

# Schnelle Tomatensauce

atensauce aus ganzen Tomaten haben, mache ich daher eine aus passierten Tomaten. Etwas Salz, Zucker, Knoblauch sowie frisches Basilikum und schon hast du eine Soße gezaubert, die schmeckt als wäre sie von italienischen Omis in der Toskana gekocht worden.

---

# Zucchini mit Paprikapesto

Authentisch. Frisch. Aromatisch. Geschmorte Zucchini mit Paprikapesto ist ein mediterranes Gericht, das zur italienischen Hausmannskost zählt. Hier stehen der pure Geschmack im Vordergrund. So werden die weichen Zucchini von einer samtigen Sauce aus Paprika und Parmesan umarmt, verleihen Pinienkerne dem ganzen eine knusprige Überraschung. Ob pur oder mit Pasta. Ob frisch oder eingekocht. Ein Löffel von diesem Gericht, um du hast das Gefühl am Küchentisch einer italienischen Nonna zu speisen.

---

# Tomatensauce mit Sardellen

Tomatig. Würzig. Intensiv. Wir lieben diese schnelle Tomatensauce. Dafür sind einfach immer alle Zutaten im Haus. Und durch die eingelegten Sardellen wird die Tomatensoße besonders aromatisch. Das Ergebnis: Die perfekte Soße für Pasta, Gnocchi & Co. Knallrot und verdammt lecker!

---

# Basilikum-Pesto

Du suchst eine vegane, gesündere Alternative zu Pesto alla Genovese? Dann kannst du dein Basilikumpesto auch ganz einfach ohne Parmesan und mit weniger Olivenöl machen. Darüber hinaus kannst du auch mit den Kräutern spielen. Wenn ich das Pesto als Salat-Dressing verwende, tausche ich zum Beispiel gerne die Hälfte des Basilikums gegen Petersilie. Und für eine günstigere Version kannst du die Pinienkerne durch gehackte Mandeln ersetzen.

---

# Nudelsalat mit Paprika

Paprika. Gewürzgurken. Fleischwurst. Mehr brauchte Mamas Nudelsalat nicht. Perfekt für Grillpartys, zum Picknick und fürs Buffet. So ein klassischer Nudelsalat kommt einfach immer gut an. Extra cremig, extra viel, extra gut fürs Hüftgold.

---

# Grünkohl-Pesto

Auch im Winter frisches Pesto zaubern? Grünkohl macht es möglich. Zusammen mit Nüssen, Zitronensaft und Öl zauberst du so im Handumdrehen ein saisonales Pesto, das voller Vitamine steckt. Das Ergebnis? Knallgrün, herrlich würzig und super gesund. Dabei ist es so intensiv, dass es keinen Käse bzw.

Parmesan braucht. Es ist daher sogar vegan.

---

## **Bolognese-Sauce**

Rot, tomatig, ein Gefühl von zu Hause. Spaghetti Bolognese, das Essen unserer Kindheit ist und bleibt der Klassiker schlecht hin. Auch wenn das Gericht nicht wirklich etwas mit italienischer Küche zu tun hat, gilt Spaghetti Bolognese bei vielen als absolutes Lieblingsessen. Die Geheimzutat für eine perfekte Bolognese? Zeit!

---

## **Tortellini-Salat**

Du magst Pastasalat mal anders? Dann probier dich an meinem kunterbunten Tortellini-Salat. Hier werden die Nudeln von knackigem Grillgemüse umspielt, treffen knusprige Crostini-Croutons auf weichen Mozzarella. Der perfekte Kontrast zur cremigen Pasta-Füllung? Herber Rucola und frisches Basilikum. Wir genießen diesen italienischen Nudelsalat gerne als Vorspeise. Du kannst ihn aber auch perfekt zum Picknick mitnehmen oder als Beilagensalat für den nächsten Grillabend nutzen.

---

# Italienischer Pastasalat

Der Klassiker bei jedem Picknick oder Grillfest ist wohl der Nudelsalat. Das dieser auch etwas ganz besonderes sein kann, möchte ich euch mit dieser Variante zeigen. Hier werden die Penne von getrockneten Tomaten, Mozzarella, Cocktailtomaten, Kapern und Sugo umschmeichelt. Ein Hauch Basilikum setzt dem ganzen schließlich die Krone auf.

---

## Bärlauch-Pesto mit Mandeln

Pasta ist einer meiner Leibspeisen – vor allem mit selbstgemachten Pesto. Das verleiht Penne & Co. nicht nur eine knallige Farbe, sondern erst den richtigen Kick. Zu meinen Geheimfavoriten zählt dabei Bärlauch-Pesto. Es ist herrlich frisch, hat eine leichte Schärfe und ist unheimlich intensiv im Geschmack, sodass ihr nur ganz wenig von dieser herrlichen Paste benötigt.

---

## Pesto alla Genovese

Frischer Basilikum, reiches Olivenöl und intensiver Parmesan. Was braucht Pasta mehr als ein feines Pesto alla Genovese. Hol dir den italienischen Sommer in die Küche und mach selbst einfache Nudelgerichte zu einem Hochgenuss.

---

# Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung

Selbstgemachte Ravioli sind nur für Profis? Ach, was, das schaffst du locker. Und mit einer cremigen Spinat-Ricotta-Füllung wird deine Pasta damit zu einer feinen Delikatesse. Tritt ein in den Club der Gourmets und verwöhne deine Gäste nicht einfach mit Nudeln, sondern mit den besten Ravioli außerhalb von Italien.