

Ditalini con peperoni e cipolle

Typisch italienisch ist dieses Pasta-Gericht mit einer Zwiebel-Paprika-Sauce.

Für 6 Personen putzen Sie 3 oder 4 schöne Zwiebeln, die Sie in Scheiben schneiden oder grob hacken. Putzen Sie auch 3 Paprikaschoten und eine Selleriestange, wiegen oder zermahlen Sie alles fein.

Makkaroni aglio olio e peperoncino

Die vielleicht älteste Saucenart für Pasta ist eine Sauce mit Knoblauch, Paprika und Olivenöl.

Erhitzen Sie in einer Pfanne 6 EL Olivenöl, fügen Sie die Zwiebeln hinzu und warten Sie, bis diese bei ganz schwacher Hitze glasig werden, ohne Farbe anzunehmen. Geben Sie auch den Sellerie dazu, lassen Sie alles ein paar Minuten kochen, mengen Sie dann die Paprikaschoten unter und würzen Sie mit Salz und Pfeffer. Mit einigen EL lauwarmem Wasser erreichen Sie, daß die Sauce nicht zu stark kocht: sie soll nur leicht kochen, d. h. nur langsam, bis sie große Blasen wirft, ohne zu brodeln. Zum Schluß muß sich eine weiche, dickflüssige, an Farbe und Geschmack reiche Sauce bilden.

Übergießen Sie mit dieser Sauce 500 g al dente gekochte Ditalini.

Für 6 Personen erhitzen Sie 6 - 8 EL Olivenöl, dem Sie eine Prise Salz und drei dünnblättrige geschnittene oder fein gehackte Knoblauchzehen beifügen. Lassen Sie den Knoblauch goldgelb werden, aber nicht dunkel, denn sonst würde er zu kräftig schmecken; die Menge können Sie je nach Geschmack bestimmen.

Die Sauce gelingt noch besser, wenn Sie eine Prise scharfen Paprika oder auch Salzsardellen begeben. Zum Beispiel um das Salz zu entfernen: 3 gut gewaschene, in kleine Stückchen geschnittene Sardellenfilets, die sich beim Kochen auflösen werden. In alten Zeiten verwendete man einfach rohes Öl und rohen, gehackten Knoblauch. (Ein anderes, uraltes Rezept war, die Teigwaren mit Honig, später mit Zucker und Zimt zu würzen).

Mit dieser Sauce übergießen Sie 500 g gut al dente gekochte Makkaroni.

Penne ai conque fromaggi

Ein Pasta-/Käsegericht mit 5 Käsesorten. Sie können aber auch 3,4 oder 6 nehmen.

Ganz wie Sie wollen. Unser Rezept enthält: Parmesan, Fontina, Emmentaler, Provolone, Montasio.

Für 6 Personen benötigt man 200 g zu gleichen Teilen geriebenen und vermischten Käse.

Nachdem Sie das vorbereitet haben, kochen Sie 500 g Penne al dente und lassen sie sorgfältig abtropfen. Geben Sie zuerst 80 g Butter dazu und anschließend die verschiedenen geriebenen Käsesorten.

Befeuchten Sie die Nudeln mit ein paar Löffeln des Kochwassers, falls Sie Ihnen zu trocken erscheinen. Würzen Sie noch mit frisch gemahlenem Pfeffer und feingehackter Petersilie. Mischen Sie gut, geben Sie das Ganze in eine mit Butter bestrichene und mit Mehl bestreute Auflaufform und lassen Sie es einige Minuten im Ofen überbacken.



Tagliatelle alla bolognese

Tagliatelle sind die klassische Empfehlung zu einem Ragout nach Bologneser Art.

Wenn Sie dieses Gericht für 6 Personen zubereiten wollen, erhitzen Sie 6 EL Butter in einer Pfanne. Geben Sie eine große, gehackte Zwiebel in das heiße Fett. Die Zwiebeln sollen glasig, aber nicht braun werden. Dann kommen nach und nach zwei kleingeschnittene Karotten und eine gehackte Stange Sellerie dazu. Das alles muß gedünstet werden, bis es weich ist. Jetzt schneiden Sie 300 g Rindfleisch in kleine Stückchen oder drehen es grob durch den Fleischwolf. Lassen Sie das Fleisch in der Pfanne etwas anbraten und passieren Sie 500 g Tomaten durch ein Sieb dazu. Gewürzt wird mit einem „Sträußchen“ aus Majoran, Thymian und Lorbeer. Etwas Petersilie geben Sie separat dazu. Und natürlich Pfeffer und eine Prise Salz. Das Ganze muß jetzt aufkochen. Verlängern Sie es deshalb hin und wieder mit Brühe, damit nichts anbackt. So entsteht ein herrliches, recht flüssiges Ragout. Das lassen Sie langsam kochen, so daß große Blasen an die Oberfläche steigen. So wird das Ragout nach und nach immer dickflüssiger. Nach einer knappen halben Stunde ist dann diese reichhaltige, schmackhafte Spezialität fertig.

Ein früher gebräuchliches, ursprüngliches Rezept empfiehlt, statt Butter Speck und Öl zu nehmen. Probieren Sie es aus! Versuchen Sie auch, weniger Tomaten, dafür etwas Muskatnuß und einige Gewürznelken zu nehmen! Lassen Sie die Brühe weg und nehmen Sie Rotwein! Experimentieren Sie nach Herzenslust!

Kochen Sie 500 g Tagliatelle al dente, also bißfest, und geben Sie das Ragout darüber.

***Tortelloni verdi
alle noci con
crema di tartufo***

Die Sauce aus Nüssen und Trüffelcreme wird kalt zubereitet. Sie ist eine der ältesten der italienischen Küche. Die Tortelloni können Sie fertig kaufen.

***Tortiglioni
alla renana***

Zutaten für 6 Personen:

400 g Tortiglioni
(spiralenförmige Nudeln)
2 Scheiben Gänsebrust
oder geräucherter Schinken
- gewürfelt
12 - 18 Stangen Spargel
- je nach Größe
100 g Butter
100 g Sahne
200 g frische Tomaten
Knoblauch und Basilikum

Für 6 Personen überbrühen und schälen Sie 300 g Nußkerne (Walnuß), die Sie anschließend zerbröseln. Benetzen Sie dann zwei EL Brotkrümmel mit Milch und drücken Sie sie gut aus. Zermahlen Sie im Mörser oder passieren Sie mit dem Handrührgerät: die Nußkerne, die Brotkrümmel, 3 Knoblauchzehen (auch mehr oder weniger, je nach Geschmack), eine reichliche Prise Majoran und eine Prise Salz. Sobald Sie sehen, daß das in den Nußkernen enthaltene Öl an die Oberfläche der Masse kommt, halten Sie an. Dann geben Sie das Ganze in eine Schüssel, rühren weiter, während Sie langsam nach und nach ein bißchen Olivenöl dazugießen, bis die Sauce den richtigen Flüssigkeitsgrad erreicht hat. Kochen Sie 500 g Tortelloni al dente und geben Sie die Sauce darüber.

Zubereitung:

In einer kleinen Pfanne die Butter mit zwei klein gehackten Knoblauchzehen rösten und die Gänsebrust bzw. dem Schinken hinzufügen. Das Ganze leicht anschmoren, die Sahne und anschließend die Tomaten dazugeben. Auf kleiner Flamme etwas einkochen lassen, bis die richtige Konsistenz erreicht ist.

Die fertigen Tortiglioni mit der Sauce auf Tellern anrichten und den gekochten und in kleine Stückchen geschnittenen Spargel darübergeben.

Lasagne con funghi

Für 6 Personen putzen und überbrühen Sie 300 g frische Pilze, die Sie in Stücke schneiden: Kaiserlinge oder Steinpilze.

Lasagne verdi alla bolognese

Zutaten für 6 Personen:

80 g Butter in einer Pfanne erhitzen und eine kleingehackte Zwiebel, Möhre und Petersilie hinzugeben. Diese Zutaten goldbraun braten und 120 g geschnetzelte Schweinelendchen, 120 g Kalbfleisch sowie einige Lorbeerblätter beigegeben. Das Fleisch anbraten, danach 80 g rohen Schinken und einen Brühwürfel hinzugeben. Einige Male umrühren und mit 1 Glas Weißwein aufkochen lassen. Jetzt fügen Sie 300 g Tomatenmark bzw. geschälte Tomaten hinzu und lassen das Ganze einige Minuten kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit etwas Fleischbrühe auffüllen.

Kochen Sie sie in 1/5 l Fleischragout mit einem Rosmarinzweig. Halten Sie den Kochvorgang so langsam wie möglich, indem Sie einige Löffel leichte Brühe oder lauwarmes Wasser hinzugeben. Die Pilze sollen gerade bedeckt sein. Lassen Sie das Ganze einige Minuten kochen und schmecken Sie dann mit Salz und Pfeffer ab. Wenn die Pilze ganz weich geworden sind, passieren Sie die Sauce durch ein Sieb und geben das so gewonnene Püree wieder mit einem EL Butter in die Pfanne. Dann ist die Sauce fertig.

Mit dieser Pilz-Sauce übergießen Sie 500 g gut al dente gekochte Lasagne.

Während die Sauce weiterkocht: 60 g Hühnerfleisch kleinschneiden und mit wenig Butter in einer Pfanne vorbraten, mit etwas Fleischbrühe zu den anderen Zutaten geben. Die Lasagnestreifen in reichlich Salzwasser kochen und anschließend mit Sauce anrichten. Dazu wird Parmesankäse gereicht. Eine echte Bologneser Spezialität

Bandnudeln mit Zitronensauce

500 g gekräuselte Bandnudeln in 4 - 5 l kochendes Salzwasser geben, zum Kochen bringen, ab und zu umrühren, in 8 - 10 Minuten gar kochen lassen, auf ein Sieb geben, mit kaltem Wasser übergießen, abtropfen lassen, warm stellen.

Für die Sauce:

1 Zitrone (unbehandelt) waschen, abtrocknen, die gelbe Schale abreiben, beiseite stellen. Die Zitronen von der weißen Schale und allen Häuten befreien, das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden, mit 500 ml Sahne und nach Belieben mit 3 - 4 EL Aquavit verrühren, zum Kochen bringen, etwa 5 Minuten kochen lassen.

Saft von 1 Zitrone hinzufügen, zum Kochen bringen, weitere 5 Minuten kochen lassen, die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die garen Bandnudeln mit der Zitronensauce, 60 g geriebenem Parmesan vermengen, in einer flache Schüssel anrichten und mit der abgeriebenen Zitronenschale bestreuen.



Bunte Spaghettifanne

250 g Spaghetti nach Belieben in fingerlange Stücke brechen, in 1 ½ l kochendes Salzwasser geben, zum Kochen bringen, ab und zu umrühren, 8 - 10 Minuten kochen lassen. Die Spaghetti auf ein Sieb geben, mit kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen.

450 g tiefgekühltes Sommergemüse bei Zimmertemperatur auftauen lassen, 250 g Mais abtropfen lassen, 3 EL Margarine zerlassen und 50 g durchwachsenen Speck in Würfel schneiden, mit 1 zerdrückten Knoblauchzehe in dem Fett anbraten. 500 g Hähnchenbrustfilet waschen, abtropfen, in Streifen schneiden und 1 große Zwiebel abziehen und würfeln. Mit dem Hähnchenfleisch in dem Speckfett etwa 10 Minuten braten lassen, herausnehmen, warm stellen.

Cannelloni mit Käsefüllung Napoli

Für die Füllung 375 g Sahnequark mit 2 Eiern 60 g geriebenem Parmesankäse, 2 EL gehackter Petersilie verühren, mit gerebeltem Basilikum, Salz, Pfeffer und Paprika würzen, in einen Spritzbeutel füllen. In 175 - 200 g Cannelloni spritzen, diese nebeneinander in eine gefettete, flache feuerfeste Form legen.

Das aufgetaute Sommergemüse in dem Bratfett etwa 10 Minuten dünsten lassen. Hähnchenfleisch und Nudeln zu dem Gemüse geben, mit Salz, Pfeffer, gemahlenem Koriander würzen. Noch etwa 10 Minuten erhitzen, 2 EL gehackte Petersilie unterrühren.

Veränderung: 1 rote und 1 grüne in Streifen geschnittene Paprikaschote mitdünsten lassen.

Für die Sauce 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen beide Zutaten abziehen, würfeln, 3 EL Speiseöl erhitzen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin andünsten. 500 g Tomaten in Würfel schneiden, mit dem Saft hinzufügen, mit Salz, Pfeffer, Zucker, gerebeltem Oregano würzen, etwa 5 Minuten kochen lassen, über die Cannelloni verteilen, mit 100 g geraspelttem Goudakäse bestreuen. In eine Form geben und im Backofen bei 220 - 225 ° (vorgeheizt) etwa 35 Minuten überbacken.

Tortellini Cinderella

1 l Instant-Fleischbrühe zum Kochen bringen, 125 g Tortellini hineingeben, zum Kochen bringen und etwa 15 Minuten kochen lassen. Die Tortellini auf ein Sieb geben, mit kaltem Wasser übergießen, abtropfen lassen.

Einen Topf mit 1 Knoblauchzehe ausreiben, 1 Becher (150 g) Crème fraîche, 2 - 3 EL Milch hineingeben, aufkochen lassen, die Tortellini hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuß und Speisewürze abschmecken, einige Minuten schwach kochen lassen. 100 g gekochter Schinken in Streifen schneiden. 1 Bund Schnittlauch waschen, fein schneiden, mit den Schinkenstreifen kurz vor dem Servieren unterrühren.

Mit Hilfe dieses Rezeptes kann man alle flachen Nudelsorten zubereiten. Man kann den Teig in jede Bandnudelform schneiden.

225 g griffiges Mehl (in Italien Hartweizengrieß)
2 Eier
2 TL Öl
½ TL Salz und evtl. ein paar Tropfen Wasser.

Zutaten vermischen und 8 - 10 Minuten kräftig kneten, einwickeln und 1 Stunden ruhen lassen. Teig papierdünn ausrollen! Leicht mit Mehl bestäuben und 10 - 20 Minuten ruhen lassen, damit er antrocknet und weniger leicht klebt. Danach in die gewünschte Form schneiden. Eine Nudelmaschine erleichtert die Arbeit. Die Menge ergibt ca. 350 g.

Hörnchennudeln mit Broccoli

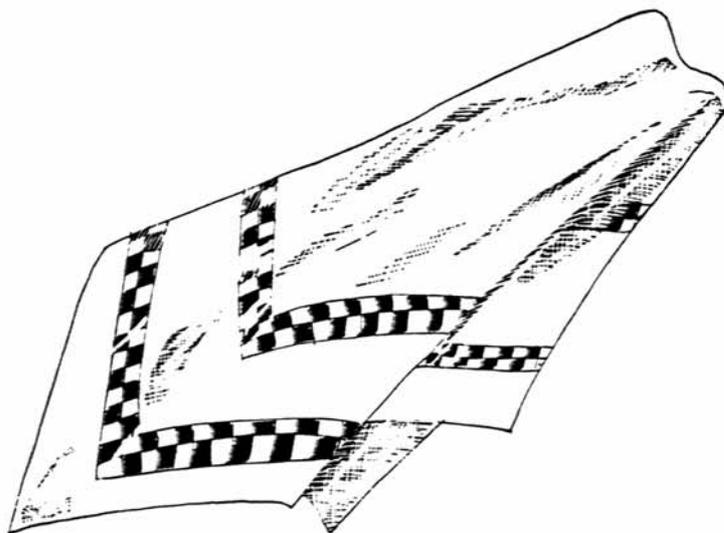
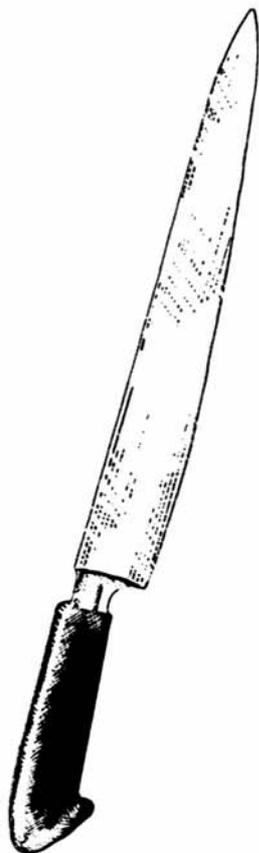
Zutaten:

5 Knoblauchzehen
5 Sardellenfilets
1 ½ kg Broccoli
500 g nicht zu kleine
Hörnchen-Nudeln
5 EL Olivenöl
1 Stück Peperoni
(kl. scharfe Paprikaschote -
frisch oder getrocknet)
Pfeffer

Zubereitung:

Geschälten Knoblauch mit Sardellenfilets fein hacken. Geputzten Broccoli in 3 - 5 cm lange Stücke schneiden oder teilen (dünne Stiele werden schneller gar, darum empfiehlt es sich, dickere Teile kürzer zu schneiden). Waschen, in Salzwasser nicht zu weich kochen. Abgießen und Kochwasser auffangen. Das Gemüse warm stellen. Die Kochflüssigkeit wenn nötig, mit Wasser auf 5 l ergänzen und Hörnchennudeln al dente darin kochen. In der Zwischenzeit in einem Pfännchen das Öl erhitzen, Sardellen, Knoblauch und das Stück Peperoni dazugeben. 15 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen, dann Peperoni entfernen. Fertig gekochte Nudeln in eine vorgewärmte Schüssel mit Gemüse und Sardellensauce gut mischen. Zugedeckt 5 Minuten stehen lassen, dabei 1 x umrühren. Pfeffermühle bereitstellen.

(Kenner nehmen keinen Käse zu diesem Gericht!)



Geflügel-Nudel-Salat

Zutaten:

300 g Nudeln
(Spiralen oder Penne)
1 gebratenes oder
gekochtes Hähnchen
2 EL Öl
250 g Zucchini
1 kl. Bund Frühlingszwiebeln
250 g Kirschtomaten
1 Bd. Basilikum

Dressing:

150 g Crème fraîche
50 ml Milch
3 EL feingehackte Petersilie
etwas Chilipfeffer
Salz, Pfeffer

Hörnchennudeln mit Paprika und Oliven

Zutaten:

je 1 grüne, rote und
gelbe Paprikaschote
je 1 grüne und rote
Pfefferschote
2 EL geviertelte
entsteinte Oliven
2 Schalotten
in Streifen geschnitten
1 Knoblauchzehe, feingehackt
100 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 TL getrockneter Thymian
Öl
400 g Hörnchennudeln
Butter, 100 Gouda

Zubereitung:

Nudeln in leicht gesalzenem Wasser bissfest kochen, gut abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Das Öl untermengen, damit sie nicht zusammenkleben. Zucchini waschen, putzen und grob raspeln. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren. Basilikum abbrausen, trocknen und grob zerpfücken. Alles mit den Nudeln mischen. Das Hähnchenfleisch von den Knochen lösen und fein würfeln, ebenfalls zu den Nudeln geben.

Die Zutaten für das Dressing kräftig verrühren und unter den Salat mischen. Vor dem Anrichten ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Zubereitung:

Paprikaschoten putzen, halbieren, weiße Kerne und Trennhäute entfernen. Dann mit Wasser ausspülen und würfeln. Pfefferschoten putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Paprikawürfel in erhitztem Öl unter Rühren dünsten. Pfefferschoten, Oliven, Schalotten und Knoblauch hinzufügen und kurz mitdünsten. Mit der Brühe ablöschen. Das Gemüse knackig garen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und abschmecken.

Nudeln „al dente“ garen, Käse reiben.

Hörnchennudeln in erhitzter Butter schwenken. Das Gemüse untermischen. Vor dem Servieren mit dem Gouda bestreuen.

Überbackene Bandnudeln

Zutaten:

300 g breite Nudeln
100 g Margarine
½ B. Petersilie
100 g geriebenen Käse
grob gemahlene Pfeffer
Selleriesalz
200 g in Milch oder Sahne auf-
gerührter Frischkäse
200 g gekochter Schinken
100 g saure Sahne

Süße Tomatensoße

Zutaten:

1 TL Margarine
1 mittelgroße Zwiebel
1 Tube Tomatenmark
1 gr. Tasse
Tomatenketchup
2 Eier
2 TL Zucker
ca. ¼ l Wasser
1 Schuß süße Sahne

Zubereitung:

Nudeln in heißem Salzwasser garkochen. Auflaufform mit Butter ausfetten, Nudeln mit gehackter Petersilie, 2 EL geriebenem Käse würzen. Schinken und Frischkäse mischen. Masse in die Auflaufform geben. Mit saurer Sahne bestreichen. 20 Minuten bei 200 Grad überbacken.

Dann restlichen geriebenen Käse darübergeben und noch einmal 10 Minuten überbacken.

Zubereitung:

Margarine erhitzen, mit kleingeschnittenen Zwiebeln goldgelb andünsten. Topf kurz abheben, Tomatenmark und Tomatenketchup, Wasser und Zucker dazugeben, leicht erhitzen und beide Eier unter Rühren dazugeben, bis die Eier aufgeköcht sind. Topf wiederum vom Herd nehmen, etwas Sahne unterrühren, nicht mehr erhitzen.

Nudelsalat
Norddeutscher Art

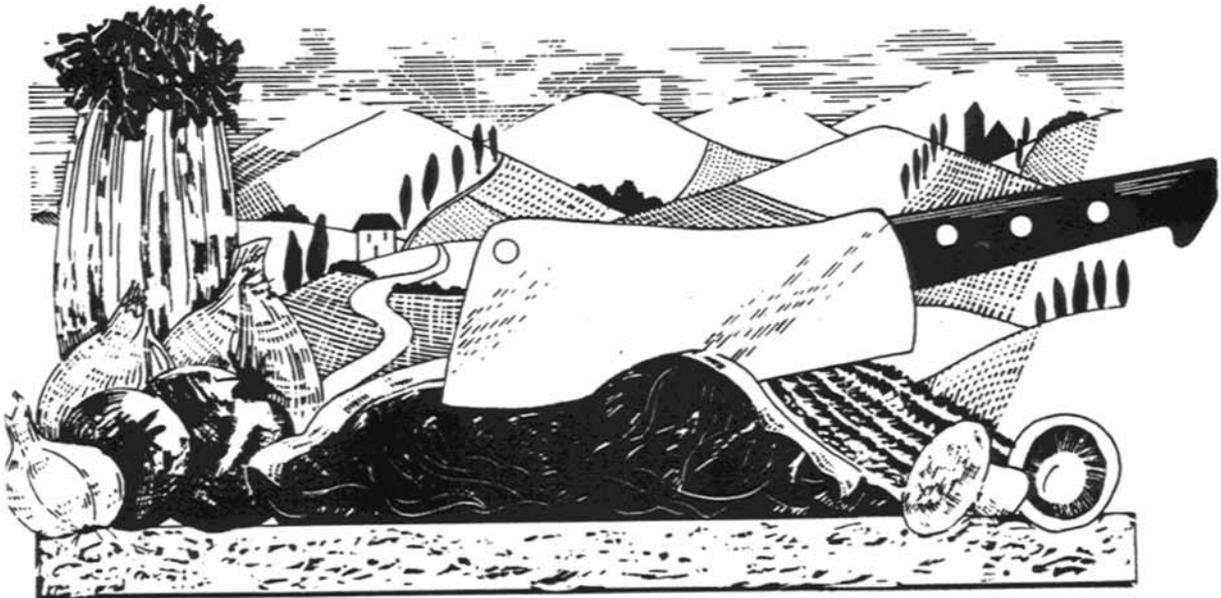
Zutaten:

500 g gegarte Nudeln
1 Dose Gemüsemais
1 süßen Apfel
4 EL Mayonnaise
1 gr. Becher Joghurt
Schnittlauch
1 Dose Mexikanisches Gemüse
Kräuteressig
Milch
Petersilie

Zubereitung:

Nudeln abkühlen lassen, Gemüsemais, Apfelstücke, Mayonnaise, Joghurt, Schnittlauch, Mexikanisches Gemüse, Kräuteressig, etwas Milch und Petersilie zusammen leicht unterrühren, nach und nach die Nudeln dazugeben

Dazu schmeckt ein Spiegelei oder Würstchen.



Grüne Nudeln mit Kräuter- Krabben-Soße

Zutaten:

250 g grüne Bandnudeln
1 kl. Zwiebel
100 g Butter
oder Margarine
200 g Crémé fraîche
1 TL Salz
¼ TL frisch gemahlener Pfeffer
1 Prise Muskatnuß
Saft einer ½ Zitrone
500 g geriebener Käse
200 g Krabbenfleisch
3 EL frisch gehackte Kräuter
(Dill, Petersilie, Schnittlauch)

Nudelsalat

Zutaten:

übriggebliebene Nudeln
ohne Sauce
frische Tomaten
Thunfisch
grüne Oliven
eingelegtes Gemüse
Olivenöl
Salz
frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Nudeln „al dente“ kochen. In der Zwischenzeit die Zwiebel im zerlassenen Fett glasig dünsten. Etwas Mehl darüberstäuben. Crémé fraîche dazugeben und ca. 5-8 Minuten köcheln lassen. Öfter umrühren. Falls die Soße zu dick wird, gibt man etwas Wasser zu und läßt alles nochmals aufköcheln. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Käse in der Soße schmelzen lassen. Die Krabben zugeben. Anschließend die vorbereiteten Kräuter zufügen. Die Soße bei schwacher Hitze gut durchziehen lassen.

Nudeln mit der Soße vermischen oder gesondert dazureichen.

Zubereitung:

Den Salat lange vorher zubereiten, so daß er gut gekühlt ist.

Die Tomaten in kleine Stücke schneiden, Kerne entfernen. Die Oliven entsteinen und sie in dünne Scheiben schneiden. Das eingelegte Gemüse grob hacken. Den Thunfischsaft abtropfen lassen und den Fisch in kleine Stücke brechen. Die Nudeln mit den angegebenen Zutaten mischen. Olivenöl, Salz und schwarzer Pfeffer dazufügen. Vor dem Servieren etwa 2 Stunden im Kühlschrank stehen lassen.

Menu

Aperitif

* * *

Zwiebelsuppe

* * *

Bandnudeln mit Garnelen

in Pfeffersahne

* * *

Limettencreme

* * *

Digestif

Zwiebelsuppe:

Zutaten für ca. 4 Portionen:

400 g	Zwiebeln
1	feingehackte Knoblauchzehe
30 g	Butter
½ EL	Mehl
1 l	kräftige Fleischbrühe (Instant)
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 EL	Zitronensaft
4	Scheiben Toastbrot
150 g	geriebener Käse (z. B. Greyerzer oder Comté)

Zubereitung:

Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Zusammen mit dem Knoblauch in der erhitzten Butter glasig dünsten. Das Mehl darüber stäuben und goldgelb anrösten. Heiße Fleischbrühe angießen, dabei rühren, damit sich keine Klümpchen bilden.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken, aufkochen und zugedeckt ca. 10 Minuten garen.

In der Zwischenzeit Toastbrot auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und den Käse darauf streuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad backen, bis der Käse zerlaufen und das Brot goldbraun ist. Toast herausnehmen und in Würfel schneiden. Die Suppe mit den Toastwürfeln servieren.