

# Pasta mit Kräuterseitlingen

Würzige Kräuterseitlinge auf einem Bett aus cremiger Pasta. Dieses authentisch italienische Gericht ist ebenso einfach wie schnell zubereitet. Es eignet sich hervorragend als Vorspeise und Hauptgang, verführt dich mit erdigen, vollmundigen Aromen und lässt dich wie einen Gourmetkoch wirken. Also ran an die Löffel!

---

## Tagliatelle

Selbstgemachte Pasta ist einfach etwas Feines. Besonders oft machen wir zu Hause Tagliatelle. Diese Art von Nudeln sind besonders einfach herzustellen. Auch ohne Nudelmaschine zauberst du so in nur wenigen Minuten herrlich frische Pasta. Selbstgemachte Tagliatelle essen wir am Liebsten mit selbstgemachtem Pesto oder selbstgemachter Tomatensauce.

---

## Pasta al limone

Perfekt gekochte Pasta, würziger Parmesan und erfrischendes Zitronenaroma. Pasta al limone ist ein italienisches Nudelgericht, bei dem aus nur ganz wenigen Zutaten ein wunderbares Gericht entsteht. Wir machen diese Art von Pasta daher meist, wenn wir nicht viel Zeit haben und dennoch nicht auf guten Geschmack verzichten wollen. Als Pasta nehmen wir gerne Bavette oder Linguine, Spaghetti und andere Sorten eignen sich aber ebenso gut. Du kannst die Pasta al limone

dabei ebenso als Hauptgericht oder aber auch als Vorspeise servieren.

---

## **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.

---

# Pad Thai mit Shrimps

Gebratene Reisnudeln, süß-saure Sauce, Sprossen, Shrimps und geröstete Erdnüsse. Pad Thai gilt als thailändisches Nationalgericht und verzaubert Einheimische wie Touristen gleichermaßen. Mein Freund hat ein Jahr in Thailand gelebt, auf Koh Tao als Tauchlehrer gearbeitet und so das klassische Pad Thai kennen und lieben gelernt. Eine Erinnerung, so stark, dass er auch daheim nicht auf sein Lieblingsgericht verzichten kann. So gibt es auch viele Jahre später und hunderte Kilometer entfernt bei uns authentisches Pad Thai.

---

# 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.

---

## **Cannelloni ricotta e spinaci**

Nudelröllchen mit einer cremigen Spinat-Ricotta-Füllung auf einem Bett aus Béchamel- und Tomatensauce. Das sind Cannelloni ricotta e spinaci. Die gefüllten Röhrennudeln sind ein klassisches Pasta-Gericht der italienischen Küche. Besonders

saftig, besonders sättigend, besonders aromatisch. Diese gefüllten Nudeln sind Essen für die Seele.

---

## Mac and cheese

Pasta mit cremigem Käse, der Fäden zieht. Ein knuspriges Topping aus Ciabatta, Prosciutto und Kräutern. Kein Wunder, das so viele Amerikaner süchtig nach Macaroni and cheese sind. Den dieses Gericht hat Suchtpotential! Nachdem mir mein kanadischer Kollege Simon sein Rezept verraten hat, konnte ich gar nicht mehr aufhören, Mac 'n' cheese immer und immer wieder zu kochen, Zutaten zu verändern, andere Rezepte zu recherchieren und schließlich meine Lieblingsversion zu kreieren. Das Ergebnis: Jetzt gehören auch Zwiebeln, Knoblauch, Prosciutto zum Rezept, ich koche die Nudeln direkt in der Milch und setze auf eine Extraportion Kräuter.