

PASSION PASTA

Nudelgenuss für jeden Tag: der perfekte Teig und kreative Saucen mit original italienischen Rezepten

Inhaltsverzeichnis

Vorwort

1. WAS MAN ÜBER NUDELN WISSEN MUSS

Pastawissen kurz und knackig

Die perfekt gekochte Nudel

Geschmack und mehr: Pastasaucen

Tomatensaucen

Kräuter-, Gemüsesaucen & Pesto

Fleischsaucen

Fischsaucen... Sugi di pesce

Welche Nudeln zu welcher Sauce?

Nudeln selber machen

Wie lagert man Pasta?

2. NUDELTEIGE

Buchweizennudelteig

Eiernudelteig

Malloreddus-Nudelteig

Spinatnudelteig

Tomatennudelteig

Weißer Nudelteig

Roggennudelteig

3. GEMÜSE & PILZE

Gebackene Almkäsecanneloni mit Chillisauce

Bucatini mit Basilikumpesto

Linguine mit Olivenpesto

Spaghetti mit Knoblauch und Peperoncino

Fregola sarda mit, Karotten und Kerbel
Paccheri all'arrabbiata
Trenette mit Eigelb und Zucchini
Bigoli mit Steinpilzen
Congilie mit Gorgonzola-Mascarpone Sauce und Rucola
Graminia mit Pfifferlingen und Zitronenthymian
Casarecce Mamma rosa
Farfalle mit Spargeln und Sardellen
Paccheri mit Radicchio und Salsiccia
Garganelli mit Gunacale, Saubohnen und Pecorino
Lasagne mit Melanzane und Tomaten
Lasagnette mit Pilzen und Kräuter
Rohrenravioli mit Ricotta-Füllung und Kräutersalat
Pappardelle, gefüllt mit Almkäse-Fonduta und Trüffel
Fagottini mit Melanzane-Kurkumafüllung
Kastaniennudeln mit Spinat und Walnüssen
Sesampappardelle mit Currygemüse
Fettuccine mit Artischocken und Kapern
Heu und Stroh mit Salbeibutter und Piccadillytomaten
Maltagliati mit Kichererbsen und Speck
Spaghetti mit Tomaten und Basilikum
Mezze maniche mit Grillgemüse
Orecchiette mit Gemüse-Safransauce
Lumaccioni mit Tomaten und Taggiasche-Oliven
Penne mit Puntarelle und Kirschtomaten
Gemüselasagne
Schüttelbrotnudeln mit Käsesauce
Capellini mit Cime di rapa und Scampi
Fleischcannelloni
Capellini mit weißer Spargelsauce
Penne rigate mit Thunfischsauce
Mie-Nudeln mit Koriander und Sojasauce

4. FISCH & MEERESFRÜCHTE

Vermicelli alla puttanesca
Bavette mit Hummer und Artischocken

Spaghetti al scoglio
Spaghetti mit Venusmuscheln
Cavatelli mit Moscardini
Conchiglie mit Peperoni und Stockfisch
Ditalini rigate mit Calamari
Spaghettoni mit Zucchinicreme und Schwertmuscheln
Gnocchi Sarde mit Miesmuscheln und Piccadilly Tomaten
Malloreddus mit geschmortem Oktopus
Strigoli mit Thunfisch-Ofenpeperoni
Ravioli mit Rosmarinbutter
Lasagne mit Lachs und Basilikum
Bandnudeln mit Räucherlachs und Fenchelkraut
Fettuccine mit Garnelen und Erbsen
Linguine Garnelen Lauch und Currysauce
Corzetti mit Räucheraal und Bohnen

5. FLEISCH & GEFLÜGEL

Lasagne Bologneser Art
Penne all'amatriciana
Tortellini mit Kürbis, Pancetta und Zwiebeln
Bucatini mit Rohschinken und roter Zwiebeln
Graminna mit Kalbswange und Tomaten
Maccheroni alla calabrese
Lumachine mit Schweinswurst und Spinat
Papardelle mit Wildragout
Tomatenbandnudeln mit getrockneten Tomaten und Rucola
Spaghetti mit Bologneser Sauce
Pasta - Bohnen und Sopressa
Spaghetti Carbonara
Glasnudeln mit Huhnbrust, Papaya

6. GRUNDREZEPTE

Béchamelsauce
Tomatensauce
Fleischragout Bologneser Art
Fleischfarce