



Pasta Nuova®



#lecker
#gesund
#premium
#vegan

#vegetarisch
#frisch
#schnell

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 Nuova-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 bis sogar 120 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

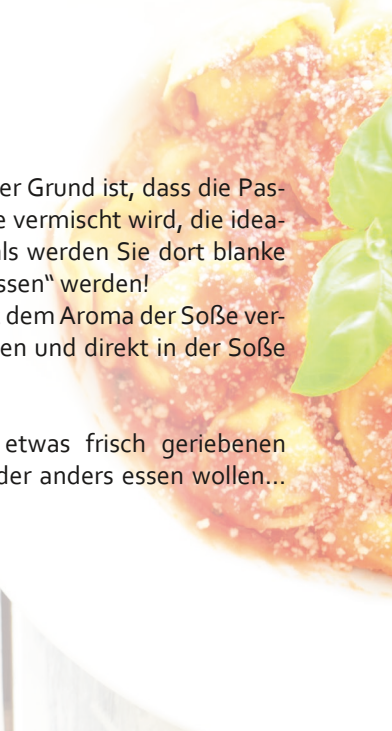
Seien Sie gnädig zu Ihrer Pasta: Sie ist kein gekochtes Ei und sollte daher auf keinen Fall abgeschreckt werden! Abschütten reicht. Das Ergebnis des Abschreckens: Die Stärke der Nudel wird abgewaschen und die „ Marinade“, also eine Soße jeglicher Art, kann sich nicht mehr gut mit der Nudel verbinden. 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 abgossen 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 fertigaren- 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)

Salz, Pfeffer, Oregano

nach Belieben

Parmesan, frisch gerieben





Zubereitung:

Tortelloni Ricotta nach Packungsanleitung kochen. Öl oder anderes Pflanzenfett erhitzen. Knoblauch kurz andünsten, Tomaten und Oregano hinzufügen (evtl. etwas Zucker benutzen um die Säure der passierten Tomaten zu reduzieren).

Einige Minuten köcheln lassen. Tortelloni mit der Soße vermengen und nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Parmesan würzen und heiß genießen.

Guten Appetit!

Tortelloni Käse-Spinat mit frischem Spinat

Zutaten für 4 Personen:

2 Pck. Tortelloni Käse-Spinat

300 g frischer Spinat

200ml Schlagsahne

100ml Milch

1-2 EßL gekörnte Gemüsebrühe

100g Parmesan, frisch gerieben

1-2 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 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

220g Schinken (roh)

5 Eigelb

50g Butter

Salz, Pfeffer, Oregano nach Belieben

Parmesan, frisch gerieben





Zubereitung:

Ravioli Pizzaiola nach Packungsanleitung kochen. Öl oder anderes Pflanzenfett erhitzen. Schinken in Würfel schneiden und anbraten. Eigelb in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer und etwas zerlassener Butter (50g) 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 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 Basilikumstreifen. 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!

Gnocchi-Salat mit Rucola

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Pck. Gnocchi
- 50 g Butter oder Pflanzenfett
- 1 Bund Rucola
- 50 g Pinienkerne
- 2 Tomaten
- 3 EL Olivenöl
- 3 EL Wasser
- 1 EL weißer Balsamico
- Salz, Pfeffer, Zitronensaft
nach Belieben
- etwas 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 goldgelb sind, noch die Pinienkerne hinzufügen und leicht anbraten. In der Zwischenzeit den Rucola und die Tomaten in mundgerechte Stücke schneiden.

Für das Dressing Olivenöl, Wasser, 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!

Herbstliche Schupfnudelpfanne

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Pck. Schupfnudeln
- 2 - 3 EL Butter oder Butterschmalz
- 600 g Rosenkohl
- 200 g braune Champignons
- 200 g Kräutersaitlinge
- 200 g Sahne
- Salz, Pfeffer, Muskat



1. Platz

Pasta Nuova Rezeptwettbewerb
Marika Brinkmann





Zubereitung:

Den Rosenkohl und die Pilze putzen und große Röschen und Pilze in Stücke schneiden. In einer großen Pfanne 1 bis 2 EL Butter bzw. Butterschmalz erhitzen. Zuerst den Rosenkohl in der Pfanne einige Minuten anbraten. Rosenkohl ein wenig an den Pfannenrand schieben, die Pilze hinzugeben und alles einige Minuten braten. Das Gemüse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Sahne hinzugießen und bei kleiner Hitze einköcheln lassen.

In einer zweiten Pfanne den Rest der Butter / des Butterschmalzes erhitzen und die Schupfnudeln darin nach Packungsanleitung anbraten. Schupfnudeln mit Gemüse servieren.

Guten Appetit!

Gnocchi alla genovese unter würziger Käsehaube

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Pck. Gnocchi alla genovese
- 300 g Brennesselschnittkäse
- 2 Zucchini
- 300 g kleine Rispentomaten
- 2 EL Olivenöl
- 1/2 TL Meersalz
- grob gemahlener, bunter Pfeffer
- etwas Butter
- Petersilie zum Dekorieren



2. Platz

Pasta Nuova Rezeptwettbewerb

Anke Römer





Zubereitung:

Die Gnocchi alla genovese mit etwas Butter in einer vorgeheizten Pfanne ca. 3 - 4 Minuten goldgelb anbraten (nach Packungsanleitung). Zwischenzeitlich die beiden Zucchini waschen und in grobe Würfel schneiden. Anschließend das Salz und den Pfeffer mit dem Olivenöl vermischen und mit den goldgelben Gnocchi und Zucchiniwürfeln vermengen. Die Masse in vier feuerfeste Schälchen füllen und bei 180° C (Umluft) im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten garen.

Parallel den Schnittkäse in feine Würfel schneiden und über die vier Portionen geben. Jedes Schälchen mit ein paar Rispen Tomaten dekorieren. Die vier Schalen noch einmal in den Ofen schieben, bis der Käse geschmolzen ist. Vor dem Servieren mit Petersilie dekorieren.

Guten Appetit!

