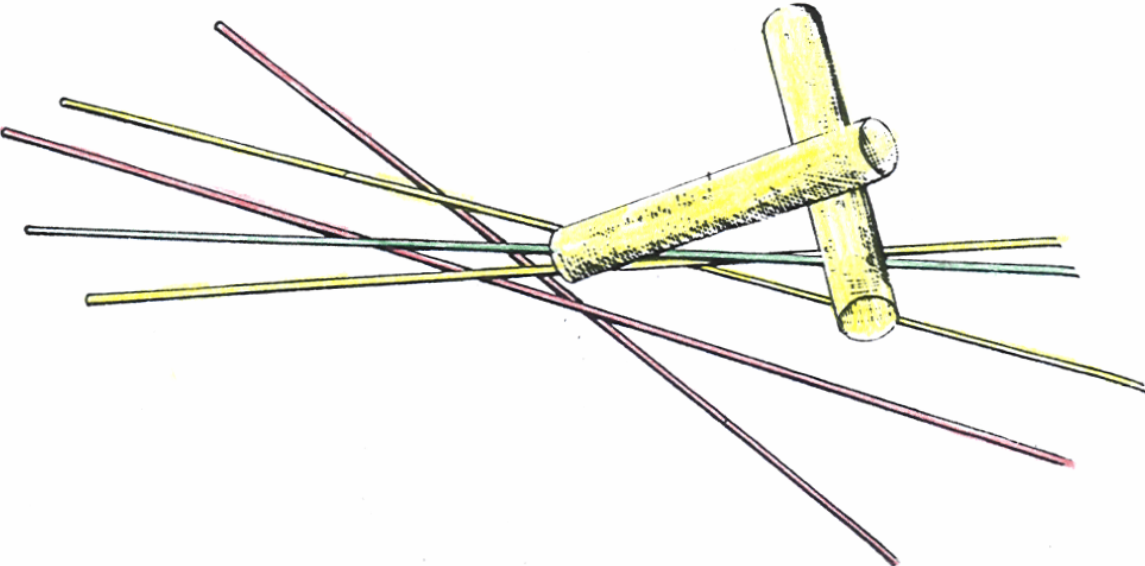


**Pasta Nudeln Pasta Nudeln Pasta Nudeln
Nudeln Pasta Nudeln Pasta Nudeln Pasta**

Nudelküche



**Pasta Nudeln Pasta Nudeln Pasta Nudeln
Nudeln Pasta Nudeln Pasta Nudeln Pasta**

Nudelküche

dieses Werk präsentiert Ihnen der
Tierschutzverein Mechernich, e. V., Ginsterweg, 53894 Mechernich

Weiterhin können Sie bei uns erwerben

„Auch ohne uns kann man gut essen“

(fleischlose Küche)

„Ihre besten Backrezepte“

Jedes Heft ist zum Preis von DM 12,50 zu erhalten.

Wir nehmen auch gerne Ihre telefonische Bestellung entgegen (Tel.: 02443/5975)

1. Auflage „Nudelküche“ November 1996

Layout: B G M S - Tierschutzverein Mechernich e. V.

Exemplar Nr.

Liebe Nudelfreundinnen,
liebe Nudelfreunde,

bevor Sie nun das eine oder andere Rezept ausprobieren, möchte ich Ihnen kurz darlegen, daß dieses Werk wieder nur mit Ihrer freundlichen Unterstützung hinsichtlich der Rezepte möglich wurde. Für die Übersendung der zahlreichen Rezepte Ihrerseits sei an dieser Stelle gedankt.

Diese nun bereits 3. veröffentlichte Rezeptsammlung bietet Ihnen auch wieder einiges an Wissen bezüglich Nudeln, Wein und Geselligkeit.

Im Namen des Tierschutzvereines Mechernich e. V. möchte ich den Damen der Bastelgruppe - B G M S - ganz herzlich für ihr unermüdliches Engagement bei der Entwicklung und Verwirklichung sowie der Gestaltung dieser Bücher danken. Übrigens habe ich mir sagen lassen, daß sich hinter dem Pseudonym B G M S die Gruppe „Basteln garantiert mit Spaß“ versteckt. Aus Insiderkreisen wurde mir aber auch berichtet, daß es sich hier um die ersten Buchstaben der Vornamen der Damen handelt.

Alles in allem sei angemerkt, daß dieses Werk den Damen wieder gelungen ist und ich hoffe, daß der Verkauf wieder so gut in Gang kommt, wie dies bei den vorangegangenen beiden Heften zu verzeichnen war. Wie immer kommt der Erlös dieser Werke ausschließlich den Tieren zu Gute.

Herzlichst

Ihr 

Reiner Bauer, 1. Vorsitzender

Inhaltsverzeichnis:

Bandnudeln mit Garnelen in Peffersahne	73
Bandnudeln mit Venusmuschel	33
Bandnudeln mit Zitronensauce	63
Bekannte Nudelarten	7
Bunte Spaghetti-Pfanne	64
Cannelloni	55
Cannelloni al forno	19
Cannelloni-mit Käsefüllung Napoli	64
Chonchigliette con pesce	57
Chonchiglie al pomodoro e basilico	56
Datteln mit Schinken	75
Ditalini con peperoni e cipolle	58
Farfalle (weiß grün)	25
Farfalle mit Pilzen und Tomaten	51
Fettucine al forno	11
Fettucine verdi d'Alfredo	53
Frittata de spaghetti	11
Geflügel-Nudel-Salat	67
Gefüllte Canneloni	45
Gemüse-Lasgne	41
Gnocchi römischer Art	16
Grüne Nudel mit Kräuter Krabbensauce	70
Hörnchennudeln mit Broccoli	66
Hörnchennudeln mit Paprika und Oliven	67
Kleine grüne Gnocchi mit Salbei und Gorgonzola	23
Kurze Nudeln mit Broccoli-Röschen	22
Lasgne al forno	47
Lasgne con funghi	62
Lasgne mit Gemüse	54
Lasgne mit Pilzen	26
Lasgne verdi „Bolognese	21
Lasgne verdi alla bolognese	62
Limettencreme	74
Makkaroni aglio olio e peperoncino	58
Makkaroni-Auflauf	38
Makkaroni-Auflauf	50
Makkaroni-Erbsen	39
Makkaroniaufauf	42
Menü	71
Mozzarella-Sauce auf Röhrnudeln	32
Nudel-Hack-Auflauf	49
Nudelaufauf mit Paprika und Schinken	44
Nudeln mit Blumenkohl-Röschen	12
Nudeln mit mildem Gemüsepaprika	24
Nudeln mit Spinat	40
Nudeln mit Stangensellerie	25
Nudel-Gemüse-Auflauf	44
Nudelsalat	70
Nudelsalat Norddeutscher Art	69
Pagia e fieno alla panna	10

Pasta	42
Pasta al pesto	14
Pasta mit Bohnen	17
Pasta mit jeder Menge Sauce	46
Pasta mit leicht exotischem Hauch	15
Penne ai conque fromaggi	59
Penne mit Paprika und Oliven	14
Penne mit Steinpilz-Sauce	33
Penne Rigate mit Gorgonzola	51
Penne siciliana	35
Pesto alla Genovese	39
Ravioli alla modenese	13
Rigatoni mit Erbsen	52
Römischer Salat mit Mozzarella	76
Salsa verde	40
Seemannssauce	31
Spaghetti al pomodoro	13
Spaghetti alla carbonara	15
Spaghetti Amatriciana	20
Spaghetti Broccoli	38
Spaghetti in grüner Sauce	28
Spaghetti in Knoblauch und Öl	31
Spaghetti in Lachs-Sahne	28
Spaghetti mit Gorgonzola-Sauce und Pilzen	27
Spaghetti mit Parmaschinken	50
Spaghetti mit Thunfisch-Sauce	32
Spaghetti mit Thunfischsoße	45
Spaghetti nach Bergbauern Art	24
Spaghetti Trapanese	36
Spaghetti-Auflauf	37
Spaghetti-Tomaten-Auflauf	26
Spinat-Hack-Lasagne	34
Süße Tomatensoße	68
Tagliatelle al pomodoro	10
Tagliatelle al prosciutto di Parma	35
Tagliatelle alla bolognese	60
Tagliatelle in Fleischsoße	18
Tagliatelle mit Avocado-creme und Krabben	53
Tagliatelle mit Blumenkohl	27
Tagliatelle mit Lachs	23
Tagliatelle mit Schinken und Salbei	16
Tagliatelle mit Walnüssen	52
Tagliatelle mit Zitronenschaum	77
Tagliatelle primavera	12
Thunfisch-Broccoli-Spaghetti	43
Tirami su mit Erdbeeren	78
Tomaten- und frische Basilikumsauce	30
Tomaten-Grundsauce	29
Tomatensauce mit Öl und Knoblauch	29
Tortellini Cinderalla	65
Tortellini verdi alle noci con crema di tartufo	61
Tortellini-Salat	43

Tortiglioni alla renana	61
Überbackene Bandnudeln	68
Überbackene Nudeln	17
Überbackene Tortellini	55
Vorwort	3
Weinkunde	79
Wirsing-Schinken-Lasagne	48
Zwiebelsuppe	72





Grußwort 10 Jahre Tierheim Mechernich

Vor nunmehr 15 Jahren haben dem Schutz und Wohlergehen der Haustiere aber auch den in Wald und Feld „frei“ lebenden Tieren in besonderer Weise verbundene Mitbürgerinnen und Mitbürger unter der Federführung ihres seit dem amtierenden 1. Vorsitzenden Reiner Bauer einen Verein gegründet - den Tierschutzverein Mechernich e.V.. Die in der Vereinssatzung fest geschriebenen Aufgaben und Zielsetzungen sind nach wie vor aktuell und verdienen Beachtung und Unterstützung.

Auf der Grundlage schnell steigender Mitgliederzahlen, zahlreicher aktiver Helfer und Förderer und einer damit einher gehenden großen Akzeptanz in der Bevölkerung, ging man schon bald daran, das bei der Vereinsgründung anvisierte Ziel, Errichtung eines Tierheimes, zu verwirklichen. Das hierfür notwendige Engagement und Stehvermögen angesichts der Gesamtkosten für Tierheim und Wohnhaus von über 700.000,-- DM, verdient nach wie vor größte Anerkennung. Trotz beachtlicher staatlicher und kommunaler Zuschüsse in Höhe von 335.000,- - DM mußte der Rest durch Eigenmittel und Eigenleistungen erbracht werden. Haussammlungen im Stadtgebiet, bundesweit angelegte Spendenaufrufe und zahlreiche andere Aktivitäten trugen letztlich dazu bei, die Gesamtfinanzierung zu sichern.

Die Stadt Mechernich hat sich durch die unentgeltliche Bereitstellung des benötigten Grundstücks und Baukostenzuschüsse in Höhe von 70.000,-- DM im Rahmen ihrer eingeschränkten finanziellen Möglichkeiten in angemessener Weise an dem Vorhaben beteiligt. Weiterhin wird im Rahmen einer Übereinkunft mit dem Tierschutzverein für den Transport, die Aufnahme, Verpflegung und ärztliche Versorgung von Fundtieren ein jährlicher Zuschuss gezahlt. Bezüglich der Angemessenheit dieses Betrages gibt es sicherlich unterschiedliche Vorstellungen. Aber insgesamt beruht die notwendige Zusammenarbeit von Stadt und Tierschutzverein auf einer verlässlichen und vertrauensvollen Basis.

Seit der Inbetriebnahme im Jahre 1993 wurden vereinsseitig Jahr für Jahr beachtliche Summen für die Komplettierung, Verbesserung und Erweiterung des Tierheimes aufgebracht. Es hat sich als eine im Interesse des Tierschutzes weit über die Grenzen der Stadt Mechernich hinaus sinnvolle und notwendige Einrichtung erwiesen.

Namens Rat und Verwaltung der Stadt Mechernich darf ich aus dem gegebenen Anlass, 10 Jahre Tierheim Mechernich, den Verantwortlichen des Tierschutzvereins und den vielen ehrenamtlichen Helferinnen und Helfern für die geleistete Arbeit ein herzliches Danke sagen. Ich hoffe und wünsche, dass sich stets in ausreichender Zahl Menschen finden, die bereit sind, Tieren in Not zu helfen und für die Belange des Tierschutzes insgesamt in der Bevölkerung zu werben.

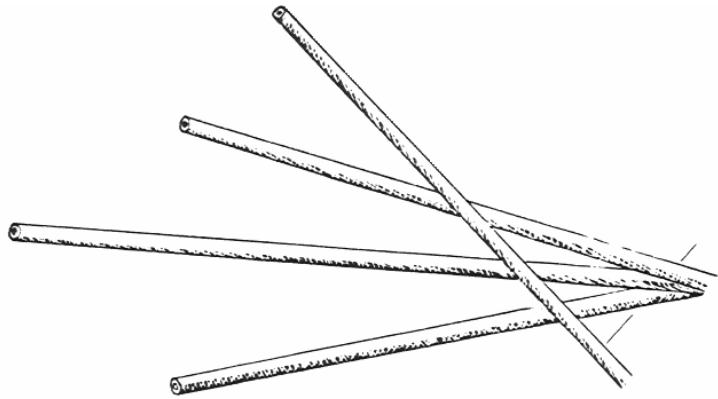
Dr. Hans-Peter Schick
Bürgermeister



Bekannte Nudelarten

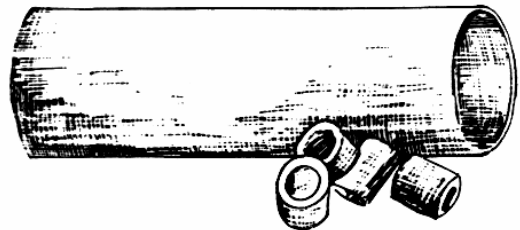
Bucatini:

Dicke Spaghetti mit einem Loch durch die Mitte



Cannelloni:

Große röhrenförmige Nudel, die eine Fleisch- oder Gemüsefüllung erhält und im Ofen gebacken wird.



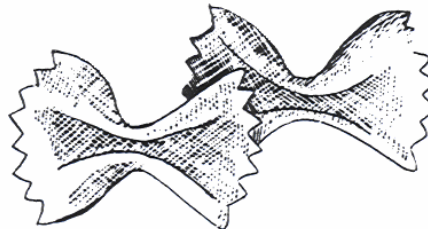
Conchiglie:

Muschelförmige Nudel



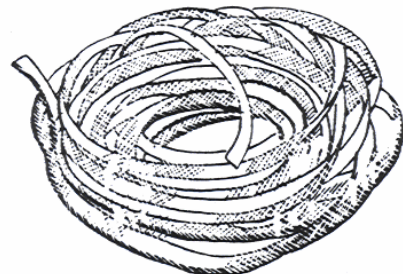
Farfalle:

Schmetterlingsförmige Nudel



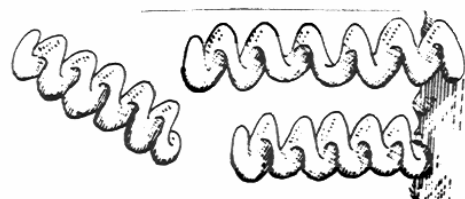
Fettuccine:

Dünne Bänder, sie werden in Form von Nestern hergestellt, die sich beim Kochen lösen.



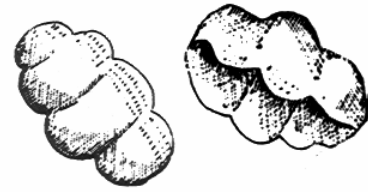
Fusilli:

Dünne Spiralen. Sie können lang oder kurz sein.



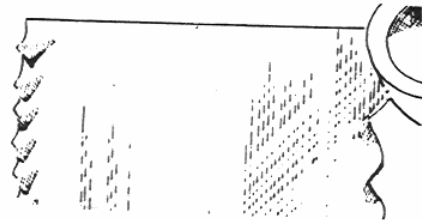
Gnocchi:

Normalerweise frisch aus Weizengrieß und aus Kartoffeln hergestellt.

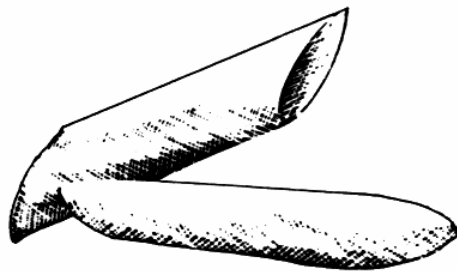


Lasagne:

Große Nudelstreifen zum Backen.
Sie können entweder weiß oder grün sein.

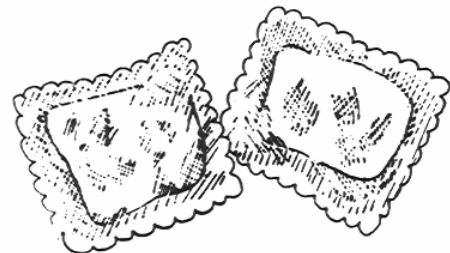


Penne:



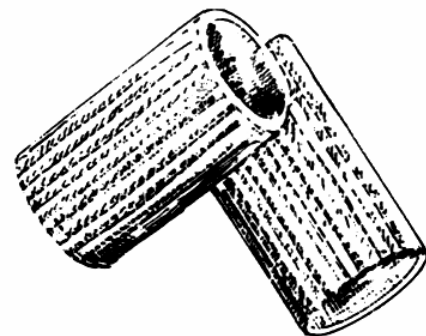
Ravioli:

Viereckige Frischnudel,
gefüllt mit Fleisch und Gewürzen.



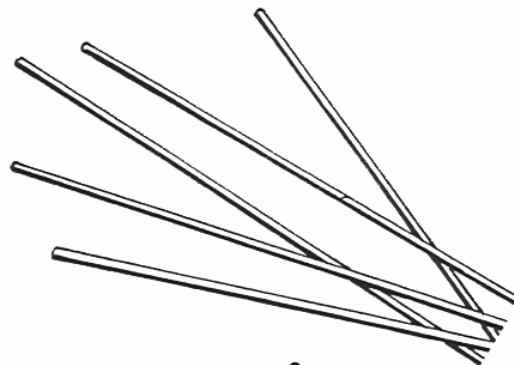
Rigatoni:

Kurze, röhrenförmige Nudel,
die immer gerippt ist.
Sie kann fast mit jeder Soße serviert werden.



Spaghetti:

Dünne Fäden



Tagliatelle:

Ähnlich wie Fettucine, doch etwas dünner.



Tortellini:

Frisch gemachte Nudeln, gefüllt mit
Parmaschinken, Fleisch, Eier und Gewürzen.



Nudeln „al dente“ gekocht:

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen (pro 100 g Teigwaren rechnet man 1 Liter Wasser), salzen und die Nudeln hineingeben.

Nudeln im sprudelnden Wasser kochen lassen, hin und wieder umrühren. Kurz vor Ende der auf der Packung angegebenen Garzeit eine Nudel herausnehmen und testen, ob sie Biß hat.

Die „al dente“ gekochten Nudeln abgießen, dabei einen Teil des Kochwassers aufheben. Die Nudeln gut abtropfen lassen. Vor dem Servieren etwas Nudelwasser unterziehen.

Tagliatelle al pomodoro

Zutaten für 4 Personen:

400 g Tagliatelle
500 g Tomaten, geschält,
aus der Dose
40 g Butter oder Margarine
1 Zwiebel
1 kleine Möhre
1 Stange Sellerie
1 TL Salz
50 g Parmesankäse, gerieben
Petersilie, Basilikum
1 Prise Zucker,
Pfeffer

Paglia e fieno alla panna

Zutaten für 4 Personen:

200 g grüne Tagliatelle
200 g weiße Tagliatelle
30 g Butter
40 g Schweinebauch oder
gekochter Schinken
1 Tasse süße Sahne
Zwiebel, Petersilie,
Pfeffer, Salz
Parmesankäse

Zubereitung:

Gemüse putzen, waschen und in Würfel schneiden. In einem Topf oder einer Pfanne die Butter zerlassen. Gemüse dazugeben und bei schwacher Hitze unter häufigem Rühren anrösten. Tomaten pürieren, hinzufügen und einige Minuten ziehen lassen. Danach mit einer Tasse warmen Wasser mindestens 45 Minuten bei zugedektem Topf unter gelegentlichem Umrühren etwas einkochen lassen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Tagliatelle nach Rezept „al dente“ garen. Die mittlerweile fertige Soße auf die in Portionen verteilten Tagliatelle gießen und mit reichlich Parmesankäse bestreuen.

Zubereitung:

In einer breiten Pfanne Butter zergehen lassen. Fleisch in Würfel schneiden und in die Pfanne geben, bei kleiner Hitze umrühren, bis das Fett ausgebraten ist. Wenig feingehackte Zwiebel darin glasig werden lassen. Salzen und die Sahne dazugeben. 1 bis 2 Minuten zum Kochen bringen und die mittlerweile „al dente“ gekochten Tagliatelle dazugeben. Etwas geriebenen Parmesankäse darübergeben und rasch und vorsichtig rühren, bis die Soße die gewünschte Konsistenz erreicht hat. In vorgewärmte Teller verteilen. Mit restlichem Parmesankäse, Petersilie und evtl. etwas Pfeffer anrichten.

Fettucine al forno

Zutaten für 4 Personen:

400 g Fettucine
100 g Butter
80 g frisch geriebenen
Parmesankäse
100 g gekochter Schinken
1 Mozzarella-Käse
1 EL Petersilie
Semmelbrösel,
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Nudeln in kochendem Wasser „al dente“ kochen, mit der Hälfte der Butter (in Stückchen) und Parmesankäse sowie dem Pfeffer würzen. Eine feuerfeste, flache Form mit Butter austreichen und mit Semmelbröseln bestreuen. Die Hälfte der Nudeln in die Form geben. Mozzarella und Schinken kleinschneiden und über die Nudeln geben. Die restlichen Nudeln darüber und mit Butter und Parmesankäse bestreuen. Hierüber noch etwas Semmelbrösel und Petersilie geben. Im vorgeheizten Ofen überbacken.

Frittata di spaghetti

Zutaten für 4 Personen:

400 g Spaghetti, evtl. auch
Nudelreste
40 g geriebener Parmesankäse
30-40 g Butter
3 EL ÖL
2 Eier
1 EL Tomatenmark
Pfeffer, Basilikum, Salz

Zubereitung:

Die Nudeln kochen - Reste auf kleiner Flamme aufwärmen -. Butterstückchen dazugeben und unter ständigem Rühren zum Schmelzen bringen. Die Hälfte des Käses darüberstreuen und gut vermischen. Erkalten lassen. Salz und die Eier tüchtig schlagen und restlichen Käse, Pfeffer, zerkleinertes Basilikum und 1 EL Tomatenmark beimengen. Diese Masse auf die Nudeln geben und gut verrühren. Hälfte des Öls in der Pfanne erwärmen und die Nudelmasse einfüllen. Bei mittlerer Hitze erst die eine, dann die andere Seite, wobei das restliche Öl noch dazugegeben wird, goldbraun braten.

Nudeln mit Blumenkohl-Röschen

Zutaten für 4 Personen:

400 g Nudeln
250 g geschälte Tomaten aus der Dose
50 g geriebener Parmesan
1 Blumenkohl, ca. 800 g
2 EL Öl
Salz, Pfeffer

Tagliatelle primavera

Zutaten für 4 Personen:

400 g Tagliatelle
200 g feine Erbsen
100 g gekochter Schinken
50 g Emmentaler oder Gruyère
50 g Butter
50 g Parmesankäse, gerieben
1 kleine Zwiebel
etwas Brühe
½ Tasse süße Sahne
Öl, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Blumenkohl putzen, waschen und in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten kochen. Kurz abschrecken, in ein Sieb geben und abkühlen lassen. Dann in kleine Röschen zerteilen. Zerkleinerte Tomaten unter häufigem Rühren in Öl kochen und gut ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann den Blumenkohl dazugeben und mit einem Holzlöffel zerdrücken. Die noch heißen Nudeln mit reichlich Parmesan vermengen und mit der fertigen Soße übergießen. Evtl. mit zurückbehaltenen Blumenkohl-Röschen garnieren.

Zubereitung:

In einer großen Pfanne (hier sollen auch die Tagliatelle noch hereinpasse) die feingeschnittene Zwiebel in 25 g Butter und 2 EL Öl hell andünsten. Bei geringer Hitze Erbsen dazugeben. Salzen und Pfeffern. Mit etwas Brühe 5 Minuten ziehen lassen. Den Schinken würfeln, in der restlichen Butter extra anrösten und mit den anderen Zutaten vermengen. ½ Tasse Sahne dazugeben und gut verrühren. Die mittlerweile gekochten Tagliatelle - al dente - abtropfen lassen und in die Pfanne geben. Bei starker Hitze und starkem Rühren 2 Minuten ziehen lassen. In eine vorgewärmte Schüssel füllen. Gewürfelten Emmentaler oder Gruyère und geriebenen Parmesan darüber streuen, gut vermischen und servieren.