

### *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 darübergerben 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.

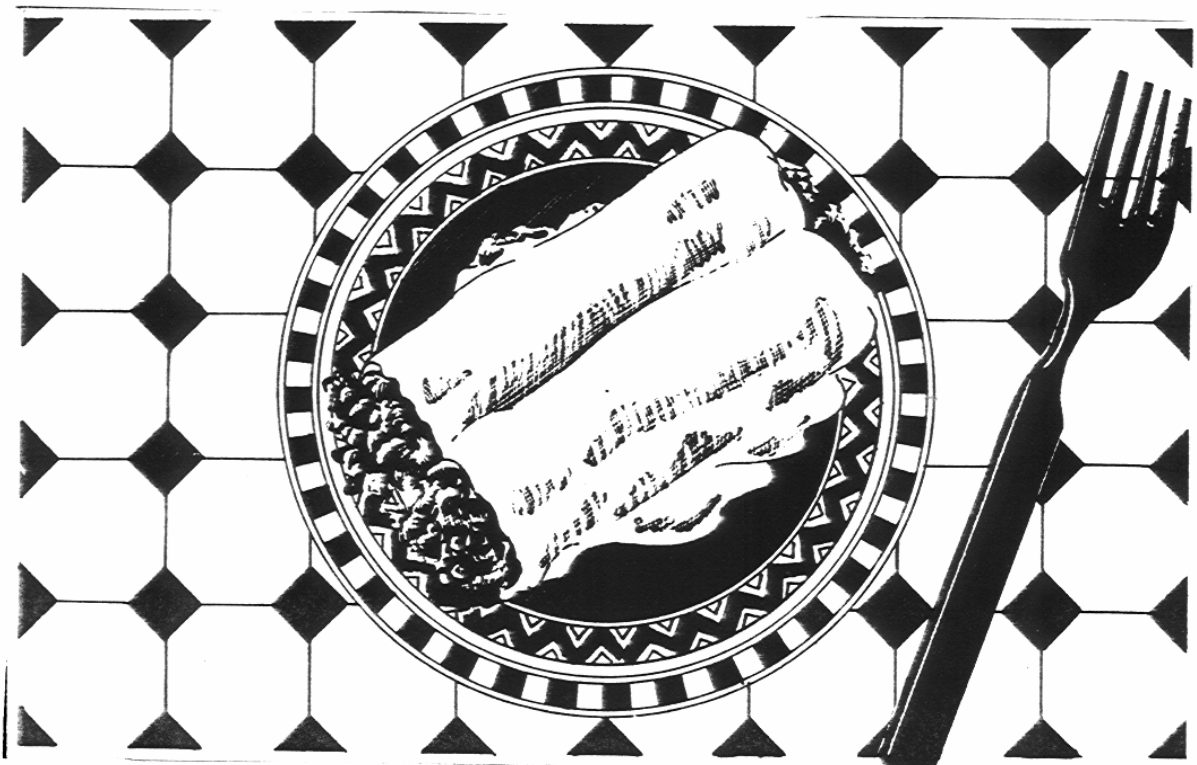
***Spaghetti  
Amatriciana***

**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

#### Bèchamel-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 Bèchamelsoße 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 Bèchamelsoße 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***

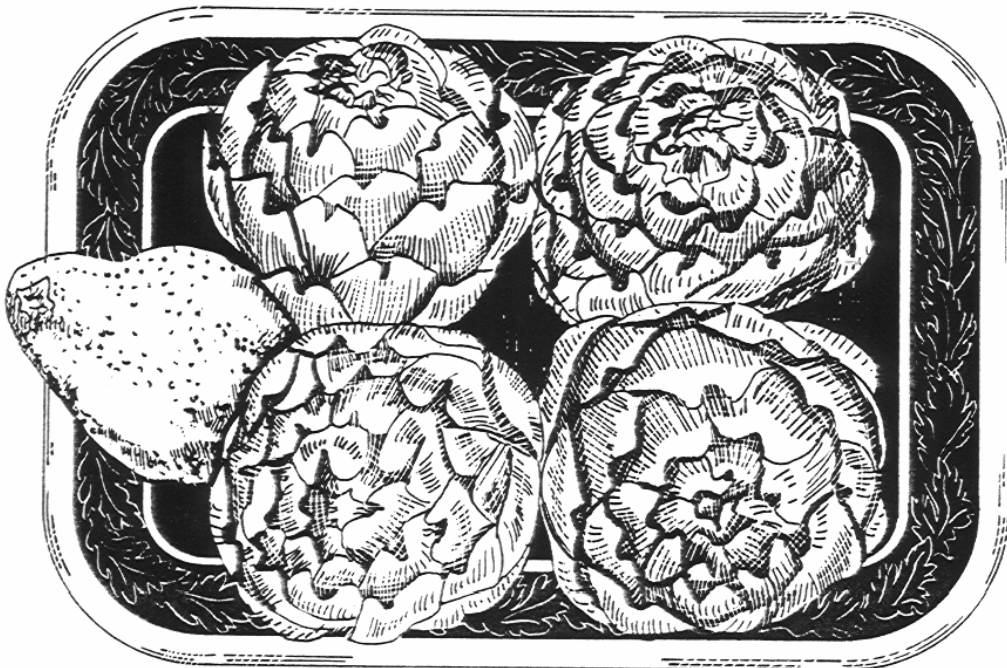
### **Zutaten für 4 Personen:**

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.

