



PASTA

Viva la Pasta

Ein Teller Pasta – und die Welt ist in Ordnung. Mit diesen kreativen Rezepten wird der Genuss zur kulinarischen Entdeckungsreise. Für die schnelle Küche bietet sich Trockenpasta an. Für besondere Momente werden Nudeln, Ravioli und Gnocchi in der eigenen Manufaktur hergestellt, Step by Step.

Die meisten Saucen, sie sind das Tüpfchen auf dem i, sind italienisch inspiriert. Basis dazu sind viel frisches Gemüse und viele frische Kräuter, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte.

PASTA

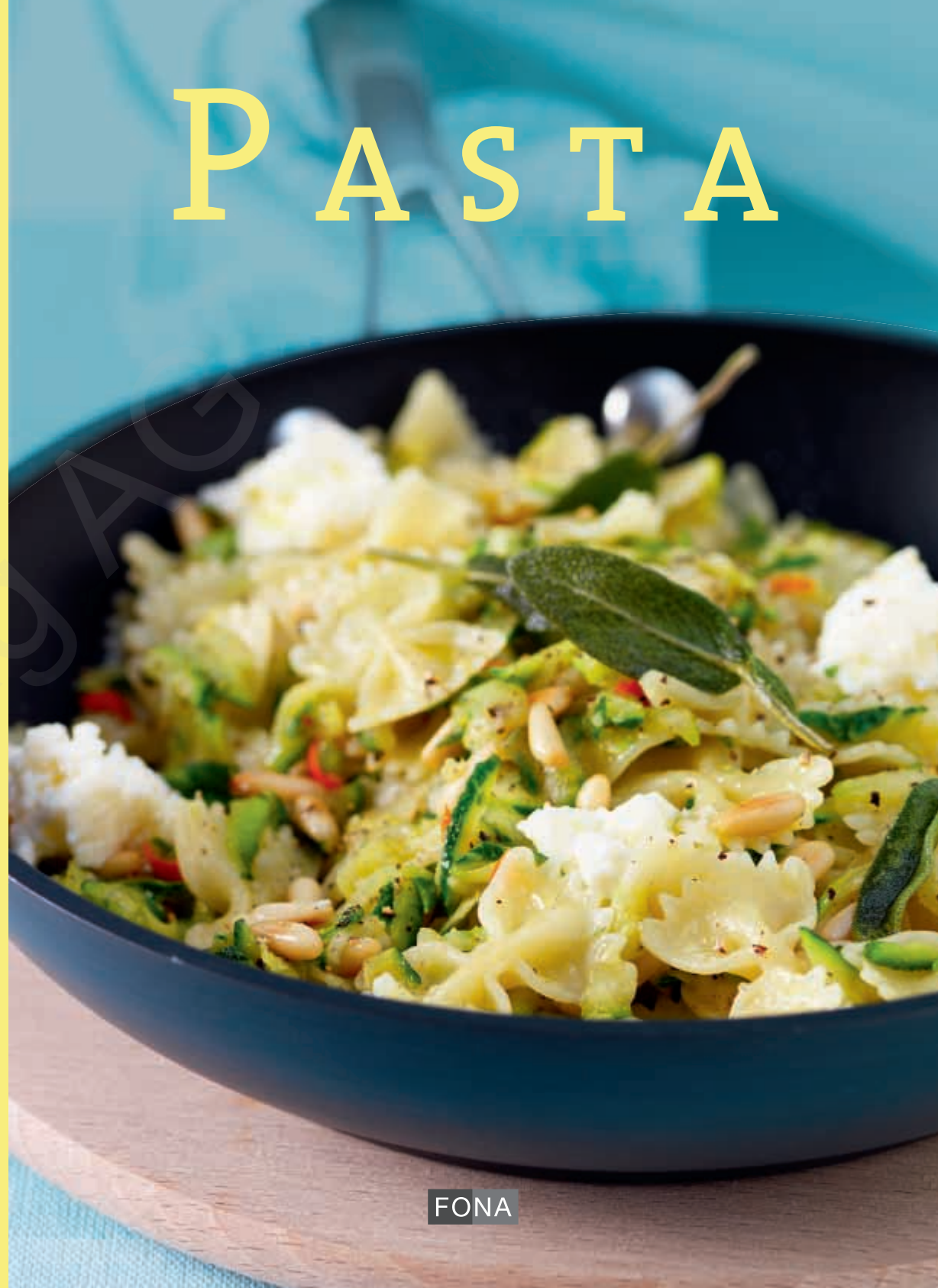
FONA

ISBN 978-3-03780-432-2



9 783037 804322

FONA



PASTA

FONA Verlag AG

© 2010 Fona Verlag AG, 5600 Lenzburg
www.fona.ch

Lektorat

Léonie Schmid

Gestaltung

FonaGrafik, Sabine Jäggi

Bilder

Andreas Thumm, Freiburg i. Br.; ohne Seiten 54, 64, 67, 85, 87
(Jules Moser, Bern), 77 (König und König, Zürich)

Rezepte

Judith Gmür: Grundrezepte Nudeln, Ravioli und
Gnocchi, Seiten 60, 62, 64, 74, 80

Erica Bänziger: Seiten 12, 14, 16, 18, 20, 22, 24, 26, 28, 30, 34, 36,
38, 40, 42, 44, 48, 50, 52, 78

Nicola di Capua: Seiten 32, 46

Theres Berweger: Seite 68

Myriam Hirano: Seite 76

Thuri Maag: Seite 82

Lucas Rosenblatt: Seiten 84, 86

Druck

Druckerei Uhl, Radolfzell

ISBN 978-3-03780-432-2

INHALT

Nudeln

Nudeln Step by Step	8
Grundrezepte	10
Tortiglioni mit Tomaten-Erbsen-Nuss-Sauce	12
Hausgemachte Tagliatelle mit Nuss-Sauce	14
Tagliatelle mit Barba di Frate und Pesto	16
Orecchiette mit Artischocken	18
Tagliatelle mit Grünspargel	20
Müschelchen	
mit Fenchel-Bröseln und Zitrone	22
Zitronen-Spaghetti mit Venusmuscheln	24
Trulli mit Peperonipesto	26
Spaghetti mit Dörrtomatenpesto	28
Penne mit Lachs und Rucola	30
Müschelchen mit Ricotta und Spinat	32
Spaghetti mit Sesampesto	34
Spaghetti mit Kürbis-Tomaten-Sugo	36
Bärlauch-Tagliatelle	
mit Lachs und Pinienkernen	38
Farfalle mit Zucchini und Ricotta	40
Orecchiette mit Pilzen und Spinat	42
Penne mit Sommergemüse	44
Breite Nudeln mit Kalmaren	46
Spiralnudeln mit Zucchini und Peperoni	48
Penne griechische Art	50
Pasta mit Hopfensprossen und Shiitake	52

Ravioli

Ravioli mit Schablone	56
Ravioli ohne Schablone	58
Überbackene Ravioli mit Kohlfüllung	60
Ravioli mit Dörrbirnenfüllung	62
Ravioli mit Auberginenfüllung	64
Kümmelravioli mit Bärlauch	66
Ravioli mit Gorgonzola	68

Gnocchi

Gnocchi Grundrezept	72
Quarkgnocchi auf Ratatouille	74
Gnocchi mit Nüssen überbacken	76
Ricotta-Gnocchi mit Basilikum und Tomaten	78
Kürbisgnocchi mit Rohschinkensauce	80
Basilikum-Gnocchi auf Tomatensauce	82
Schabziger-Gnocchi	84
Gnocchi «Mamma Graziella»	86

Register	88
----------	----

NUDELN

FONA Verlag AG



Papardelle 1½ bis 3 cm breit
Fettucine 6 bis 8 mm breit
Tagliatelle ca. 5 mm breit
Taglierini 2 bis 3 mm breit

NUDELN STEP BY STEP

1 Mehl in eine Schüssel geben und eine Vertiefung eindrücken. Alle Zutaten in die Vertiefung geben, Mehl nach und nach unterrühren, von Hand zu einem geschmeidigen, glatten Teig zusammenfügen / kneten. Der Teig soll weich sein, aber nicht kleben. Je nach Ausmahlungsgrad des Mehls, Luftfeuchtigkeit und Temperatur benötigt der Teig mehr oder weniger Flüssigkeit.

2 Teigschüssel mit einer Frischhaltefolie verschließen oder den Pastateig in eine Frischhaltefolie einwickeln. Teig mindestens 30 Minuten ruhen lassen. Er kann auch 2 bis 3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

3 Teig nicht mehr kneten!

4 Pastateig portionsweise mit dem Nudelholz oder mit der Nudelmaschine ausrollen. Je nach Temperatur und Luftfeuchtigkeit 10 bis 20 Minuten auf einem mit Mehl oder Dunst bestreuten Küchentuch antrocknen lassen, einmal wenden.

5 Teigblätter bemehlen.

6 Teigblätter von beiden Seiten locker zur Mitte hin aufrollen. Mit einem scharfen Messer in beliebig breite Nudeln schneiden. Nudeln auseinander nehmen, mit Mehl lockern. Oder die Teigblätter durch den Nudelmaschinen-Aufsatz drehen.

7 Die geschnittene / gefüllte Pasta bis zum Kochen auf ein mit Mehl oder Dunst bestreutes Küchentuch oder auf ein Backpapier legen. Bei längerem Liegenlassen muss die Pasta ab und zu gewendet werden, damit sie gleichmäßig trocknet.

