

Magic Cooking

NUDELGLÜCK FÜR IMMER



G|U

Pastissimo! / 4

DIE REZEPTKAPITEL:

GANZ PUR

6

Ein Hexenwerk? Ganz und gar nicht, denn ein paar wenige, aber aromastarke Zutaten und – simsalabim! – steht ein zauberhaftes Nudelgericht auf dem Tisch: Ganz einfach nachzukochen und garantiert mit Wow-Effekt!

GANZ KLASSISCH

22

Heiß geliebte Nudel- und Pasta-Gerichte mit dem magischen Geschmacks-Dreh: Hex, hex – und Klassikerrezepte wie Bolognese, Carbonara und Arrabbiata zeigen sich in ganz neuem Licht. Mit ein paar zauberhaften Kniffen wird der Nudeltopf ganz schnell zum Hexenkessel!

GANZ KREATIV

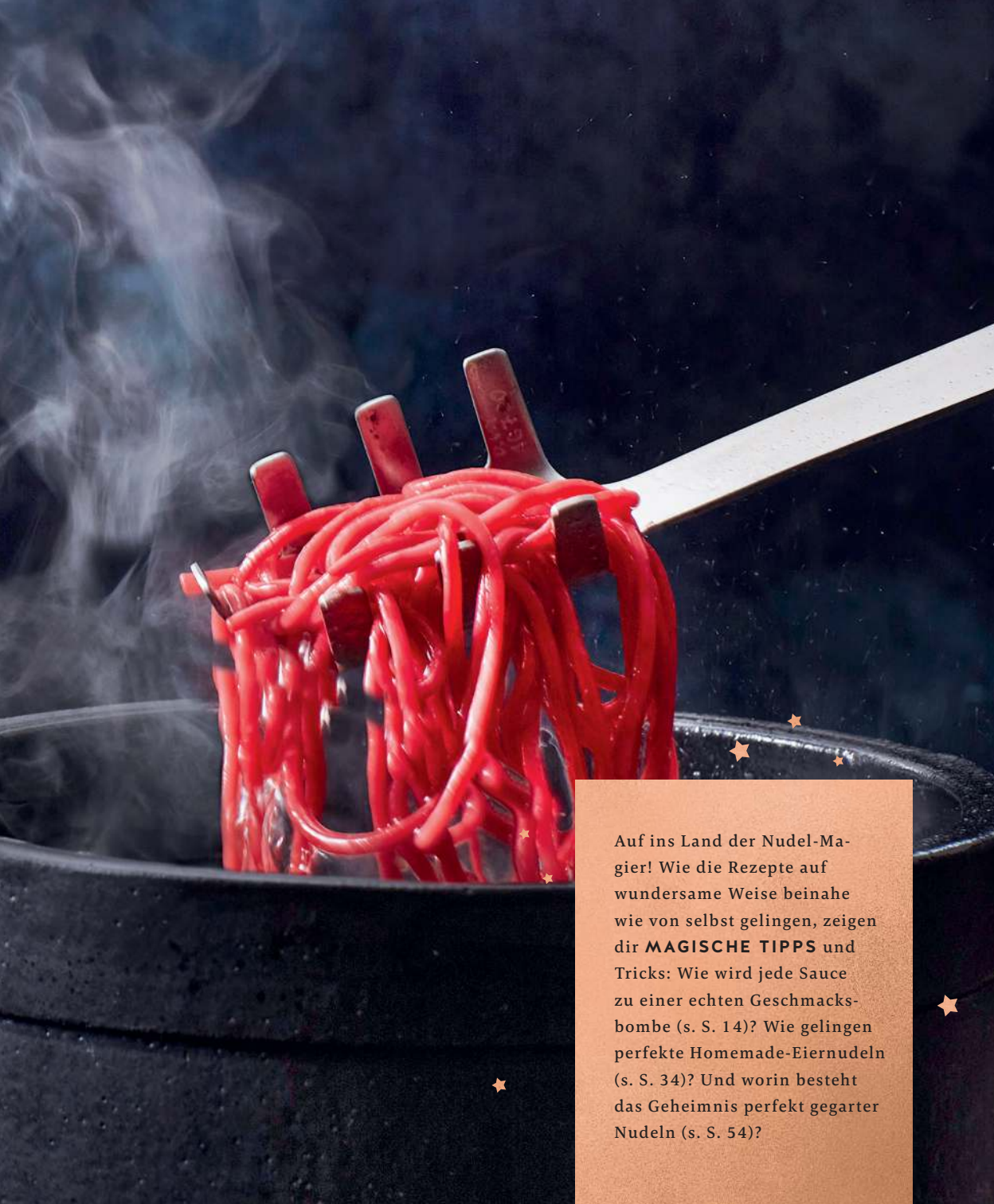
40

Ausgeklügelte Kreationen wie Orientnudeln mit Kichererbsen oder Rote-Bete-Nudeln mit Schafskäse sind genau das Richtige für echte Küchenmagier! Ein paar Zaubertricks und – schwuppdwupp – bringen die raffinierten Texturen, Aromen und Zutatenkombinationen jede Geschmacksnospe auf wundersame Weise zum Prickeln!

Register / 60

Autorin und Fotografin / 62

Impressum / 64



Auf ins Land der Nudel-Magier! Wie die Rezepte auf wundersame Weise beinahe wie von selbst gelingen, zeigen dir **MAGISCHE TIPPS** und Tricks: Wie wird jede Sauce zu einer echten Geschmacksbombe (s. S. 14)? Wie gelingen perfekte Homemade-Eiernudeln (s. S. 34)? Und worin besteht das Geheimnis perfekt gegarter Nudeln (s. S. 54)?

PASTISSIMO!



*Meine Zaubertricks für Nudeln,
die glücklich machen*



Wenn's hektisch zugeht, wünsche ich mir oft eine gute Fee, die Ärger weg- und leckeres Essen herzaubert. Oder ich nehme den Kochlöffel selbst in die Hand. Mit fix gekochter Pasta Sorge ich dann – **SIMSALABIM** – im Handumdrehen wieder für gute Laune: Ein glücklich machender Teller Nudeln und der Tag ist gerettet!





Schon wieder Nudeln – diese Klage höre ich nie. Im Gegenteil: Super, endlich wieder ein heiß geliebter Klassiker oder eine Neukreation! Denn auch wenn »nur« Nudeln die Grundlage bilden, mit unterschiedlichen Zutaten und raffinierten Saucen lässt sich immer wieder **ÜBERRASCHENDES ZAUBERN**.



Italienische Pasta ist (fast) immer mein Vorbild: einfach, schlicht und schnörkellos gut. Nudeln bilden ganz selbstverständlich die Grundlage für wenige, dafür bestens kombinierte Zutaten, deren Geschmack unverfälscht glänzen darf. Tomaten, Sardellen, Oliven, Parmesan und andere typische Zutaten sind deshalb auch bei mir die absoluten Stars. Gerne pur, nach klassischer Rezeptur, aber manchmal auch mit einem **MAGISCHEN TWIST**.



Der Blick über den Tellerrand in andere Länderküchen ist inspirierend – nicht zuletzt, weil es in fremden Töpfen neue Nudeln zu entdecken gibt. Wie wär's mit Soba, Mie oder Udon? Klingt exotisch! Abrakadabra – blitzschnell kannst du mit diesen asiatischen Nudeln **NEUE GESCHMACKSWELTEN** erkunden.

Wenige Zutaten, kaum Zeit und trotzdem ein Happy Meal für alle – ist das möglich? Bei mir lernst du kleine **KNIFFE UND ZAUBERTRICKS**, mit denen du noch mehr Geschmack aus deinen Nudeln holen kannst. Du brauchst nur ein wenig Neugier und Abenteuerlust! So zauberst du mit Rote Bete mehr Farbe oder mit Gewürzen einen Hauch Orient in deine Nudeln. Sei gespannt!



PENNE ALL'ARRABBIATA

1 Dose geschälte Tomaten (400 g)
1 Knoblauchzehe
1 Peperoncino (ital. lange Chilischote)
3 Stängel Petersilie
4 EL Olivenöl
75 ml Weißwein (nach Belieben)
Salz | Pfeffer
250 g Penne
Zucker
–
Für 2 Personen
35 Min. Zubereitungszeit
Pro Portion ca. 705 kcal

1 Tomaten in der Dose mit einem großen Messer kleiner schneiden. Knoblauch schälen und grob würfeln. Peperoncino waschen, Stiel wegschneiden und von oben bis etwa zur Mitte in dünne Ringe schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen, Stiele fein hacken.

2 Das Olivenöl in einem Topf erhitzen, darin die Knoblauchzehe bei mittlerer Hitze langsam andünsten. Die Petersilienstiele und Peperoncinoringe zugeben und kurz mitdünsten, dann nach Belieben mit Weißwein ablöschen und diesen fast vollständig einkochen lassen. Die Tomaten samt Saft zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Offen bei kleiner Hitze ca. 25 Min. köcheln lassen, dabei zwischendurch die Tomaten leicht mit einer Gabel zerdrücken. Währenddessen übrigen Peperoncino in Ringe schneiden, Petersilienblättchen grob zerschneiden und die Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser gerade bissfest garen.

4 Die Sauce mit Salz, Pfeffer und 1–2 Prisen Zucker abschmecken. Dann nach Belieben übrige Peperoncinoringe zugeben und weitere 2–3 Min. garen. Nudeln abgießen, abtropfen lassen und sofort mit der Sauce im Topf mischen, 1–2 Min. ziehen lassen, dann Petersilie untermischen und heiß servieren.



IT'S MAGIC!

Chilis brennen, denn der für Schärfe verantwortliche Stoff Capsaicin reizt dieselben Nerven der Mundschleimhaut, die aktiviert werden, wenn wir zu heiße Suppe löffeln. Weil Capsaicin nicht wasserlöslich ist, hilft Trinken nicht. Mit Fett und Alkohol (z. B. Olivenöl und Weißwein) geht der scharfe Stoff dagegen eine Verbindung ein, die die Schärfe mildert. Um sie noch genauer lenken zu können, gare ich erst die eine Hälfte Chili mit, die zweite kommt später nach Belieben dazu. Sie bringt neben feurigem Reiz frische, grasige Aromenoten, die bei längerem Garen verfliegen.