



Pasta Loro®

♥ #premium  
#lecker  
#vegetarisch #vegan  
#gesund  
#frisch  
#schnell



Bio-Premiumqualität

## Liebe Pasta-Fans, Bioliebhaber und Feinschmecker,

mit diesem Rezeptheft möchten wir Ihnen ganz einfach einige Ideen und Anregungen geben, wie Sie aus den verkosteten Produkten feine Gerichte zaubern können.

Alles geht sehr schnell und ohne großen Aufwand, die Rezepte sind also auch gut nach Feierabend kochbar.

Die Mengen sind jeweils für 4 Personen als Hauptgericht berechnet.

Wir haben alles mit unseren neuen Foodfotos ansprechend in Szene gesetzt und hoffen, Sie bekommen beim Anschauen und Durchlesen auch gleich Lust, mit dem Kochen und Genießen loszulegen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!



Claudio Mossa und das Pasta d'oro-Team



# Unsere Produktion

Produziert wird bei uns direkt am Standort in Graben-Neudorf, nördlich von Karlsruhe. Dies bietet für unsere Kunden einige Vorteile:

## **Gute Energiebilanz der Produkte**

Hier werden Rohstoffe angeliefert und die Pasta wird produziert, verpackt und verschickt. Das ist keine Selbstverständlichkeit: Nicht selten werden Produkte im Ausland produziert und dann aufwändig nach Deutschland transportiert. Erst nach einem weiteren Transportweg erreichen sie den Großhandel. Nicht bei uns!

## **Produktion mit Öko-Strom**

Der komplette Betrieb läuft mit Strom aus regenerativen Energiequellen. Seit Sommer 2011 erzeugt eine Photovoltaikanlage auf dem Firmendach einen guten Teil unseres Energiebedarfs. Den restlichen Bedarf decken wir über einen Ökostrom-Anbieter.

## **Frische und Geschmack**

Durch die kurzen Transportwege und einen schnellen Warendurchlauf können wir Ihnen ein absolut frisches Produkt bieten. Unsere Produkte haben bei entsprechender Kühlung mit 60 Tagen eine sehr gute Restlaufzeit.

Gewürzmischungen, Füllungen und Teig werden erst kurz vor der Verarbeitung frisch hergestellt. Es ist für uns selbstverständlich, keine industriellen Würzmischungen, Fertigpulver oder ähnliches einzusetzen – sogar unsere Gemüsebrühe machen wir selbst. Diese Frische merken Sie am Geschmack!

## Es fehlen Ihnen noch die ultimativen Tipps zum optimalen Pasta-Genuss?

Hier einige Grundregeln, die nicht unbedingt immer beherzigt werden, die aber ganz einfach und sooo wichtig sind ...

### **Tipps 1: Wasser gut salzen!**

Es ist ganz wichtig, dass das Pastawasser gut gesalzen ist...also, nicht zu sparsam sein – probieren Sie vorsichtig, es sollte salzig schmecken!

Was im Wasser an Salz fehlt, kann hinterher keine Soße der Welt wieder an Aroma in die Nudel „hineinbringen“, denn die Nudel nimmt das Salz und damit Geschmack während des Kochvorgangs auf.

### **Tipps 2: Pasta nicht abschrecken**

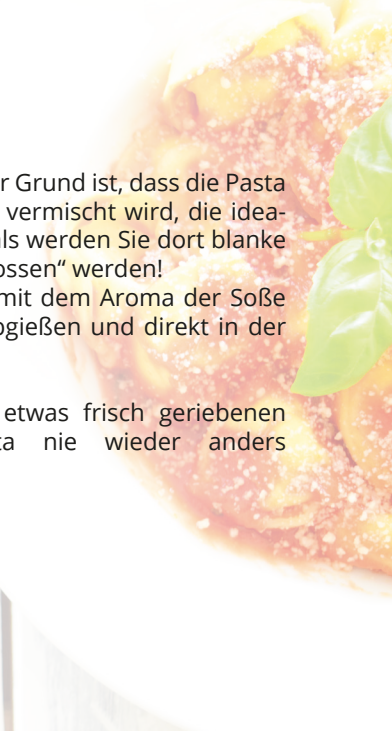
Seien Sie gnädig zu Ihrer Pasta: Sie ist kein gekochtes Ei und sollte daher auf keinen Fall abgeschreckt werden! Abschütten reicht. Das Ergebnis des Abschreckens: Die Stärke der Nudel wird abgewaschen und die „Marinade“, also eine Soße jeglicher Art, kann sich nicht mehr gut mit der Nudel verbinden. Wenn die Pasta doch mal nicht gleich weiterverarbeitet wird, reicht es, etwas Öl unterzumischen, damit nichts zusammenklebt.

### **Tipp 3: Nach dem Kochen mit der Soße vermengen**

Warum schmeckt die Pasta in Italien so gut? Ein wichtiger Grund ist, dass die Pasta gut al dente abgegossen wird und gleich mit der Soße vermischt wird, die idealerweise bereits im Topf oder der Pfanne wartet. Niemals werden Sie dort blanke Nudeln bekommen, die dann mit einer Kelle Soße „begossen“ werden!

Das Vermengen ist ganz wichtig, damit die Pasta sich mit dem Aroma der Soße verbinden kann. Auch gut: Pasta noch sehr bissfest abgießen und direkt in der Soße fertigbaren - mehr Geschmack geht nicht!

Anschließend schön auf dem Teller anrichten, evtl. etwas frisch geriebenen Parmesan darüber und Sie werden Ihre Pasta nie wieder anders essen wollen... probieren Sie es aus!



## Tortelloni ricotta mit Tomatensauce

Zutaten für 4 Personen:

2 Pck. Tortelloni Ricotta

60–80 g Butter oder Olivenöl

400 ml Tomaten (passiert)

1 Knoblauchzehe (klein), fein gehackt

etwas Basilikum (frisch)

Gewürze (Salz, Pfeffer, Oregano)

nach Belieben

Parmesan, frisch gerieben



## Zubereitung:

Tortelloni Ricotta nach Anweisung kochen. Öl oder anderes Pflanzenfett erhitzen. Knoblauch kurz andünsten, die Tomaten sowie das Basilikum hinzufügen und kurz köcheln lassen (evtl. etwas Zucker benutzen um die Säure der passierten Tomaten zu reduzieren).

Nun das ganze noch etwas köcheln lassen. Wer möchte kann die Tortelloni mit der Soße vermengen für noch mehr Genuss. Am Ende nach Belieben mit Salz, Pfeffer, Oregano und Parmesan würzen und heiß genießen.

Guten Appetit!

## Tortelloni verdi spinaci mit frischem Spinat

### Zutaten für 4 Personen:

2 Pck. Tortelloni verdi spinaci

300 g frischen Spinat

300 ml Schlagsahne

1-2 EL gekörnte Gemüsebrühe

100 g Parmesan, frisch gerieben

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

Pfeffer aus der Mühle







### **Zubereitung:**

Die Tortelloni nach Packungsanleitung kochen und abgießen. In einer großen Pfanne auf kleiner Stufe den gewaschenen Spinat ohne Fett zusammenfallen lassen, evtl. mit 1 – 2 EL Wasser. Mit Sahne ablöschen und auf kleiner Stufe kurz köcheln lassen.

Nun den Knoblauch, die Gemüsebrühe und die Tortelloni hinzugeben. Zum Schluss den Parmesan und Pfeffer darüber geben und alles noch kurz miteinander vermengen.

Guten Appetit!

**Dieses zahlreich erprobte und sehr beliebte Rezept ist (nach dem Garen der Pasta) in ca. 7 Min. fertig!**

## Ravioli pizzaiola Carbonara

### Zutaten für 4 Personen:

- 2 Pck. Ravioli pizzaiola
- 60–80 g Pflanzenfett oder Olivenöl
- 220 g Schinken (roh)
- 5 Eigelb
- 50 g Butter
- Gewürze (Salz, Pfeffer und Oregano) nach Belieben
- Parmesan, frisch gerieben





## **Zubereitung:**

Ravioli Pizzaiola nach Anweisung kochen. Öl oder anderes Pflanzenfett erhitzen. Schinken in Würfel schneiden und anbraten. Eigelb in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer und etwas zerlassener Butter (50 g) verquirlen. Danach den angebratenen Schinken und den Parmesan gründlich unterrühren.

Wenn die Ravioli gar sind, abgießen und sofort gut mit den restlichen Zutaten vermischen. Nach Belieben mit Salz, Pfeffer, Oregano und Parmesan würzen und heiß genießen.

Guten Appetit!

## Gnocchi-Salat mit Rucola

### Zutaten für 4 Personen:

- 1 Pck. Gnocchi tradizionali
- 50 g Butter oder Pflanzenfett
- 1 Bund Rucola
- 50 g Pinienkerne
- 2 Tomaten (in mundgerechte Stücke schneiden)
- 3 EL Olivenöl
- 3 EL Wasser
- 1 EL Balsamico (weißer)
- Salz, Pfeffer, Zitronensaft nach Belieben
- Parmesan, frisch gerieben





## Zubereitung:

Etwas Butter oder Pflanzenfett in einer Pfanne schmelzen lassen und die Gnocchi bei mittlerer Hitze ca. 3-4 Minuten erhitzen (kurz bevor die Gnocchi schön Goldgelb angebraten sind noch die Pinienkerne hinzufügen und leicht anbraten). In der Zwischenzeit den Rucola und die Tomaten in mundgerechte Stücke schnippeln.

Für das Dressing 3 EL Olivenöl, 3 EL Wasser, 1 EL Balsamico, Salz, Pfeffer und Zitronensaft

miteinander vermischen. Danach Gnocchi, Tomaten, Rucola und die Pinienkerne gut mit dem Dressing vermischen. Nach Belieben mit frisch geriebenem Parmesan servieren.

Guten Appetit!



## Gnocchi pomodoro con basilico

Zutaten für 4 Personen:

2 Pck. Gnocchi pomodoro

60–80 g Butter oder Olivenöl

15–20 Cocktailtomaten

1 Handvoll Basilikumblätter, frisch

Salz nach Belieben

Parmesan, frisch gerieben





### Zubereitung:

Die Cocktailtomaten waschen und halbieren, Basilikumblätter in feine Streifen schneiden. In zwei Pfannen jeweils die Hälfte der Butter schmelzen lassen und jeweils 1 Pck. Gnocchi bei mittlerer Hitze 3-4 Min. erhitzen. Gleichzeitig mit den Gnocchi die Tomaten in die Pfanne geben, kurz darauf auch die Basilikum-streifen. Ab und zu wenden.

Die Gnocchi sind fertig, wenn sie Farbe angenommen haben und weich sind. Je nach Geschmack kann man sie länger in der Pfanne lassen, bis sie eine goldbraune Kruste haben. Nach Belieben mit Salz abschmecken und mit frisch geriebenem Parmesan servieren.

Guten Appetit!

