlieren.
Erst gegen Ende der Garzeit zur Sauce geben.

TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

- ✓ Mit geräucherten Bockwürsten wird das Gulasch besonders würzig.
- ✓ Ein Löffel Ajvar passt hervorragend zur Paprikanote.
- ✓ Wer es schärfer mag, gibt zusätzlich etwas Cayennepfeffer oder Chiliflocken hinzu.
- ✓ Am nächsten Tag schmeckt Wurstgulasch oft noch aromatischer.

ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

1



NUDELN

Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen.
Abgießen und warm halten.

2



GEMÜSE VORBEREITEN

Zwiebel würfeln. Paprika in mundgerechte Stücke schneiden.
Peperoni fein hacken. Knoblauch fein würfeln.
Gegrillte Paprika in Streifen schneiden.
Würstchen in Scheiben schneiden.

3



ANBRATEN

Öl in einer großen Pfanne oder einem Schmortopf erhitzen.
Zwiebeln glasig anbraten. Paprika und Peperoni
zufügen und etwa 5 Minuten mitbraten.
Knoblauch kurz mit anschwitzen.

4



SAUCE

Tomatenmark kurz anrösten. Letscho und die gegrillten
Paprika unterrühren. Brühe angießen.
Mit Paprikapulver, Zucker, Salz und Pfeffer würzen.
Etwa 10–15 Minuten köcheln lassen.

5



WÜRSTCHEN

Die Wurstscheiben in die Sauce geben.
Weitere 5 Minuten sanft erhitzen.

6



ABBINDEN

Mondamin mit kaltem Wasser verrühren.
Langsam in die leicht köchelnde Sauce einrühren.
Kurz aufkochen lassen, bis die gewünschte
Konsistenz erreicht ist.

7



SERVIEREN

Nudeln auf Tellern anrichten.
Das Wurstgulasch darübergeben.
Mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

Guten Appetit! ♥



VORBEREITUNG
15 MIN.



KOCHZEIT
25 MIN.



PORTIONEN
4 PERSONEN



SCHWIERIGKEIT
EINFACH



EXTRA TIPP

Ein Stück frisches Bauernbrot passt perfekt,
um die leckere Sauce aufzunehmen!



Ricette Classiche Italiane

TÜRKISCHE PASTA

mit HACKFLEISCH & JOGHURT-SAUCE

♥ WÜRZIG, CREMIG & EINFACH LECKER! ♥

Türkische Pasta ist ein echter Wohlfühlklassiker: Aromatisches Hackfleisch trifft auf cremigen Joghurt und zarte Nudeln. Verfeinert mit Knoblauch, Paprika und frischer Minze – ein Geschmack, der begeistert!



ZUTATEN für 4 Portionen

- 300 g Nudeln
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Teelöffel Salz
- 300 g Rinderhackfleisch
- 1 große Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Teelöffel Paprikapulver (süß oder scharf)
- 1 Teelöffel Kreuzkümmel
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 2 Esslöffel Petersilie, frisch gehackt
- 500 g griechischer Joghurt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 Teelöffel Zitronensaft
- Frische Minzblätter
- Paprikapulver

WICHTIG

Die Joghurtsoße sorgt für die cremige Frische. Nicht kochen lassen, sondern erst beim Servieren über die Pasta geben!



TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

- ✓ Joghurtsoße nicht kochen – sonst flockt sie.
- ✓ Nudelwasser löffelweise zugeben – für die perfekte Konsistenz.
- ✓ Frische Minze verleiht das typische türkische Aroma.
- ✓ Mit Paprikapulver und Kräutern großzügig garnieren.



SERVIEREN ♥

Pasta auf Teller verteilen, Joghurtsoße darüber oder daneben geben, mit Petersilie, Minze und Paprikapulver garnieren. Sofort servieren!



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

1



WASSER ZUM KOCHEN BRINGEN:

Einen großen Topf mit reichlich Wasser und 1 Teelöffel Salz erhitzen, Nudeln al dente kochen (ca. 8–10 Minuten oder 1–2 Minuten vor Packungsangabe) und eine Tasse Nudelwasser auffangen, dann abgießen und beiseitestellen.

2



OLIVENÖL ERHITZEN:

1 Esslöffel Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze erwärmen, die fein gehackte Zwiebel 4–5 Minuten glasig bis goldbraun anbraten, dann 2 fein gehackte Knoblauchzehen 30 Sekunden mitbraten.

3



HACKFLEISCH ANBRATEN:

300 g Rinderhackfleisch hinzufügen, mit einem Kochlöffel auseinanderbrechen und 6–8 Minuten kräftig braten, bis es schön gebräunt ist; ständig rühren, damit keine Klumpen entstehen, dann 1 Teelöffel Paprikapulver, 1 Teelöffel Kreuzkümmel sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack einrühren und 1–2 Minuten mitrösten – ich würze gern nach dem Anbraten noch einmal kurz nach, um die Balance zu prüfen.

4



JOGHURT-ÖSE ANRÜHREN:

500 g griechischen Joghurt mit 1 gepresster Knoblauchzehe, 1 Teelöffel Zitronensaft und einer Prise Salz und Pfeffer glatt rühren; es ist normal, wenn die Sauce anfangs etwas dünn erscheint – sie wird beim Ruhen sämiger.

5



ALLES VEREINEN:

Die abgetropften Nudeln zur Hackmischung in die Pfanne geben, bei niedriger Hitze 30–60 Sekunden durchschwenken und bei Bedarf etwas vom aufgefangenen Nudelwasser zugeben, damit die Sauce die Nudeln schön ummantelt – ich gieße gern nur esslöffelweise, um die gewünschte Konsistenz zu kontrollieren.

6



ANRICHTEN UND GARNIEREN:

Pasta auf Teller verteilen, die Joghurtsoße darauf oder daneben geben, mit frisch gehackter Petersilie, einigen Minzblättern und einer Prise Paprikapulver bestreuen; sofort servieren, ideal mit einem knackigen Salat als Beilage.

AUF EINEN BLICK

VORBEREITUNG
15 MIN.

KOCHZEIT
25 MIN.

PORTIONEN
4 PERSONEN

SCHWIERIGKEIT
EINFACH

Buon Appetito!

SPAGHETTI HAWAII

♡ SÜSS, CREMIG & EINFACH LECKER! ♡

Spaghetti Hawaii ist ein überraschend leckerer Klassiker mit fruchtiger Ananas, zartem Kochschinken und einer cremigen Sauce. Schnell gemacht und ideal für alle, die es gern leicht und aromatisch mögen!



ITALIENISCH
INSPIRIERT &
BELIEBT

KLASSIKER
WIE IM
RESTAURANT



ZUTATEN für 1 Portion

-  60 g Spaghetti
-  1 TL Olivenöl
-  1/2 Zwiebel
-  1 Knoblauchzehe
-  150 g Ananas aus der Konserve (ungezuckert)
-  100 ml Ananassaft aus der Konserve
-  etwas Salz und Pfeffer
-  100 g Frischkäse light
-  75 g Kochschinken

WICHTIG

Verwende ungezuckerte Ananas und den natürlichen Ananassaft – so bleibt der Geschmack schön ausgewogen und nicht zu süß.



TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

- ✓ Etwas frisch gemahlener Pfeffer bringt die Aromen perfekt zur Geltung.
- ✓ Frischkäse light macht die Sauce schön cremig, aber leicht.
- ✓ Wer mag, kann mit etwas frischer Petersilie oder Schnittlauch garnieren.
- ✓ Ideal für ein schnelles Mittag- oder Abendessen unter der Woche.



SERVIEREN ♡

Die Spaghetti Hawaii in einem tiefen Teller anrichten und nach Wunsch mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer und Petersilie bestreuen. Sofort genießen!



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

1



WASSER ERHITZEN:

Erhitze zunächst Wasser in einem Wasserkocher.

2



SPAGHETTI KOCHEN:

Gib dann die Spaghetti in eine Pfanne und gieße das Wasser darüber bis die Nudeln bedeckt sind.

3



KOCHEN LASSEN:

Mach dann einen Deckel auf die Pfanne und lass das Ganze bei mittlerer Hitze kochen.

4



WASSER ABGIESSEN & ÖL HINZUFÜGEN:

Sobald die Spaghetti al dente sind, gieß das restliche Wasser ab und gib etwas Olivenöl in die Pfanne.

5



ANBRATEN:

Röste darin dann die Zwiebel und den Knoblauch und gib danach die restlichen Zutaten hinzu.

6



FERTIGSTELLEN:

Rühre gut um und lass das Ganze noch einmal 3–4 Minuten vor sich hin köcheln.

AUF EINEN BLICK



VORBEREITUNG
10 MIN.



KOCHZEIT
15 MIN.



PORTIONEN
1 PERSON



SCHWIERIGKEIT
EINFACH

Buon
Appetito!

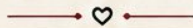


KLASSISCHES HASCHEE

mit Nudeln

— HERZHAFT • SÄMIG • HAUSGEMACHT —

Klassisches Haschee ist ein echter Hausmannskost-Klassiker: würziges Rinderhackfleisch, Zwiebeln und aromatische Zutaten bilden eine kräftige, sämige Sauce, die perfekt zu Nudeln passt. Einfach, bodenständig und immer wieder unglaublich lecker.



ZUTATEN für 4 Portionen

- 400 g Rinderhackfleisch
- 2 große Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Tomatenmark
- 500 ml Rinderbrühe
- 200 ml passierte Tomaten
- 1 EL Worcestersauce
- 1 TL Senf (mittelscharf)
- 1 TL Zucker
- 2 EL Pflanzenöl
- Salz & Pfeffer
- Paprikapulver, edelsüß
- 1 Prise Chili (optional)
- 250 g Nudeln
- frische Petersilie zum Garnieren



TIPPS & VARIATIONEN

- ✓ Für noch mehr Geschmack: 1 TL Rinderfond oder etwas dunkle Soße hinzufügen.
- ✓ Die Sauce kann 1–2 Tage im Kühlschrank durchziehen – sie schmeckt dann noch besser!
- ✓ Passt auch wunderbar zu Hörnchen, Spirelli oder Bandnudeln.
- ✓ Wer es sämiger mag, lässt die Sauce etwas länger einkochen.



SERVIEREN

Die Nudeln in tiefe Teller geben, großzügig mit Haschee-Sauce übergießen und mit frischer Petersilie bestreuen.



VORBEREITUNG
15 Min.



KOCHZEIT
35 Min.



PORTIONEN
4 Personen



SCHWIERIGKEIT
Einfach



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

1



ZWIEBELN ANBRATEN:

Zwiebeln fein würfeln. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln bei mittlerer Hitze glasig anbraten.

2



HACKFLEISCH ANBRATEN:

Knoblauch fein hacken und kurz mitbraten. Rinderhackfleisch dazugeben und kräftig anbraten, bis es krümelig und leicht gebräunt ist.

3



TOMATENMARK RÖSTEN:

Tomatenmark einrühren und 1–2 Minuten mitrösten, damit sich die Aromen entfalten.

4



ABLÖSCHEN:

Mit Rinderbrühe und passierten Tomaten ablöschen. Worcestersauce, Senf und Zucker einrühren. Alles gut verrühren.

5



KÖCHELN LASSEN:

Die Sauce bei kleiner Hitze 20–25 Minuten köcheln lassen, gelegentlich umrühren. So wird sie schön sämig und aromatisch.

6



ABSCHMECKEN:

Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und optional etwas Chili abschmecken.

7



NUDELN KOCHEN:

In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln nach Packungsanleitung al dente kochen.

8



ABGIESSEN:

Nudeln abgießen, kurz abtropfen lassen. Etwas Nudelwasser auffangen (optional).

9



VEREINEN & SERVIEREN:

Die Nudeln mit der Sauce vermengen oder die Sauce über die Nudeln geben. Mit frischer Petersilie bestreuen und servieren.



Pasta Hausfrauenart

KÄSE-SCHMETTERLINGSNUDELN MIT HACKFLEISCH

Deftig · Cremig · Herzhaft

♥ EIN TOPF – VIEL GESCHMACK ♥

Zarte Schmetterlingsnudeln treffen auf würziges Hackfleisch, aromatische Tomaten und geschmolzenen Käse. Ein unkompliziertes, sättigendes Gericht, das der ganzen Familie schmeckt.



ZUTATEN für 4 Portionen

- 250 g Schmetterlingsnudeln (Farfalle)
- 300 g Rinderhackfleisch
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Paprika
- 200 g passierte Tomaten
- 2 EL Tomatenmark
- 500 ml Rinderbrühe
- 100 g geriebener Käse (z. B. Gouda oder Emmentaler)
- 2 EL Pflanzenöl
- Salz & Pfeffer nach Geschmack
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- ½ TL Chiliflocken (optional)
- frische Petersilie zum Garnieren



TIPPS & VARIATIONEN

- ✓ Mit Mozzarella oder Cheddar wird es extra käsig.
- ✓ Für mehr Frische am Ende etwas gehackte Petersilie oder Basilikum darübergeben.
- ✓ Wer mag, rührt einen Löffel Crème fraîche oder Schmand unter.
- ✓ Die Sauce darf ruhig cremig sein – bei Bedarf noch etwas Brühe oder Pasta-Kochwasser zugeben.



SERVIEREN

Heiß auf tiefen Tellern anrichten, mit etwas Käse bestreuen und mit frischer Petersilie garnieren.

Buon Appetito!



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

1



ZWIEBELN ANBRATEN:

Zwiebel fein würfeln. Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln bei mittlerer Hitze glasig anbraten.

2



HACKFLEISCH ANBRATEN:

Hackfleisch dazugeben und krümelig anbraten, bis es schön gebräunt ist. Knoblauch fein hacken und kurz mitbraten.

3



PAPRIKA HINZUFÜGEN:

Paprika in kleine Würfel schneiden und dazugeben. 3–4 Minuten mitbraten.

4



TOMATENMARK RÖSTEN:

Tomatenmark einrühren und 1–2 Minuten mitrösten, damit sich das Aroma entfaltet.

5



SAUCE ANSETZEN:

Passierte Tomaten, Rinderbrühe, Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Chiliflocken (nach Wunsch) einrühren. Alles gut verrühren.

6



NUDELN KOCHEN:

Die Schmetterlingsnudeln in den Topf geben und alles aufkochen. Bei mittlerer Hitze 10–12 Minuten köcheln lassen, bis die Nudeln gar sind. Gelegentlich umrühren und ggf. etwas Brühe nachgießen.

7



KÄSE EINRÜHREN:

Den geriebenen Käse nach und nach einrühren, bis er geschmolzen ist und die Sauce schön cremig wird.

8



ABSCHMECKEN:

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce sollte schön sämig und die Nudeln weich sein.

9



GARNIEREN:

Mit frisch gehackter Petersilie bestreuen und noch etwas Käse darübergeben.

10



SERVIEREN:

Sofort heiß servieren und genießen!



VORBEREITUNG
15 Min.



KOCHZEIT
25 Min.



PORTIONEN
4 Personen



SCHWIERIGKEIT
Einfach

Buon Appetito!





Pasta Hausfrauenart



KNOBLAUCHBUTTER- HÄHNCHEN-RIGATONI

in cremiger Parmesansauce

♥ AROMATISCH • CREMIG • UNWIDERSTEHLICH ♥

Zarte Hähnchenstücke in knoblauchduftender Butter angebraten, mit Sahne und Parmesan zu einer samtigen Sauce verfeinert und mit Rigatoni perfekt verbunden. Ein Gericht, das nach Italien schmeckt und die ganze Familie begeistert.



ZUTATEN für 4 Portionen

- 400 g Rigatoni
- 500 g Hähnchenbrustfilet
- 4 Knoblauchzehen
- 60 g Butter
- 2 EL Olivenöl
- 200 ml Sahne
- 100 ml Hühnerbrühe
- 100 g frisch geriebener Parmesan
- ½ TL getrockneter Oregano
- ½ TL getrockneter Thymian
- Salz & Pfeffer nach Geschmack
- Etwas Chiliflocken (optional)
- Frische Petersilie zum Garnieren



TIPPS & VARIATIONEN

- ✓ Für extra Aroma: Knoblauch nicht zu dunkel anbraten – er soll duften, nicht bräunen.
- ✓ Mit etwas Zitronensaft am Ende wird die Sauce frischer und bekommt einen tollen Kick.
- ✓ Wer es würziger mag, kann mit mehr Parmesan und Chiliflocken abschmecken.
- ✓ Ein paar Rucola-Blätter oder Babyspinat unterheben – schmeckt herrlich und bringt Farbe ins Spiel.



SERVIEREN

Auf tiefen Tellern anrichten, mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen und mit gehackter Petersilie garnieren.

Buon Appetito!



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

1



HÄHNCHEN VORBEREITEN:

Hähnchenbrust in mundgerechte Würfel schneiden. Mit Salz, Pfeffer und ½ TL Oregano würzen.

2



HÄHNCHEN ANBRATEN:

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Hähnchen darin bei mittlerer bis hoher Hitze rundum goldbraun anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen.

3



KNOBLAUCH ANBRATEN:

Butter in derselben Pfanne schmelzen lassen. Knoblauch fein hacken und bei mittlerer Hitze 1–2 Minuten anbraten, bis er duftet.

4



SAUCE ZUBEREITEN:

Sahne und Hühnerbrühe angießen und verrühren. Oregano, Thymian und optional Chiliflocken zugeben. Aufkochen lassen und 2–3 Minuten leicht köcheln.

5



PARMESAN EINRÜHREN:

Geriebenen Parmesan einrühren, bis er geschmolzen ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce soll cremig und leicht sämig sein.

6



HÄHNCHEN ZURÜCKGEBEN:

Hähnchen mit dem ausgetretenen Saft zurück in die Pfanne geben und alles gut vermengen. Bei niedriger Hitze 2 Minuten ziehen lassen.

7



RIGATONI KOCHEN:

Rigatoni in reichlich Salzwasser nach Packungsanleitung al dente kochen. Etwas Nudelwasser abschöpfen, dann abgießen.

8



PASTA VERMENGEN:

Rigatoni direkt in die Sauce geben und alles gut vermengen. Falls nötig, etwas Nudelwasser zugeben, damit die Sauce perfekt anhaftet.

9



SERVIEREN:

Auf Tellern anrichten, mit frischem Parmesan bestreuen und mit gehackter Petersilie garnieren. Sofort genießen!



VORBEREITUNG
15 Min.



KOCHZEIT
20 Min.



PORTIONEN
4 Personen



SCHWIERIGKEIT
Einfach

Buon Appetito!





Pasta Hausfrauenart



BRUSCHETTA-HÄHNCHEN-PASTA

mit Tomaten, Basilikum & Parmesan

♥ FRISCH • AROMATISCH • ITALIENISCH ♥

Saftiges Hähnchen, sonnengereifte Tomaten, frischer Basilikum und Knoblauch vereinen sich zu einer herrlich leichten Pasta. Inspiriert vom klassischen Bruschetta – perfekt für jeden Tag und die ganze Familie.



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

ZUTATEN für 4 Portionen

- 400 g Penne oder Fusilli
- 500 g Hähnchenbrustfilet
- 3 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 500 g reife Tomaten
- 1 rote Zwiebel (klein)
- ½ TL Salz
- ½ TL Pfeffer
- 1 TL italienische Kräuter (z. B. Oregano & Basilikum)
- 1 Prise Chiliflocken (optional)
- 1 EL Balsamico-Essig
- 50 g frischer Basilikum
- 50 g geriebener Parmesan
- Etwas Olivenöl zum Beträufeln



TIPPS & VARIATIONEN

- ✓ Für extra Frische Tomaten kurz mit heißem Wasser überbrühen, häuten und entkernen.
- ✓ Mit Rucola oder Babyspinat verfeinern – das bringt zusätzlich Geschmack und Farbe.
- ✓ Ein Spritzer Zitronensaft rundet das Gericht frisch ab.
- ✓ Auch kalt ein Genuss – ideal für Picknick oder Lunchbox!



SERVIEREN

Auf tiefen Tellern anrichten, mit frischem Basilikum, geriebenem Parmesan und einem Schuss Olivenöl beträufeln.
Buon Appetito!



HÄHNCHEN VORBEREITEN:
Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Salz, Pfeffer und ½ TL italienischen Kräutern würzen.



HÄHNCHEN ANBRATEN:
2 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Hähnchen darin bei mittlerer bis hoher Hitze rundum goldbraun anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen.



ZWIEBEL & KNOBLAUCH ANBRATEN:
Im gleichen Öl die gewürfelte Zwiebel glasig anbraten. Knoblauch fein hacken und 1 Minute dazugeben, bis er duftet.



TOMATEN ZUGEBEN:
Tomaten in kleine Würfel schneiden und in die Pfanne geben. Mit Salz, Pfeffer, restlichen italienischen Kräutern und optional Chiliflocken würzen.



SAUCE EINKÖCHELN:
Balsamico-Essig hinzufügen und alles bei mittlerer Hitze 8–10 Minuten köcheln lassen, bis die Tomaten weich sind und leicht sämig werden.



NUDELN KOCHEN:
Penne in reichlich Salzwasser nach Packungsanleitung al dente kochen. 100 ml Nudelwasser abschöpfen, dann abgießen.



HÄHNCHEN ZURÜCKGEBEN:
Das gebratene Hähnchen zur Tomatensauce geben und alles gut vermengen. 2–3 Minuten ziehen lassen.



PASTA VERMENGEN:
Die Nudeln in die Pfanne geben. 2–3 EL Nudelwasser hinzufügen und alles gut miteinander vermengen, damit die Sauce schön haftet.



SERVIEREN:
Auf Tellern anrichten, mit frischem Basilikum, geriebenem Parmesan und einem Schuss Olivenöl beträufeln. Sofort genießen!

VORBEREITUNG 15 Min.

KOCHZEIT 20 Min.

PORTIONEN 4 Personen

SCHWIERIGKEIT Einfach

Buon Appetito! ♥



Pasta Hausfrauenart



CHEESESTEAK-TORTELLINI

in cremiger Provolone-Sauce

HERZHAFT • CREMIG • WOHLFÜHLGERICHT

Zartes Rindfleisch, karamellierte Zwiebeln und Paprika, kombiniert mit Käse überzogenen Tortellini in einer cremigen Provolone-Sauce – inspiriert vom klassischen Cheese steak. Ein Gericht, das Familie und Gäste gleichermaßen begeistert.



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

ZUTATEN für 4 Portionen

- 500 g Tortellini (Käsefüllung)
- 400 g Rindersteak (z. B. Hüfte oder Ribeye)
- 1 große Zwiebel
- 1 rote Paprika
- 1 grüne Paprika
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Butter
- 3 Knoblauchzehen
- 200 ml Rinderbrühe
- 200 ml Sahne
- 150 g Provolone-Käse (in Scheiben oder gerieben)
- 50 g Frischkäse
- 1 TL Worcestershire-Sauce
- 1 TL Dijon-Senf
- Salz & Pfeffer nach Geschmack
- ½ TL getrockneter Oregano
- Frische Petersilie zum Garnieren (optional)



TIPPS & VARIATIONEN

- ✓ Für extra Geschmack etwas geräucherte Paprika oder Chiliflocken hinzufügen.
- ✓ Provolone kann durch Mozzarella oder Fontina ersetzt werden.
- ✓ Für eine noch sämigere Sauce etwas mehr Frischkäse oder geriebenen Parmesan unterrühren.
- ✓ Passt hervorragend zu einem knackigen Beilagensalat oder knusprigem Knoblauchbrot.



SERVIEREN

Auf tiefen Tellern anrichten, mit frisch gehackter Petersilie bestreuen und sofort genießen!

Buon Appetito!



1



TORTELLINI KOCHEN:

Tortellini nach Packungsanleitung in reichlich Salzwasser al dente kochen. Abgießen und beiseitestellen.

2



RINDFLEISCH VORBEREITEN:

Rindfleisch in dünne Streifen schneiden. Mit Salz, Pfeffer und ½ TL Oregano würzen.

3



FLEISCH ANBRATEN:

1 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Fleisch in Portionen scharf anbraten, bis es rundum gebräunt ist. Herausnehmen und warm halten.

4



GEMÜSE ANBRATEN:

In derselben Pfanne 1 EL Olivenöl und 2 EL Butter erhitzen. Zwiebeln in Streifen schneiden und glasig anbraten. Paprika in Streifen zugeben und 4–5 Minuten mitbraten.

5



KNOBLAUCH HINZUFÜGEN:

Knoblauch fein hacken und 1 Minute mitbraten, bis er duftet.

6



FLEISCH ZURÜCKGEBEN:

Rindfleisch zurück in die Pfanne geben. Rinderbrühe, Worcestershire-Sauce und Dijon-Senf einrühren. Kurz aufkochen lassen.

7



SAUCE ZUBEREITEN:

Sahne und Frischkäse einrühren und bei mittlerer Hitze 3–4 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce leicht eindickt. Provolone-Käse zugeben und schmelzen lassen. Mit Salz, Pfeffer und restlichem Oregano abschmecken.

8



TORTELLINI UNTERHEBEN:

Gekochte Tortellini zur Sauce geben und alles vorsichtig vermengen, bis die Nudeln gleichmäßig bedeckt sind.

9



SERVIEREN:

Auf Tellern anrichten, mit frischer Petersilie garnieren und sofort genießen!



VORBEREITUNG
15 Min.



KOCHZEIT
25 Min.



PORTIONEN
4 Personen



SCHWIERIGKEIT
Einfach

Buon Appetito!





Pasta Hausfrauenart

CREMIGE TOSKANISCHE HÄHNCHEN-PASTA

mit Spinat & getrockneten Tomaten

♥ CREMIG • AROMATISCH • ITALIENISCH ♥

Zarte Hähnchenstücke in einer sahnigen Sauce mit getrockneten Tomaten, frischem Spinat und italienischen Kräutern – ein Hauch Toskana für jeden Tag. Ein Gericht, das Herz und Seele wärmt.



WÜRZIG & CREMIG

HAUSMANN-KOST MIT TRADITION



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

ZUTATEN

für 4 Portionen

- 400 g Penne oder Tagliatelle
- 500 g Hähnchenbrustfilet
- 2 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Zwiebel
- 100 g getrocknete Tomaten (in Öl, abgetropft)
- 200 ml Hühnerbrühe
- 200 ml Sahne
- 100 g frischer Spinat
- 50 g geriebener Parmesan
- 1 TL italienische Kräuter (z. B. Oregano, Basilikum, Thymian)
- ½ TL Chiliflocken (optional)
- Salz & Pfeffer nach Geschmack
- Frische Petersilie zum Garnieren



TIPPS & VARIATIONEN

- ✓ Für extra Cremigkeit etwas Frischkäse oder Mascarpone unterrühren.
- ✓ Mit Pinienkernen oder gerösteten Walnüssen toppt das Gericht zusätzlich.
- ✓ Wer es gerne schärfer mag, erhöht einfach die Menge der Chiliflocken.
- ✓ Passt auch hervorragend zu Tortellini oder Gnocchi.



SERVIEREN

Auf tiefen Tellern anrichten, mit frisch gehackter Petersilie und etwas Parmesan bestreuen.

Buon Appetito!



1



HÄHNCHEN VORBEREITEN:

Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Salz, Pfeffer und ½ TL italienischen Kräutern würzen.

2



HÄHNCHEN ANBRATEN:

1 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Hähnchen darin bei mittlerer bis hoher Hitze rundum goldbraun anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen.

3



ZWIEBEL & KNOBLAUCH ANBRATEN:

Übriges Olivenöl in die Pfanne geben. Zwiebel würfeln und glasig anbraten. Knoblauch fein hacken und 1 Minute mitbraten, bis er duftet.

4



GETROCKNETE TOMATEN HINZUFÜGEN:

Getrocknete Tomaten in Streifen schneiden und kurz mit anbraten, damit sich ihr Aroma voll entfalten kann.

5



SAUCE ZUBEREITEN:

Hühnerbrühe und Sahne angießen und verrühren. Aufkochen lassen und 2–3 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce leicht eindickt.

6



SPINAT HINZUFÜGEN:

Frischen Spinat nach und nach in die Sauce geben und zusammenfallen lassen. Mit restlichen italienischen Kräutern und Chiliflocken abschmecken.

7



NUDELN KOCHEN:

Penne in reichlich Salzwasser nach Packungsanleitung al dente kochen. Etwas Nudelwasser abschöpfen, dann abgießen.

8



ALLES VERMENGEN:

Hähnchen in die Sauce geben und unterrühren. Nudeln hinzufügen und alles gut vermengen. Bei Bedarf etwas Nudelwasser zugeben, bis die Sauce schön cremig ist.

9



SERVIEREN:

Mit geriebenem Parmesan bestreuen und mit frischer Petersilie garnieren. Sofort heiß genießen!



VORBEREITUNG
15 Min.



KOCHZEIT
20 Min.



PORTIONEN
4 Personen



SCHWIERIGKEIT
Einfach

Buon Appetito!



BONUS

Ricette Classiche Italiane

MARINARA SAUCE

EINFACH. AROMATISCH. TRADITIONELL.

Marinara ist die Seele der neapolitanischen Küche.

Eine einfache, aromatische Tomatensauce mit wenigen Zutaten – perfekt zu Pasta, Pizza oder als Basis für viele italienische Klassiker.



ZUTATEN für ca. 4 Portionen

- 800 g ganze geschälte Tomaten (San Marzano)
- 2–3 Knoblauchzehen
- 4 EL Natives Olivenöl extra (EVOO)
- 1 TL getrockneter Oregano
- 1 TL Zucker (optional)
- Salz, nach Geschmack
- Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- Ein paar frische Basilikumblätter



WICHTIG

Wenige Zutaten – aber gute Qualität! San Marzano Tomaten und gutes Olivenöl sind das Geheimnis einer authentischen Marinara Sauce.



SAN MARZANO TOMATEN



GUTES OLIVENÖL



FRISCHES BASILIKUM

TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

- ✓ Tomaten sanft zerdrücken, nicht pürieren – so bleibt die Sauce stückig und aromatisch.
- ✓ Langsam köcheln lassen – Zeit bringt Geschmack.
- ✓ Zucker nur sparsam verwenden – er rundet die Säure der Tomaten ab.
- ✓ Am Ende frisches Basilikum für ein intensives Aroma.



SERVIEREN

Perfekt zu Spaghetti, Penne oder Pizza.
Mit etwas frischem Basilikum und gutem Olivenöl toppen.



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

1



KNOBLAUCH ANBRATEN:

Olivenöl in einem großen Topf bei mittlerer Hitze erwärmen. Knoblauch in dünne Scheiben schneiden und langsam anbraten, bis er duftet – nicht bräunen!

2



TOMATEN ZERDRÜCKEN:

Die ganzen Tomaten mit der Hand zerdrücken oder mit einem Holzlöffel leicht zerteilen. Den Saft ebenfalls in den Topf geben.

3



WÜRZEN UND KOCHEN:

Oregano, Zucker (falls verwendet), Salz und Pfeffer hinzufügen und alles gut vermischen. Sauce zum Kochen bringen.

4



SANFT KÖCHELN LASSEN:

Hitze reduzieren und die Sauce 25–35 Minuten sanft köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. Die Sauce sollte leicht eindicken.

5



ABSCHMECKEN:

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei Bedarf noch etwas Zucker hinzufügen, wenn die Tomaten sehr säuerlich sind.

6



BASILIKUM HINZUGEBEN:

Kurz vor Ende der Kochzeit frische Basilikumblätter einreißen und in die Sauce geben. Nicht zu lange mitkochen – Basilikum entfaltet so das beste Aroma.

7



KONSISTENZ PRÜFEN:

Die Sauce sollte sämig, aber nicht zu dick sein. Falls sie zu dick ist, etwas heißes Wasser hinzufügen und umrühren.

8



FERTIG:

Die Marinara Sauce ist fertig! Vom Herd nehmen und 5 Minuten ruhen lassen, damit sich die Aromen verbinden.

9



SERVIEREN:

Sofort mit deiner Lieblingspasta genießen oder als Basis für viele italienische Gerichte und Pizza verwenden.



VORBEREITUNG
10 Min.



KOCHZEIT
30–35 Min.



PORTIONEN
ca. 4 Portionen



SCHWIERIGKEIT
Einfach

La Pasta d'Italia



Ricette Classiche Italiane

ARRABBIATA SAUCE

SCHARF. AROMATISCH. KLASSISCH.

Arrabbiata ist die temperamentvolle Schwester der Marinara. Eine einfache Tomatensoße mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino – scharf, aromatisch und perfekt zu Penne.



ZUTATEN für ca. 2 Portionen

- 400 g ganze geschälte Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL natives Olivenöl extra
- 1–2 getrocknete Peperoncini oder ½–1 TL Chiliflocken
- ½ TL Salz, nach Geschmack
- schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
- 2 EL glatte Petersilie, gehackt
- optional ½ TL Zucker



WICHTIG

Knoblauch und Chili nur sanft erhitzen. Verbrannter Knoblauch macht die Soße bitter, zu dunkel geröstete Chili ebenfalls.



TIPPS FÜR DAS PERFEKTE ERGEBNIS

- ✓ Peperoncini langsam dosieren – nachschärfen geht immer.
- ✓ Ganze Tomaten von Hand zerdrücken – das ergibt mehr Struktur.
- ✓ Die Soße offen köcheln lassen, damit sie konzentriert und sämig wird.
- ✓ Petersilie erst am Ende zugeben – so bleibt ihr Aroma frisch.

SERVIEREN

Klassisch mit Penne. Nach Wunsch mit Pecorino oder Parmesan bestreuen. Auch als pikante Basis für Pizza geeignet.



ZUBEREITUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

1



VORBEREITEN:

Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Peperoncini fein hacken. Tomaten mit der Hand zerdrücken.

2



KNOBLAUCH ANBRATEN:

Olivenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Knoblauch sanft braten, bis er duftet – nicht bräunen.

3



SCHÄRFE WECKEN:

Peperoncini oder Chiliflocken zugeben und etwa 30 Sekunden im Öl ziehen lassen.

4



TOMATEN HINZUGEBEN:

Zerdrückte Tomaten samt Saft vorsichtig in den Topf geben.

5



WÜRZEN:

Salz und schwarzen Pfeffer einrühren. Optional etwas Zucker ergänzen.

6



SANFT KÖCHELN:

Offen 20–25 Minuten sanft köcheln lassen. Gelegentlich umrühren, bis die Soße sämig ist.

7



PETERSILIE HINZUGEBEN:

Topf vom Herd nehmen und die gehackte Petersilie unterrühren. Abschmecken.

8



SERVIEREN:

Mit frisch gekochten Penne vermischen und sofort servieren.

Piccante, semplice, italiana



VORBEREITUNG
10 Min.



KOCHZEIT
20–25 Min.



PORTIONEN
ca. 2



SCHWIERIGKEIT
Einfach

Schlusswort

Pasta braucht nicht viel.

Aber sie kann unglaublich viel.

Manchmal reichen Knoblauch, Olivenöl und ein paar gute Spaghetti.

Manchmal dürfen es Tomaten, Guanciale und Pecorino sein. Und manchmal muss es eben eine große Pfanne mit Hackfleisch, Käse und Sahne sein.

In dieser Pasta-Akademie treffen deshalb römische Klassiker auf Rezepte aus Neapel, cremige Saucen auf Meeresfrüchte, Ravioli auf Lasagne – und italienische Tradition auf Gerichte, die vielleicht niemals eine italienische Nonna gekocht hätte.

Und das ist völlig in Ordnung.

Denn am Ende geht es nicht darum, aus jedem Abendessen eine Wissenschaft zu machen. Es geht darum, etwas Gutes auf den Tisch zu stellen, neue Rezepte auszuprobieren und vielleicht das eine oder andere Gericht zu finden, das irgendwann zum eigenen Klassiker wird.

Die mehr als 50 Rezepte in diesem Buch sollen deshalb keine Regeln sein.

Sie sollen Lust aufs Kochen machen.

Auf frische Pasta aus dem Pastamaker.

Auf einen großen Topf für die ganze Familie.

Auf ein schnelles Essen unter der Woche.

Oder auf ein Rezept, für das man sich am Wochenende einfach etwas mehr Zeit nimmt.

Und wenn am Ende jemand am Tisch sitzt, die erste Gabel probiert und sagt:

„Das machen wir wieder.“

... dann hat dieses Buch seinen Zweck erfüllt.

Buon Appetito!

Und viel Spaß beim Kochen, Ausprobieren und Genießen.

Herausgeberangaben



Dieses Booklet dient der allgemeinen Information und Bildung. Trotz sorgfältiger Erstellung kann keine Gewähr für Vollständigkeit und Fehlerfreiheit übernommen werden. Genannte externe Angebote können sich ändern oder eingestellt werden.

Herausgeber

Ralf Schäfer
c/o Autorenglück #87012
Albert-Einstein-Straße 47
02977 Hoyerswerda

booklet@rsausffm.de
<https://rsausffm.de>

Verantwortlich für den Inhalt: Ralf Schäfer
Stand: September 2026

La Pasta è Amore

PASTA AKADEMIE

DIE KUNST DER ITALIENISCHEN PASTA

KLASSIKER • TRADITION • ORIGINALREZEPTE

Einfach. Italien. Genuss.

Pasta ist mehr als nur ein Gericht – sie ist ein Stück Lebensgefühl. In der Pasta Akademie finden Sie **50+** ausgewählte Nudelrezepte, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden.

- ♥ Zeitlose Klassiker & beliebte Highlights
- ♥ Internationale & moderne Pasta
- ♥ Pasta nach Hausfrauenart
- ♥ Für jeden Anlass & jeden Geschmack
- ♥ Einfach nachzukochen – garantiert lecker

VON ZART BIS DEFTIG,
VON EINFACH BIS RAFFINIERT.

Lassen Sie sich inspirieren und entdecken Sie die Vielfalt der Pasta – für jeden Tag und besondere Momente.

*Kochen ist Liebe,
die man schmeckt!*



GEKOCHT,
GESCHMORT,
ÜBERBACKEN



SPAGHETTI,
TORTELLINI,
RAVIOLI, CANNELLONI,
LASAGNE & MEHR



ORIGINALREZEPTE
AUS ITALIEN –
AUTHENTISCH &
PRAXISNAH



FÜR JEDEN TAG
UND BESONDERE
MOMENTE



MIT LIEBE ZUR
TRADITION UND
ZUM GUTEN
GESCHMACK



Buon Appetito!

Kochen verbindet,
Pasta bleibt im Herzen.

AUS LIEBE GEKOCHT –
MIT FREUDE GENOSSEN!