



Pastaklassiker

Pasta ist nicht nur aus der italienischen Küche nicht wegzudenken: Sie ist lecker, macht glücklich und satt. Es gibt unzählige Formen und vielfältige Zubereitungsarten und Saucen. Hier eine kleine Auswahl klassischer Pasta Rezepte,

die sich auch schon in den 90ern, als die draußen! noch ganz neu war, großer Beliebtheit erfreuten – einfach zu kochen und molto gustoso. Buon appetito!

Bolognese

Zutaten

- 600 g Rinderhack
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- 2 Möhren
- 2 Stangen Staudensellerie
- 400 g geschälte Tomaten (frisch oder aus der Dose)
- 2 El Tomatenmark
- Weißwein zum Ablöschen
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver
- Olivenöl zum Anbraten
- geriebener Parmesan nach Geschmack

Zubereitung

Zwiebeln, Möhren und Staudensellerie schälen und fein hacken und in Olivenöl langsam andünsten (nicht braten!) und zur Seite stellen. Den Knoblauch ebenfalls schälen und fein hacken. Das Rinderhack in einem separaten großen Topf scharf anbraten und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Das Tomatenmarkiterrühren, mit anrösten und anschließend alles zusammen mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Die Tomaten hinzugeben und alles kurz aufkochen lassen. Das angedünstete Gemüse mit dem Knoblauch dazu geben und die Sauce mindestens 1 Stunde, aber besser noch ein paar Stunden länger, bei geschlossenem Deckel leicht köcheln lassen. Zum Schluss noch einmal mit den Gewürzen abschmecken. Den Parmesan mit der Sauce servieren und nach Geschmack über die einzelnen Portionen geben. Dazu passen am besten Spaghetti. **d**

Arrabiata

Zutaten

- 400 g geschälte Tomaten (frisch oder aus der Dose)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote
- 100 g geriebener Käse (z. B. Parmesan oder Pecorino)
- 1 El Balsamico
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 3 El Olivenöl

Zubereitung

Den Knoblauch abziehen und durch eine Presse drücken. Die Chilischote halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Beides zusammen in dem erhitzten Olivenöl andünsten. Die Tomaten hinzugeben und 15 Minuten bei kleiner Hitze ohne Deckel einkochen.

Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Essig, etwas Käse und einer Prise Zucker abschmecken. Den übrigen Käse mit der Sauce servieren und nach Geschmack über die einzelnen Portionen geben.

Dazu passen besonders gut Penne. **d**

Carbonara

Zutaten

- 400 g Pasta (z. B. Tortiglioni)
- 150 g geräucherter Speck (z. B. italienischer Pancetta)
- 3 Eier
- 75 g geriebener Parmesan
- 75 g geriebener Pecorino
- 1 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer
- 2 El Olivenöl

Zubereitung

Die Pasta nach Packungsangabe bissfest kochen und abschütten.

Die Eier und den geriebenen Käse miteinander verquirlen, salzen und pfeffern. Den Knoblauch schälen und anquetschen. Den Speck würfeln. Beides zusammen in einem großen Topf in Olivenöl leicht anbraten. Die Pasta dazugeben unditerrühren. Die Mischung sollte schön heiß sein.

Den Topf vom Herd nehmen und die Eier-Käse-Masse schnelliterrühren. Die Zutaten sollen sich gut vermischen und die Sauce soll die Pasta gut umhüllen. Zum Schluss die Mischung leicht stocken lassen und heiß servieren. **d**

