

Nadia Caterina Munno
mit Katie Parla

THE PASTA QUEEN

100 Rezepte und
Geschichten
aus Italien

Der
**New York
Times**
Bestseller

CHRISTIAN





MEINE GESCHICHTE: WIE ALLES BEGANN
GRUNDLAGEN: PASTA-FORMEN
PASTA-QUEEN-FORMELN
KÜCHENUTENSILIEN & ZUTATEN

8
12
14
16

KAPITEL 1
PASTA-GRUNDLAGEN

18

KAPITEL 2
WIE ALLES BEGANN
Die Klassiker

32

KAPITEL 3
SEI MEIN GAST
Rezepte zum Beeindrucken

82

KAPITEL 4
FAMILIE KOMMT ZUERST
Quick & Easy: Alltagsrezepte

122

KAPITEL 5
VERLIEBT IN AMERIKA
Wohlfühl-Rezepte

162

KAPITEL 6
DIE PASTA-RENAISSANCE
Kreative Gerichte

198

REGISTER
DANKSAGUNGEN

238
239

DIE PERFEKTE PASTA AUF PASTA-QUEEN-ART

Diese Regeln und Techniken sind die Grundlagen meiner Pasta-Geheimnisse und sie sind narrensichere Methoden, um Ihre Pasta auf königliches Niveau zu bringen.

1. Ich gebe das Salz ins kochende Wasser, bevor ich die Pasta hineingeben. Das Salz senkt den Siedepunkt des Wassers und ich möchte es so heiß wie möglich haben, wenn ich die Pasta hineinlege. Das Ziel ist, dass das Salz die Pasta würzt, also füge ich immer reichlich hinzu, bis das Wasser wie eine gewürzte Suppe schmeckt.
2. Nehmen Sie die empfohlene Kochzeit auf der Verpackung von Trockenpasta als Richtlinie, aber nicht als Gesetz. Nutzen Sie Ihre Sinne und probieren Sie die Pasta, während sie kocht, um den perfekten Biss zu erreichen!
3. Ich strebe immer nach sehr al dente oder al dente Pasta, je nachdem, ob ich die Pasta für ein paar Minuten in der Sauce fertig koche oder einfach kräftig umrühre, um sie anzuziehen. Zu lange kochen tötet die Pasta und macht sie weich und ungenießbar. Keine Sorge: Ich werde Ihnen immer sagen, wie lange die Pasta gekocht werden soll.
4. Ich gieße niemals das Nudel-Kochwasser ab, bevor ich die Pasta auf den Teller gebe und serviere. Verwenden Sie es, um die Sauce am Ende cremiger zu machen, und halten Sie es heiß und kochend, um die Saucen schneller fertigzustellen. Je nach Pastaform verwenden Sie eine Pastazange, oder einen Schaumlöffel, um die Pasta aus dem Topf Wasser in die Pfanne zu geben. So haben Sie genug heißes Pasta-Kochwasser, das beim Fertigstellen Ihres Gerichts bereit und sprudelnd ist.
5. Wenn das Rezept sehr al dente Pasta erfordert, geben Sie die Pasta mit etwas Nudel-Kochwasser in die Sauce und fügen Sie bei Bedarf mehr hinzu, um die Pasta fertig zu kochen, ohne dass die Sauce zu trocken wird.
6. Rühren Sie mit der Leidenschaft eines Italieners. Viele Pastasaucen sind auf die Mantecatura (siehe Mantecare, Seite 19), ihre cremige Textur angewiesen. Um das Nudel-Kochwasser zu Ihrem Vorteil zu nutzen, nutzen Sie die Stärke der Tränen der Götter und rühren Sie Ihre Pasta enthusiastisch und liebevoll mit zwei Holzlöffeln, bis sie seidig und glatt ist. Wenn Sie die richtigen Pfannen haben, können Sie die Pasta auch »saltare« (in der Pfanne schwenken). Dieses kräftige Schwenken in der Pfanne hilft, die Pasta und die Sauce für die perfekte Mantecatura zusammenzubinden.





LASAGNA *al* RAGÙ *di* LADY CATERINA

☀
NUDELBLÄTTER
GESCHICHTET MIT RAGÙ
UND BÉCHAMELSAUCE

*Ergibt 1 Backblech (4 bis 6
Portionen)*

—
*Gesamte Zubereitungs-
und Kochzeit:
2 Stunden und 15 Minuten*

—
*Alternatives Nudelformat:
Sfoglia Verde*

6 Tassen Ragù di Lady Caterina
(Seite 64)

1 Pfund frische Mozzarella

1½ Tassen Béchamel (Seite 72)

250 g fein geriebener
Parmigiano-Reggiano

Sfoglia all'Uovo (Seite 9) oder
etwa 500 g frische Nudelblätter
aus dem Laden



TIPP

Es ist absolut in Ordnung, vorgefertigte Nudelblätter oder Lasagne-Nudeln für dieses Rezept zu kaufen. Folgen Sie einfach den Anweisungen auf der Verpackung zur Zubereitung vor dem Schichten in der Pfanne.

Das Mittagessen bei meiner Nonna Caterina war eine ganztägige Angelegenheit. Die Teller begannen gegen Mittag zu erscheinen: pralle und saftige Büffelmozzarellakugeln, in Keile geschnitten, um gierig verschlungen zu werden; Platten mit gebratenen Paprika und Auberginen; in der Pfanne gedünsteter Chicorée mit gesalzenen Sardellen, Knoblauch, Pinienkernen und Rosinen; Berge von Salat, gerade erst aus dem Garten gepflückt, serviert mit Olivenöl und Zitrone und vieles mehr. Pasta Bro - mein Bruder Agostino und ich schwebten um den Tisch herum, bis alle Gäste gegen 14 Uhr ankamen, und stibitzten Bissen, wenn niemand zuschaute. Die ganze Auswahl hätte schon für sich selbst eine Mahlzeit sein können, aber das waren nur die Antipasti vor dem nächsten Gang Lasagne – Pastablätter, geschichtet mit dem Ragù und der Béchamelsauce meiner Nonna und in Schalen gebacken, bis die Kanten knusprig wurden. Nonna Caterina sagte immer, dass ihre Lasagne ein bisschen rebellisch sei - nur drei oder vier Schichten Pasta im Gegensatz zu dem, was sie sagte, sei der Standard von fünf oder sechs. Sie fand immer die Zeit und Energie, um alles zu machen, und jetzt tue ich das auch und versammle meine Familie jeden Sonntag um den Tisch, genau wie sie es tat.

Den Ofen auf 375°F (190°C) vorheizen.

Löffeln Sie ½ Tasse Ragù auf den Boden einer Backform.

Machen Sie Schichten in folgender Reihenfolge: Pasta oder Nudelstreifen (es ist nicht notwendig, die Nudeln im Voraus zu kochen; sie werden in den Säften des Ragùs garen), ½ Tasse Ragù, ein Viertel der Mozzarella, ½ Tasse Béchamelsauce und ½ Tasse Parmigiano-Reggiano. Wiederholen Sie diese Schichtung noch zweimal (insgesamt 3 Schichten), bedecken Sie sie mit einem letzten Blatt Pasta und schichten Sie mit dem restlichen Ragù, Mozzarella, Béchamelsauce und Parmigiano-Reggiano.

Die Backform mit Folie abdecken und 40 Minuten backen.

Entfernen Sie die Folie und backen Sie weitere 20 bis 30 Minuten, bis sich die Ränder der Pasta aufrollen und braun werden. Lassen Sie die Lasagne etwa 30 Minuten ruhen, bevor Sie sie in Scheiben servieren.

Fortsetzung folgt...