

Sabrina Fauda-Rôle
Photografien von Akiko Ida
Übersetzt von Christine Frauendorf-Mössel

ONE POT PASTA
SCHNELLE NUDELGERICHTE
AUS EINEM TOPF

Jan Thorbecke Verlag

INHALT

Alles in einem Topf..... 4

PASTA MIT FLEISCH

Fleischklöße mit Tomatensauce 6

Carbonara 8

Pancetta und getrocknete Tomaten 10

Räucherschinken Kürbis 12

Artischocken Speck 14

Schinken zarte Erbsen 16

Steinpilze Räucherspeck 18

Spargel Bacon 20

Mangold geräucherter Bauchspeck 22

Pilze und Wurst 24

Chorizo und Mais 26

Brathähnchen und Pilze 28

Hühnchen Pistazien Ricotta 30

Pute Erbsen 32

Kalbfleisch Paprika 34

PASTA MIT FISCH

Thunfisch Kapern Parmesan 36

Thunfisch Zucchini Minze 38

Geräucherte Makrele Lauch 40

Räucherlachs Spinat 42

Garnelen Zucchini 44

Sardellen Oliven Tomaten 46

Meeresfrüchte 48

Lachs Thai-Style 56

VEGGIE PASTA

Tomaten Basilikum Paprika 52

Provenzalischer Pistou-Eintopf 54

Karotten Curry Sesam 56

Auberginen Tomaten Mozzarella 58

Orecchiette Primavera 60

Wintergemüse 62

PASTA KÄSE

Gorgonzola Pilze Walnüsse 64

Ziegenkäse Tomaten Oliven 66

Roquefort Zucchini 68

Quattro Formaggi 70



FLEISCHKLÖSSE MIT TOMATENSAUCE

4 PERSONEN / 15 MIN.



ZUTATEN

250 g Spaghetti Nr. 5
12 Rindfleischbällchen, tiefgefroren
350 g fertige Tomatensauce
1 Zwiebel, dünn geschnitten
2 Knoblauchzehen, blättrig geschnitten
2 EL Olivenöl
4 Zweige Thymian
8 große Basilikumblätter, gehackt
2 Lorbeerblätter
1 TL grobes Salz
2 Umdrehungen Pfeffer, frisch aus der Mühle
750 ml Wasser
geriebener Parmesan zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten (außer dem Parmesan) in der Reihenfolge wie auf der Liste in einen großen Kochtopf geben. Bei mittlerer Hitze unter regelmäßigem Umrühren 15 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss müssen 2 cm Flüssigkeit auf dem Topfboden zurückbleiben. 5 Minuten ohne Hitze ziehen lassen. Mit Parmesan bestreut servieren.





GARNELEN ZUCCHINI

4 PERSONEN / 15 MIN.



ZUTATEN

250 g Vollkornspaghetti Nr. 5
200 g Garnelen, geschält
2 Zucchini, in dünnen Scheiben
250 g Mascarpone
Zesten von 1 Zitrone
Saft 1/2 Zitrone
1/2 Zitrone in Scheiben
1 kleines Bund Dill

1 Würfel Gemüsebrühe
2 EL Olivenöl
1 TL grobes Salz
2 Umdrehungen Pfeffer, frisch aus
der Mühle
750 ml Wasser

ZUBEREITUNG

Sämtliche Zutaten aus der Liste in der vorgegebenen Reihenfolge in einen großen Kochtopf schichten. 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Dabei regelmäßig umrühren. Es müssen 2 cm Flüssigkeit auf dem Topfboden zurückbleiben. 5 Minuten ohne Hitze ziehen lassen.



AUBERGINEN TOMATEN MOZZARELLA

4 PERSONEN / 15 MIN.



ZUTATEN

- 250 g Pasta „Pipe Rigate“
- 250 g Auberginenpaste (Caviar d'aubergines)
- 12 Kirschtomaten, halbiert
- 20 Basilikumblätter, gehackt
- 1 Zwiebel, in dünnen Ringen
- 2 Knoblauchzehen, blättrig geschnitten
- 2 Thymianzweige
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL grobes Salz
- 2 Umdrehungen Pfeffer, frisch aus der Mühle
- 750 ml Wasser
- 20 kleine Mozzarellakugeln (150 g)

ZUBEREITUNG

Die Hälfte des gehackten Basilikums und den Mozzarella beiseite stellen. Die übrigen Zutaten aus der Liste in der vorgegebenen Reihenfolge in einen großen Kochtopf geben. 15 Minuten bei moderater Hitze unter regelmäßigem Umrühren garen. Nach Ende der Kochzeit sollten 2 cm Kochflüssigkeit auf dem Topfboden zurückbleiben. Den Mozzarella unter die Pasta mischen, damit er etwas schmilzt. 5 Minuten ohne Hitze ziehen lassen. Mit dem restlichen Basilikum bestreut servieren.





DANKSAGUNG

Danke an Akiko, Rose-Marie und Pauline.
Danke an Nina und Quentin für ihre Geduld.
Danke an meine Testesser und Versuchskaninchen:
Charles, Sophie, Roch, Ivan, Charlotte, Lili

SHOPPING

Merci III, bd Beaumarchais 75003 Paris
BHV Marais 36, rue de la Verrerie 75004 Paris
La Trésorerie II, rue du Château d'eau 75010 Paris

VERLAGSGRUPPE PATMOS

**PATMOS
ESCHBACH
GRÜNEWALD
THORBECKE
SCHWABEN**

Die Verlagsgruppe
mit Sinn für das Leben

Für die Schwabenverlag AG ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns. Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Alle Rechte vorbehalten
© der deutschen Ausgabe 2016 Jan Thorbecke Verlag der Schwabenverlag AG, Ostfildern
www.thorbecke.de
© der französischen Originalausgabe mit dem Titel Pasta magiques
Hachette Livre (Marabout) 2015

Umschlaggestaltung: Finken und Bumiller; Stuttgart
Umschlagabbildung und Fotos im Innenteil: Akiko Ida
Satz: Schwabenverlag AG, Ostfildern
Gedruckt in China
ISBN 978-3-7995-1094-3 (Print)
ISBN 978-3-7995-1104-9 (eBook)

