

Ravioli alla modenese

Zutaten für 4 Personen:

400 g Fleischravioli
200 g Rinderg Hacktes
50 g Speck
40 g Butter
1 Stange Sellerie
1 Zwiebel, mittelgroß
2 Möhren
1 EL Tomatenmark
2 Lorbeerblätter
ca. 1 Tasse Fleischbrühe
1/8 l Rotwein
Muskatnuß, Salz, Pfeffer

Spaghetti al pomodoro

Zutaten für 4 Personen:

400 g dünne Spaghetti
250 g Tomaten, geschält aus der
Dose
50 g Butter
20 g Tomatenmark
1 kleine Zwiebel
1 TL Salz
1 Prise Zucker
1 Prise Pfeffer
2 EL geriebener Parmesankäse

Zubereitung:

Für die Soße die kleingeschnittene Selleriestange, Zwiebel und Möhren in Speck und Butter anbraten. Bei geringer Hitze 10 Minuten ziehen lassen. Hackfleisch dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Lorbeer und Muskatnuß würzen. Nach wenigen Minuten den Wein hineingießen und die Soße unter gelegentlichem Umrühren köcheln lassen. Das im Wasser gelöste Tomatenmark dazugeben und mindestens 2 Stunden dünsten lassen. Die Fleischbrühe nach und nach zugießen. Darauf achten, daß die Soße nicht anbrennt. Ravioli wie üblich garen und mit der Soße übergießen. Nach Geschmack mit geriebenem Parmesankäse bestreuen und servieren.

Zubereitung:

Butter in einer Pfanne bei kleiner Hitze zergehen lassen. Feingeschnittene Zwiebel darin hell dünsten. Die Butter darf nicht bräunen. Tomatenmark in wenig warmen Wasser lösen und mit den zerkleinerten Tomaten dazugeben. Zudecken und für 10 bis 15 Minuten ziehen lassen; dabei hin und wieder mit einem Holzlöffel umrühren. Mit Salz, Zucker und frischem gemahlenem Pfeffer würzen. Parmesankäse dazugeben unditerrühren, bis die Soße die richtige, sämige Konsistenz erreicht hat.

Die warme Soße auf die zwischenzeitlich „al dente“ gekochten Nudeln gießen. Nach Geschmack noch etwas Parmesankäse darüber streuen.

Penne mit Paprika und Oliven

Zutaten für 4 Personen:

400 g Penne
2 Paprikaschoten
(rot und gelb)
1 Bund Petersilie
1 Knoblauchzehe
20 grüne Oliven
½ Chili-Schote
4 EL Öl
Salz

Zubereitung:

Paprikaschote waschen, den inneren Kern und die weißen Rippen entfernen, das Paprikafleisch in kleine Streifen schneiden. In 2 Eßlöffel Öl mit der Knoblauchzehe und Chilischote anrösten. Knoblauchzehe entfernen. Oliven entkernen und in Stücke schneiden. Petersilie gut waschen, abtrocknen und zerkleinern. Zutaten mit Salz und restlichem Öl in einer vorgewärmten Schüssel gut vermischen. Die abgetropften Penne dazugeben, alles miteinander verrühren und rasch servieren.

Pasta al pesto

Zutaten für 4 Personen:

400 g Spaghetti
60 g geriebener Parmesankäse
3 Bündel frisches Basilikum
1 Knoblauchzehe
1 EL Pinienkerne
Öl, Salz

Zubereitung:

Für die Basilikumsoße die gewaschenen und abgetrockneten Basilikumblätter in einem Mörser (oder Elektromixer) pürieren. Zerkleinerte Knoblauchzehe und ½ Teelöffel Salz dazugeben. Nach und nach Käse, Pinienkerne und Öl untermischen, bis sich ein homogener dicker Brei gebildet hat.

Spaghetti „al dente“ kochen und gut absieben. Pesto-Soße mit Öl oder heißem Wasser etwas verdünnen und beides in einer Schüssel gut vermischen. Auf vorgewärmte Teller verteilen und mit etwas Käse bestreuen.

Spaghetti alla carbonara

Zutaten für 4 Personen:

400 g Spaghetti
100 g geräucherter
Schweinebauch
30 g Butter
50 g Parmesankäse, gerieben
2 Eigelb
3 EL süße Sahne oder
Doppelrahmkäse
Öl, Salz,
schwarzer Pfeffer

Pasta mit leicht exotischem Hauch

Zutaten für 4 Personen:

400 g kurze Nudeln
(z. B. Penne)
100 g Ricotta-Käse
50 g Parmesankäse, gerieben
100 ml flüssige Schlagsahne
1 Eigelb
etwas Safran
Petersilie, Salz

Zubereitung:

Die Eigelb mit frisch gemahlenem Pfeffer, Sahne und Parmesankäse in einer Schüssel verquirlen und beiseite stellen.

Gewürfelten Schweinebauch in Butter und etwas Öl anrösten und warm halten. Abgetropfte, heiße Spaghetti mit dem Eier-Sahne-Gemisch schnell vermengen. Schweinebauch mit der heißen Butter-Öl-Mischung darübergießen und gut durchmischen. In vorgewärmten Tellern rasch servieren, da diese Soße schnell dick wird.

Zubereitung:

Sahne in einem kleinen Topf erwärmen. Kleingedrückten Ricotta-Käse und Parmesan hinzufügen und gut umrühren. Safran in wenig Wasser lösen und mit der Sahne mischen. Das ganze für 2 bis 3 Minuten zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und das Eigelb unterziehen. Die cremige Soße auf die mittlerweile gegarten und gut abgetropften Nudeln geben und durchmischen. Mit gewaschener und feingehackter Petersilie bestreuen und gleich servieren.

Tagliatelle mit Schinken und Salbei

Zutaten für 4 Personen:

400 g Tagliatelle
100 g Schinken
(nicht geräuchert)
60 g Butter
40 g Parmesankäse, gerieben
10 Salbeiblätter
Salz, Pfeffer

Gnocchi römischer Art

Zutaten für 4 Personen:

250 g Grieß- oder Maismehl
1 l Milch
30 g Parmesankäse, gerieben
40 g Butter
2 Eigelb
Muskatnuß, Salz

Zubereitung:

In einer großen Pfanne die Butter zergehen lassen (nicht bräunen) und den in feine Streifen geschnittenen Schinken darin andünsten. Möglichst frische Salbeiblätter hinzugeben und gut durchziehen lassen. Die „al dente“ gegarten Tagliatelle zufügen, vorsichtig salzen und pfeffern und den Parmesankäse darüberstreuen. Gut vermischen und evtl. Salbeiblätter, je nach Geschmack wieder herausnehmen. Das Gericht sollte sofort serviert werden.

Zubereitung:

Die leicht gesalzene Milch zum Kochen bringen, das Grießmehl nach und nach einlaufen lassen und unter ständigem Rühren 10 Minuten leicht kochen. Vom Herd nehmen und, immer unter Rühren, Eigelb, Parmesankäse und etwas Muskatnuß unterrühren. Den Teig auf einer leicht mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche 1 cm dick ausbreiten und abkühlen lassen. Mit einem umgekippten Glas runde Scheibchen ausstanzen. Eine feuerfeste Form ausbuttern und die „Gnocchi“, leicht versetzt, darin einbetten. Mit Butterflöckchen und Parmesankäse bestreuen und im Backofen bei 220 ° ca. 15 Minuten backen. Auf der Oberfläche muß sich die schmackhafte goldgelbe Kruste bilden, dann sind die Gnocchi römischer Art fertig.

Pasta mit Bohnen (deftig)

Zutaten für 4 Personen:

200 g kurze Hohlnudeln
100 g getrocknete
braune Bohnen
50 g Speck
100 g geräucherten
Schweinebauch
30 g Petersilie
30 g Butter
3 Kartoffeln
1 kleine Zwiebel
1 Stange Sellerie
1 EL Tomatenmark
6 EL Parmesankäse, gerieben
Rosmarin, Öl,
Salz, Pfeffer

Überbackene Nudeln

Zutaten für 4 Personen:

400 g kurze Nudeln
(auch Nudelreste)
250 g Rindergehacktes
20 g Butter
40 g kleingewürfelter Speck
100 g Scheibletten
3 EL Tomatenmark
½ Zwiebel
½ Möhre
1 Stange Sellerie
1 TL gekörnte Brühe
Pfeffer, Muskatnuß

Zubereitung:

Bohnen über Nacht einweichen. Gewaschene Petersilie, Sellerie und Zwiebel zusammen mit dem Speck und dem Schweinebauch kleinschneiden und in einem mindestens 3 l fassenden Topf mit der Butter und 2 EL Öl bei kleiner Hitze für einige Minuten anrösten. Ca. ½ l warmes Wasser und die eingeweichten Bohnen dazugeben. Mit Tomatenmark, Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen und 60 Minuten ziehen lassen. Die in Würfel geschnittenen Kartoffeln zugeben und eine weitere Stunde ziehen lassen. Hin und wieder umrühren. Abschmecken. Die Nudeln dazugeben und bei mittlerer Hitze „al dente“ garen. Den Topf vom Herd nehmen und die Hälfte des Parmesankäses hineinrühren. Das Gericht muß sehr dickflüssig sein. In Teller verteilen und mit dem restlichen Parmesankäse bestreuen.

Zubereitung:

Zwiebel, Möhre und Sellerie fein zerkleinern und mit der Butter und dem Speck bei mittlerer Hitze anrösten. Hackfleisch mit einer Prise Muskatnuß dazugeben und für 5 Minuten mitrösten. Tomatenmark und gekörnte Brühe in etwas warmen Wasser lösen und hineingießen. Pfeffern und unter gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 60 Minuten ziehen lassen. Bei Bedarf eventuell die Soße mit etwas Wasser locker halten. Die Nudeln „al dente“ kochen und abtropfen lassen (Nudelreste in etwas Öl lockern). Nudeln in eine feuerfeste, ausgebutterte Form geben und mit 1/3 der Soße vermischen. Restliche Soße darüber verteilen. Käsescheiben darübergeben. Im Backofen bei 220 ° überbacken, bis der Käse vollständig geschmolzen ist.

Tagliatelle in Fleischsoße

Zutaten für 4 Personen:

400 g Tagliatelle
100 g Schweinehackfleisch
100 g Rinderhackfleisch
20 g Butter
1 EL Tomatenmark
20 g Speck
1 kleine Zwiebel
1 Möhre
1 Stange Sellerie
1 Tasse Fleischbrühe
Rosmarin, Zimt,
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Für die Fleischsoße Zwiebel, Möhre und Sellerie kleinschneiden und in Speckwürfeln und Butter einige Minuten anrösten. Fleisch, Rosmarin, Tomatenmark, 2 EL Wasser und wenig Zimt begeben. Etwas Fleischbrühe angießen. Die Soße bei kleiner Hitze leicht kochen lassen, gelegentlich Umrühren und hin und wieder etwas Brühe dazugeben, damit sie nicht anbrennt. Bis zur richtigen Konsistenz muß die Soße mindestens 60 Minuten einkochen. Tagliatelle „al dente“ garen, gut abtropfen lassen, auf vorgewärmte Teller verteilen. Die Soße darübergießen und nach Geschmack mit Parmesankäse bestreuen.



Cannelloni al forno

Zutaten für 4 Personen:

Füllung:

100 g gebratenes Kalbfleisch
100 g gebratenes
Schweinefleisch
100 g gepökelte Zunge
600 g Spinat
30 g Butter
80 g Parmesankäse, gerieben
2 Eidotter, hartgekocht
2 EL Tomatensoße
Salz

Zubereitung:

Zunge, Kalb- und Schweinefleisch durch den Fleischwolf drehen. Mit dem gekochten, pürierten und in Butter geschwenkten Spinat mischen. Tomatensoße, Parmesan, zerdrückte Eidotter und etwas Salz beimengen.

Béchamelsoße:

| | |
|------|----------------|
| 70 g | Butter |
| 50g | Mehl |
| ½ l | lauwarme Milch |
| | Salz, Pfeffer |

50 g Butter zergehen lassen und langsam erst das Mehl und nach und nach die Milch hineinrühren. Weiter rühren, bis die Soße dickflüssig wird, 2 EL zur Füllung geben, salzen und pfeffern und vom Herd nehmen.

Restliche Butter für die Form verwenden.

Eine feuerfeste Form mit Butter austreichen, gefüllte Cannelloni nebeneinander legen, mit Béchamelsoße übergießen, Parmesankäse und Butterflocken darüber geben. In den heißen Backofen und bei 250 ° backen, bis sich eine goldene Kruste auf der Oberfläche gebildet hat. In der Form servieren.

***Spaghetti
Amatriciana***

Zutaten für 4 Personen:

400 g Spaghetti
150 g Speck oder geräucherter
Schweinebauch
500 g geschälte Tomaten
15 g Butter
45 g Schafs-
oder Parmesankäse
1 EL Öl
1 mittelgroße Zwiebel
evtl. ½ Chili-Schote
Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Speck und Zwiebel fein schneiden und in Butter-ÖL goldbraun werden lassen, dabei mit einem Holzlöffel häufig wenden. Zerkleinerte Tomaten hinzugeben und bei geschlossenem Deckel und mittlerer Hitze 20 Minuten garen lassen. Dann salzen, pfeffern und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Je nach Geschmack ½ Chili-Schote dazugeben. Spaghetti „al dente“ kochen, Soße hinzugeben, mit reichlich Käse bestreuen und gut gemischt servieren.



Lasagne verdi *„Bolognese“*

Zutaten für 4 Personen:

Bolognese-Soße:

40 g gekochter Schinken,
gewürfelt
200 g gemischtes Hackfleisch
170 g geschälte Tomaten
1/10 l Rotwein
1-2 EL Öl
½ Möhre, feingeschnitten
½ Selleriestange
Zwiebel, Knoblauch,
Petersilie, Majoran,
Muskatnuß, Salz, Pfeffer

Béchamel-Soße:

40 g Butter
40 g Mehl
¼ l lauwarme Milch
Salz, Pfeffer, Muskatnuß

Zubereitung:

Butter in einem Topf erwärmen. Mehl unter ständigem Rühren darüber streuen, es soll eine leichte Farbe annehmen. Dann die Milch langsam darüber gießen und - Hitze etwas erhöhen - weiterrühren und zum Kochen bringen. Darauf achten, daß sich keine Klumpen bilden. Salz, Pfeffer und Muskatnuß dazu geben. Flamme kleinstellen und für 10 bis 20 Minuten unter gelegentlichem Umrühren weiter kochen lassen, bis die erforderliche Konsistenz erreicht wird. Falls es doch zu Klümpchenbildung kommt, die Soße durch ein Haarsieb passieren.

Zubereitung:

Schinken, Öl, Zwiebel, Möhre, Sellerie und Knoblauch auf kleiner Flamme anrösten. Hackfleisch dazugeben und gut verrühren. Auf mittlerer Flamme garen; Wein zugießen und ausdampfen lassen. Zerkleinerte Tomaten, Salz, Pfeffer und Muskat beimischen und weitere 40 Minuten zugedeckt auf kleiner Flamme garen lassen.

Lasagne:

| | |
|-------|------------------------|
| 400 g | Lasagneblätter |
| 120 g | Mozzarella-Käse |
| 50 g | Butter |
| 60 g | Parmesankäse, gerieben |

Zubereitung:

Eine rechteckige, feuerfeste Form mit Butter ausstreichen und mit Lasagneblättern auslegen. Löffelweise Bolognese- und Béchamelsoße sowie kleingeschnittenen Mozzarella und darüber noch Parmesankäse geben. Schichtweise so weiterverfahren, bis alle Zutaten verbraucht sind. Die letzte Schicht bilden Lasagneblätter. Diese werden nur mit Béchamelsoße bestrichen, darüber werden noch Parmesankäse und Butterflöckchen verteilt.

Im vorgeheizten Backofen bei 250 ° ca. 20 Minuten ziehen lassen, bis die Oberfläche eine goldgelbe Farbe hat. In der Form servieren.

Kurze Nudeln mit Broccoli- Röschen

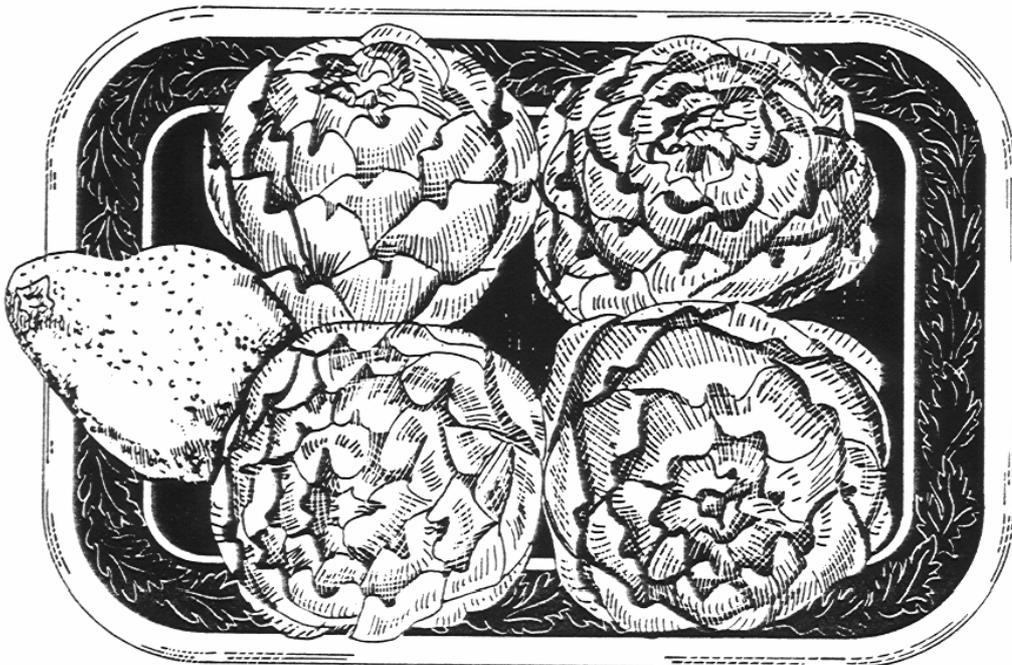
Zutaten für 4 Personen:

400 g kurze Nudeln
800 g Broccoli
2 - 3 geschälte Tomaten
1/5 l Öl
2 Knoblauchzehen
1 Anchovisfilet
1 Bund frisches Basilikum
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Broccoli halb gar kochen und abtropfen lassen. Für dieses Rezept verwendet man nur die Broccoli-Röschen.

In einer großen Pfanne die Hälfte des Öls erwärmen, Knoblauch und zerdrückte Anchovis zugeben. Darin die Broccoli-Röschen auf kleiner Flamme anrösten und gut wenden. In einem anderen Topf zerdrückte Tomaten, feingehacktes Basilikum, Salz und Pfeffer erwärmen - aber nicht zum Kochen bringen -. Die „al dente“ gekochten und abgetropften Nudeln zum Broccoli geben, die Knoblauchzehen dabei entfernen, und für wenige Minuten auf mittlerer Hitze gut zusammen vermischen. Tomaten-Basilikum-Mischung mit dem restlichen Öl darüber gießen und servieren. Je nach Geschmack wenig Parmesankäse darüber streuen.



***Kleine grüne
Gnocchi mit Salbei
und Gorgonzola***

Zutaten für 4 Personen:

2 kg Spinat
200 g Semmelbrösel
80 g Butter
80 g Weizenmehl
2 Eier
90 g geriebener Parmesankäse
50 g Gorgonzola-Käse
Salbeiblätter
Salz, Muskatnuß

***Tagliatelle mit
Lachs***

Zutaten für 4 Personen:

400 g Tagliatelle
120 g frischer Lachs
1/10 l Öl
100 ml flüssige Schlagsahne
1 geschälte Tomate
½ Gläschen Cognac
schwarzer Pfeffer,
Muskatnuß, Salz

Zubereitung:

Den gut gewaschenen Spinat dünsten, auspressen und pürieren. Die Masse in einer breiten Schüssel mit dem Weizenmehl, den Semmelbröseln, den Eier, Muskatnuß, Salz und der Hälfte des Parmesankäses gut durchmischen. Den Teig auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche für ein paar Minuten durchkneten und davon fingerdicke Zylinder ausrollen, die dann in kirschengroße Stücke zerschnitten werden. Die Gnocchetti (kleine Gnocchi) in reichlichem kochendem Salzwasser, 3 bis 5 Minuten, nachdem sie obenauf schwimmen, garen lassen.

Butter mit dem Gorgonzola und den Salbeiblättern schaumig zergehen lassen. Gnocchetti gut abtropfen lassen und auf vorgewärmte Teller verteilen. Die Soße darübergießen, mit den restlichen Salbeiblättern verzieren und mit Parmesan-Käse bestreuen.

Zubereitung:

Lachs in dünne, feine Streifen schneiden. Öl gut erwärmen, Lachs, zerdrückte, entkernte Tomate, Sahne, wenig Salz und wenig Muskatnuß hinzugeben und ziehen lassen, bis die Sahne sämig wird. Mit dem Cognac würzen und auf kleinste Flamme stellen. Tagliatelle „al dente“ garen und gut abtropfen lassen. Zu der Soße geben, etwas Pfeffer darüber mahlen und durchziehen lassen. Rasch in vorgewärmten Tellern servieren.

***Spaghetti nach
Bergbauern Art
(deftig)***

Zutaten für 4 Personen:

400 g Spaghetti
400 g Pfifferlinge
½ Dose braune Bohnen,
ca. 400 g
50 ml flüssige Schlagsahne
1 TL gekörnte Brühe
½ Chili-Schote
Knoblauch, Öl
Petersilie, Butter

***Nudeln mit
mildem Gemüse-
paprika***

Zutaten für 4 Personen:

400 g kurze Nudeln (Zöpfli)
100 g frische pürierte Tomaten
oder aus der Dose
50 g Ricotta
1/10 l Öl
2-3 Gemüsepaprika
(rot, grün, gelb)
Salz, Pfeffer,
Basilikum

Zubereitung:

2 Eßlöffel Öl mit etwas Butter zerlassen. 2 ganze Knoblauchzehen und etwas Chili darin anrösten. Die kurz gewaschenen und in Streifen geschnittenen Pilze mit der zerkleinerten Petersilie dazu geben und gut rühren. Im zugedeckten Topf auf mittlerer Hitze einige Minuten garen lassen, damit die Pilze ihr Wasser absondern können. Zwischendurch die Knoblauchzehen entfernen. Gekörnte Brühe und abgetropfte Bohnen hinzufügen und bei zugedecktem Topf 15 Minuten weitergaren lassen. Sahne zufügen und im offenen Topf unter gelegentlichem Umrühren wenige Minuten ziehen lassen. Spaghetti „al dente“ kochen, absieben und mit der Soße anrichten. Etwas feingehackte Petersilie darüber streuen und servieren.

Zubereitung:

Paprikaschoten abwaschen, auf eine Gabel aufspießen und über einer Flamme (oder im heißen Backofen unter dem Grill) rösten, bis die Haut schön braun ist. Mit einem spitzen Messer die Haut abziehen. Schoten von den Kernen und weißen Rippen befreien. Paprika in kleine Stückchen zerkleinern und in etwas Öl kurz andünsten. Mit dem restlichen Öl, dem feingehackten Basilikum, den pürierten Tomaten, etwas Pfeffer und Salz in eine Terrine geben und gut umrühren. Die Nudeln garen, abgießen und sehr heiß mit dem zerbröckelten Käse gut vermischen. Die kalte Soße dazu geben und sofort servieren.

Nudeln mit Stangensellerie

Zutaten für 4 Personen:

400 g kurze Nudeln
50 g Ricotta
4 Rippen Stangensellerie
2 cl trockener Weißwein
2 cl Öl
1 mittelgroße Zwiebel
Salz, Muskatnuß, Butter

Zubereitung:

Zwiebel feinhacken, Stangensellerie ohne grüne Blätter etwas gröber schneiden und in Öl und etwas Butter unter Umrühren kurz andünsten. Mit Weißwein löschen und mit Salz und etwas Muskatnuß würzen. Langsam ziehen lassen, bis der Wein eingekocht ist. Mittlerweile die Nudeln „al dente“ garen, durch ein Sieb abgießen und sofort mit dem zerbröckelten Ricotta-Käse gut vermischen. Anschließend die Soße dazugeben, vermengen und servieren.

Farfalle (weiß/grün)

Zutaten für 4 Personen:

400 g Farfalle-Nudeln
250 g Ricotta
100 g frische Schlagsahne
60 g Butter
12 Blätter Basilikum
3-4 EL Parmesan-Käse,
gerieben
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Butter soll Zimmertemperatur haben. Die Sahne leicht erwärmen. In einem Topf $\frac{3}{4}$ vom zerbröckelten Ricotta-Käse und Butter mit einem Holzlöffel vermengen. Die Sahne, Salz, Pfeffer und geriebenen Parmesan-Käse nach und nach hinzugeben und gut umrühren, bis eine cremige Soße entstanden ist. Eventuell mit etwas warmen Wasser verlängern. Die mittlerweile gegarten Nudeln gut aussieben und mit der Soße in dem Topf vermischen. Auf vorgewärmte Teller verteilen und mit dem feingehackten Basilikum und dem Rest Ricotta-Käse garnieren.

Lasagne mit Pilzen:

Zutaten für 4 Personen:

500 g gemischtes Hackfleisch
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
200 g Pilze
1 kl. Dose geschälte Tomaten
1/8 l Instantbrühe
1/2 l Sahne
Lasagneblätter nach Bedarf
Oregano, Salz, Pfeffer
Muskat, geriebener Käse

Zubereitung:

Gehacktes anbraten, Zwiebeln würfeln, mit den Knoblauchzehen zum Fleisch geben. Mit Fleischbrühe ablöschen. Pfeffer und Salz je nach Geschmack dazu geben. Pilze und geschälte Tomaten (die vorher zerkleinert wurden) hinzufügen, mit 1 Teelöffel Oregano würzen und evtl. mit etwas Soßenbinder zu einer sämigen Konsistenz bringen.

Aus Margarine, 2 Eßlöffeln Mehl und Milch eine Mehlschwitze zubereiten. Diese mit 1/2 l Sahne auffüllen. Eine feuerfeste Form ausbuttern, den Boden mit Soße bedecken und schichtweise Lasagneblätter, Fleischsoße und weiße Soße hineingeben. Zum Schluß geriebenen Käse darüberstreuen und im Backofen bei 200 ° ca. 45 Minuten überbacken.

Spaghetti-Tomaten- Auflauf

Zutaten für 2 Personen:

250 g Spaghetti
Schnittlauch, Salz
1 kl. Dose geschälte Tomaten
Knoblauch, Pfeffer
6 Scheiben roher Schinken
100 ml Schlagsahne
Majoran
geriebener Käse

evtl. 2 Eier

Zubereitung:

Spaghetti „al dente“ kochen und abschrecken. 100 ml Schlagsahne in eine kleine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Majoran abschmecken. Tomaten etwas zerkleinern. Nudeln in eine gefettete Auflaufform geben. Tomaten und Schinken darüber legen. Die Soße für das Ganze gleichmäßig verteilen und zum Schluß den geriebenen Käse darüber streuen. Im Backofen bei 210 ° 20 Minuten überbacken. Je nach Geschmack gibt man nach dem Garen 2 gebackene Eier darüber. Mit Schnittlauch garnieren.

Tagliatelle mit Blumenkohl

Zutaten für 4 Personen:

400 g Tagliatelle
100 g geriebener
milder Schafskäse
1/10 l Öl
1 Blumenkohl, mittlerer Größe
Salz, Muskatnuß

Spaghetti mit Gorgonzola-Sauce und Pilzen

Zutaten für 4 Personen:

400 g Spaghetti
300 g Champignons
1 EL Butterschmalz
200 g Gorgonzola
100 g Frischkäse
150 ml Schlagsahne
150 ml Milch
1 EL Basilikumblätter,
in Streifen geschnitten
schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Blumenkohl in Salzwasser kochen, in kleine Stücke schneiden und in heißem Öl anrösten. Die Tagliatelle „al dente“ kochen, im Sieb abtropfen lassen und in eine feuerfeste Form mit dem Bratöl und der Hälfte des Käses geben. Blumenkohl darüber verteilen, mit Käse und wenig Muskatnuß bestreuen und im heißen Ofen (200 °) 10 Minuten überbacken.

Zubereitung:

Spaghetti „al dente“ kochen. Inzwischen Champignons putzen, in Scheiben schneiden und im erhitzten Butterschmalz goldbraun braten. Gorgonzola grob würfeln, in einem Topf bei kleiner Hitze zusammen mit Frischkäse, Sahne und Milch schmelzen. Spaghetti abgießen, in eine Schüssel geben, mit der Sauce mischen, Pilze darüber verteilen. Mit Basilikum garnieren und dem schwarzen Pfeffer bestreuen.

