

Inhaltsverzeichnis

Rund um die Nudel	6	Pasta mit Fisch & Meeresfrüchten	80
Genuss fängt schon beim Zubereiten an – vor allem, wenn es um Pasta geht: Die wichtigsten Handgriffe, Tipps und Tricks für selbst gemachte Pasta, damit Nudeln rundum glücklich machen.		Die unendliche Vielseitigkeit der Nudel schmeckt nach Meer: Fangfrische Rezepte mit Thunfisch, Garnelen, Muscheln, Hummer & Co. machen Pasta so raffiniert wie unwiderstehlich.	
Selbst gemachtes Nudelglück	8	Spezial – Blitzrezepte	86
Nudeln mit inneren Werten	10	Aufläufe & Gratins	98
Kartoffel meets Nudel	12	Außen knusprig, innen saftig: Nicht nur Lasagne ist deshalb so beliebt, weil unter der leckeren Käsekruste der Genuss erst so richtig anfängt. Auch Klassiker wie Spätzle, Schinkenfleckerl und Makkaroni-Auflauf machen auf diese Weise schwach.	
Nudeln mit Heimat	14	Spezial – Kräuter	114
Fette Beute für Pasta	16	Gefüllte Pasta	120
Können kennen Käse	18	Gut verpackt ist halb gewonnen: Denn das Nudel-Auspacken macht nicht nur Spaß, es schmeckt auch noch umwerfend gut. Tortellini, Maultaschen, Ravioli, Cannelloni und asiatische Spezialitäten funktionieren nach dem kulinarischen Überraschungsprinzip.	
Die große Pasta-Vielfalt	20	Spezial – Nudelsuppen	126
Andere Länder, andere Nudeln	22	Glossar	140
Können wir helfen?	24	Rezeptregister	141
Am besten mit Biss	26	Zutatenregister, Sachregister	142
Pasta mit Gemüse	28	Impressum	144
So frisch, bunt und knackig können Nudeln schmecken: Von Artischocke bis Zucchini ist quer durch das Gemüsebeet von Salat bis Suppe für jede Saison etwas dabei.			
Spezial – Pesto	38		
Pasta mit Fleisch	52		
Ein tierisch großer Genuss ist Pasta mit Ragouts von Ente oder Lamm, mit geschmortem und gebratenem Schwein, Kalb, Rind oder Wild.			
Spezial – Saucen	68		