

DEUTSCH-ITALIENISCHE-DANTE-ALIGHIERI-GESELLSCHAFT REGENSBURG E.V.
SOCIETÀ ITALO TEDESCA DANTE ALIGHIERI COMITATO DI RATISBONA
<http://members.aol.com/digrbg>

PASTAGERICHTE

Hier die Seite für alle Freunde italienischer Pastagerichte.

Wir sind immer offen für Anregungen und nehmen auch jederzeit gerne Rezepte der Besucher unserer Seite entgegen.

Wenn Sie ein gutes Rezept wissen, können Sie es an folgende Adresse mailen:

digrbg@aol.com

1. Penne all'arrabbiata
2. Peperoni alla fiamma (Peperoni auf der Flamme)
3. Tortellini gratinati (Tortellini mit Mozzarella)
4. Spaghetti mit Broccolisauce
5. Pasta al Broccoli al tegame (Nudeln mit Broccoli auf sizilianische Art)
6. Nudeln mit Trapaneser Pesto

1. PENNE ALL'ARRABBIATA

Für 4 Portionen:

200 gr. geräucherte Schweinebacke (oder durchwachsener Speck)

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 kleine Chilischoten

1 Dose geschälte Tomaten (420 g EW)

Salz

1/2 Bund Basilikum

400 gr. kurze Makkaroni (Penne)

1 EL Öl

80 gr. frisch geriebener Pecorino-Käse

Gewürfelte Schweinebacke ausbraten. Zwiebel, Knoblauch (beides gehackt) und Chili (entkernt) andünsten. Tomaten mit Flüssigkeit zugeben, bei starker Hitze 7 Min. einkochen, ev. Salzen. Basilikumblätter in Streifen unterziehen.

Inzwischen Nudeln mit Salzwasser mit Öl bissfest garen, abgießen, gut abtropfen. Chili aus der Sauce nehmen, Hälfte Käse einrühren. Nudeln in einer vorgewärmten Schüssel mit Sauce mischen, sofort servieren. Restliche Käse dazu reichen.

2. PEPERONI ALLA FIAMMA (Paprikaschoten auf der Flamme)

Für 4 Personen

3 große Paprikaschoten (1 rote, eine grüne, eine gelbe)

Olivenöl

1 Bund Petersilie

Knoblauch

Salz

eventuell

Kapern
Anchovis-Filets

Paprikaschoten mit einem Tuch abreiben und auf die Flamme legen. Wenn die Schale ringsherum gut geröstet ist, abschälen, vierteln, Kerne und weiße Rippen aus dem Innern entfernen. Das so vorbereitete Fruchtfleisch in Streifen schneiden und auf einer tieferen Platte anrichten. Olivenöl darüber träufeln, salzen, mit fein gehackter Petersilie bestreuen und etwas klein gehackten Knoblauch darüber geben. Kalt werden lassen.

Tip: Man kann dazu auch einige Kapern und Anchovis-Filets geben.

3. TORTELLINI GRATINATI (Tortellini mit Mozzarella)

- 400 gr Tortellini (fertig gekauft)
- 2 l Instant Fleischbrühe
- 200 gr Mozzarella
- 50 gr schwarze Oliven
- 100 gr Butter
- 100 gr frisch geriebener Parmesan
- 4 EL Sahne
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Tortellini in die kochende Brühe geben und 12-15 Minuten darin ziehen lassen. In dieser Zeit den Mozzarella abtropfen lassen und in dünnen Scheiben schneiden. Die Tortellini nun abgießen und abtropfen lassen. Eine feuerfeste Form mit etwas Butter einstreichen. Die Tortellini mit der Hälfte der restlichen Butter, den Oliven und 50 gr Parmesan vermischen. Die Hälfte davon in die Form geben und mit den Mozzarella-Scheiben bedecken.

Mit der Sahne beträufeln und mit Pfeffer übermahlen. Die restliche Tortellini darauf schichten und mit dem übrigen Parmesan bestreuen. Die noch übrige Butter in Flöckchen darauf verteilen. Die Form in den auf 250 Grad (Gas: Stufe 5) vorgeheizten Ofen schieben. Das Gericht in 6-8 Minuten überbacken und möglichst sofort in der Form servieren. Dazu schmeckt Kopfsalat mit Tomaten und Basilikum in Kräutervinagrette ganz besonders gut.

4. SPAGHETTI MIT BROCCOLISAUCE

500 gr. Spaghetti
Salz
600 gr. Broccoli
1 Knoblauchzehe
1 rote Chilischote
80 ml Olivenöl
5 Sardellenfilets
20 gr. Butter
Pfeffer
75 gr. Parmesan

Nudeln "al dente" (=mit "Biß") kochen. Gleichzeitig Broccoli in Salzwasser garen, abgießen und klein schneiden. Chilischote und Sardellenfilets hacken und danach mit Knoblauch in heißem Öl andünsten. Abgetropfte Nudeln und Broccoli unterheben, Butter zugeben und schmelzen lassen. Mit Pfeffer würzen und mit geriebenem Parmesan bestreuen.

5. PASTA CON BROCCOLI AL TEGAME (Nudeln mit Broccoli auf sizilianische Art)

Für 4 Personen

400 gr. Spaghetti

800 gr: Broccoli (oder violetter Blumenkohl, bastard)

1 Zwiebel

Olivenöl

75 gr. Pinienkerne

75 gr. kleine Sultaninen

4 Anchovis (Sardellenfilets)

Salz

Pfeffer

Die Broccoli (oder Blumenkohl) in leicht gesalzenem Wasser nicht zu weich kochen und herausnehmen, die Brühe aufbewahren. Die kleingeschnittene Zwiebel in Olivenöl anbraten, die Pinienkerne und die eingeweichten Sultaninen hinzugeben. Dann gewürfelte Broccoli (oder Blumenkohl) dazuschütten und mit etwas Brühe, Pfeffer und zerkleinerten Anchovis einkochen. Die Spaghetti in der restlichen Brühe kochen, abschütten und in der Pfanne mit dem Blumenkohl (oder Broccoli) vermengen. Sofort servieren !

Inzwischen

500 gr. Pipe rigate Barilla in reichlich Wasser kochen lassen, mit Wasser abschrecken, absieben und in die Teller verteilen.

Darauf die Sauce geben und frische Petersilieblätter feinhacken und über die Sauce streuen.

6. NUDELN MIT TRAPANESER PESTO

400 gr. Penne (Barilla Nudeln)

Dose gewürfelte Pizza-Tomaten

6 Knoblauchzehen

1 Bund Basilikum

100 gr. Mandeln (geschält)

0,25 l Olivenöl

Salz

Pfeffer

Tomaten absieben, mit dem gehackten Knoblauch, den Basilikumblättern, den gehackten Mandeln, dem Olivenöl und etwas Salz und Pfeffer in einem Mixer geben und grob Pürieren. Diesen Pesto über die al dente gekochten Penne geben und sofort servieren.

Tip: Teller vorwärmen !

Guten Appetit

wünscht Ihnen

Ihre DIG Regensburg