



Rezepte der Kochshow zum Thema „Alles Pasta“

Samstag, 13. Sept. 2025

Casarecce Primavera

Frühlingshafte Pasta mit Rucola, Kirschtomaten und Pinienkernen - für 4 Personen



Zutaten:

- 480 g Casarecce
- 3 EL Olivenöl extra vergine
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g Kirschtomaten
- 50 g Rucola
- 30 g Pinienkerne
- 50 g frisch geriebener Parmesan
- Salz, Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- etwas Nudelwasser zum Verfeinern

Zubereitung:

1. Nudeln kochen:

Casarecce in reichlich gesalzenem Wasser al dente kochen.

2. Aromen anrösten:

In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen. Die geschälten, leicht angedrückten Knoblauchzehen darin bei mittlerer Hitze goldgelb anschwitzen.

3. Tomaten hinzufügen:

Kirschtomaten halbieren und hinzufügen, kurz anbraten,

4. Verfeinern:

Pinienkerne dazugeben und leicht mitrösten. Die Hälfte des gewaschenen Rucola unterheben.

5. Pasta vermengen:

Casarecce abseihen, dabei etwas Kochwasser auffangen. Die Nudeln direkt zur Sauce geben, mit einem kleinen Schuss Nudelwasser vermengen und alles kurz durchschwenken.



6. Anrichten:

Auf Tellern verteilen, mit dem restlichen Rucola, frisch geriebenem Parmesan bestreuen und mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle verfeinern., ein Erdäpfel-Bärlauch-Püree oder klassischer Butterreis ganz wunderbar.



Rezepte der Kochshow zum Thema „Alles Pasta“

Samstag, 13. Sept. 2025

Creste di Gallo mit Liebstockpesto für 4 Personen

Zutaten:

- 480 g **Creste di Gallo**
- 130 ml **Olivenöl extra vergine**
- 30 ml **Wasser**
- 2 **Knoblauchzehen**
- 5 g **Salz**
- 30 g **Mandeln** oder **Pinienkerne** geröstet oder natur
- 1 Handvoll **frischer Liebstock** ca. 30 g
- 60/80 g **Parmesan**, frisch gerieben
- **Etwas Pasta-Kochwasser, nach Bedarfen**

Zubereitung:

Pesto mixen – Schritt für Schritt:

1. Pasta Kochen: Creste di Gallo in reichlich Salzwasser al dente kochen.

2. Basis mixen (hochgeschwindigkeit):

In einem leistungsstarken Mixer

Olivenöl, Wasser, Knoblauch und Salz auf hoher Stufe mixen bis der Knoblauch fein zerkleinert ist und eine glatte Basis entsteht.

3. Mandeln dazugeben:

Mandeln oder Pinienkerne einstreuen. Kurz weiter mixen, die Konsistenz sollte noch leicht körnig bleiben, nicht ganz glatt.

4. Liebstock einarbeiten:

Die Liebstockstängel (nur junge Stängel), grob hacken und dazugeben. Kurz pulsieren oder auf mittlerer Stufe mixen, danach die Blätter dazu geben und kurz mixen.

👉 **Achtung:** Nicht zu lange mixen, damit der Liebstock nicht oxidiert und bitter wird.



5. Parmesan zuletzt untermixen:

Parmesan einstreuen und nur noch kurz verrühren.

6. Pasta abgießen:

Die Pasta abgießen und etwas Kochwasser auffangen.

7. Vermengen:

Die Pasta mit dem Pesto vermengen. Bei Bedarf 1–2 EL Nudelwasser hinzufügen, um die Sauce cremiger zu machen und besser zu binden.

8. Servieren:

Mit etwas Parmesan, einem feinen Olivenöl und Pinienkern anrichten.

Dieses Pesto schmeckt auch wunderbar zu Gnocchi, geröstetem Gemüse oder als Brotaufstrich.



Rezepte der Kochshow zum Thema „Alles Pasta“

Samstag, 13. Sept. 2025

Pappardelle con ragù di salsiccia in bianco - für 4 Personen

Zutaten

- 480 g **Pappardelle**
- 400–500 g **Salsiccia** (z. B. mit Fenchel)
- 1 kleine **Zwiebel**, fein gehackt
- 1 Stange **Stangensellerie**, fein gewürfelt
- 1 **Karotte**, fein gewürfelt
- 100 ml **trockener Weißwein oder Rotwein**
- **100 ml Brühe**
- 2 EL **Olivenöl**
- Lorbeerblatt, frischer **Rosmarin, Thymian, Petersilie**
- Salz, schwarzer Pfeffer
- **Parmigiano Reggiano**

Zubereitung

1. Salsiccia vorbereiten:

Die Haut entfernen und die Salsiccia in kleine Stücke teilen.

2. Gemüse anschwitzen:

In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen.

Zwiebel, Sellerie und Karotte bei mittlerer Hitze 3–4 Minuten anschwitzen.

3. Salsiccia anbraten:

Die Salsiccia dazugeben und bei hoher Hitze goldbraun anrösten.

4. Mit Wein ablöschen:

Mit Wein ablöschen und bei mittlerer Hitze ein paar Minuten einkochen lassen.

5. Pasta kochen:

Währenddessen die Pappardelle in reichlich Salzwasser al dente kochen.



6. Brühe oder Nudelwasser einrühren:

Mit Brühe oder Nudelwasser aufgießen, Kräuter hinzufügen und bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen bis sich die Aromen gut verbunden haben und die Sauce eine sämige Konsistenz bekommt.

Bei Bedarf etwas Wasser oder Brühe nachgießen.

7. Alles vereinen:

Die Pasta zur Sauce geben und gut vermengen.

Falls nötig, mit etwas Nudelwasser binden.

Vom Herd nehmen und reichlich geriebenen Parmesan hinzufügen.

8. Servieren:

Mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer und zusätzlichem Parmesan servieren.



Rezepte der Kochshow zum Thema „Alles Pasta“

Samstag, 13. Sept. 2025

Spaghetti alla Puttanesca für 4 Personen

Zutaten:

- 480 g Spaghetti
- 3 EL Olivenöl extra vergine
- 2 Knoblauchzehen fein gehackt
- 7/8 Sardellenfilets
- 100 g schwarze Oliven, entsteint und halbiert
- 2 EL Salz-Kapern, abespült
- 400 g Pelati, Tomaten aus der Dose
- 1 kleine Chilischote
- Frische Petersilie, gehackt
- Salz, vorsichtig dosieren, wegen Sardellen und Kapern

Zubereitung:

1. Sugo zubereiten:

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen.

Knoblauch und Chilischote darin kurz anschwitzen bis es duftet, nicht bräunen!.

Sardellenfilets dazugeben und unter Rühren schmelzen lassen.

2. Weitere Zutaten hinzufügen:

Oliven, Kapern und die zerkleinerten Pelati in die Pfanne geben.

Alles ca. 15 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.

3. Spaghetti kochen:

In reichlich Salzwasser al dente kochen.



4. Spaghetti unterheben:

Die abgeseihten Spaghetti direkt in die Pfanne geben und gut vermengen.
Bei Bedarf etwas Nudelwasser hinzufügen, damit die Sauce schön sämig wird.

5. Anrichten:

Auf Tellern anrichten, mit frisch gehackter Petersilie bestreuen und mit etwas Olivenöl verfeinern.

Lachskaviar oder zu ganz besonderen Anlässen, echten Kaviar vom Stör verwenden.