



Spaghettata

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet

500 gr. Spaghetti Barilla Nr. 13 al dente kochen, abtropfen lassen

Saucen

cinque Pi

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet (als Vorspeise mit der Hälfte aller Zutaten)

4 dl.	Rahm oder Halbrahm	aufkochen, Hitze reduzieren und danach 10 Minuten köcheln
½ Bund	Peterli	fein hacken
3 EL	Parmesan gerieben	
3 EL	Tomatenpüree	
	Pfeffer aus der Mühle	
	wenig Salz	
1 Messerspitze	Muskat	beigeben, 2 Minuten köcheln, mit den Teigwaren mischen
	Parmesan gerieben	dazu servieren

al pesto

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet (als Vorspeise mit der Hälfte aller Zutaten)

50 gr.	trockene Basilikumblätter	entstielen und zerkleinern
1	Knoblauchzehe	pressen
½ TL	Salz	
1 EL	Pinienkerne	rösten
		alles im Mörser zerstoßen oder fein hacken
1 EL	Parmesan gerieben	
1 EL	Pecorino-Käse gerieben	nach und nach daruntermischen
¾ dl	Olivenöl	in kleinen Portionen daruntermischen
1 EL	Teigwarenkochwasser	mit dem fertigen Pesto verrühren und mit den heißen Teigwaren mischen.



Pecorino-Käse kann man durch Parmesan ersetzen !

all'arrabbiata

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet (als Vorspeise mit der Hälfte aller Zutaten)

2 EL	Olivenöl	in einer Pfanne warm werden lassen
1	Zwiebel	fein hacken
2	Knoblauchzehen	pressen, begeben und dämpfen
1-2	Peperoncini, halbiert, entkernt	in Streifen schneiden, mitdämpfen
750 gr.	Tomaten, geschält	würfeln, begeben, ca. 10 Minuten mitdämpfen
½ TL	Salz	
	Pfeffer aus der Mühle	
1 Bund	Peterli	hacken
	frischer Oregano	würzen, mit den heissen Teigwaren mischen
	Parmesan gerieben	darüberstreuen

Carbonara

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet (als Vorspeise mit der Hälfte aller Zutaten)

150 gr.	gesalzener, ungeräucherter Speck	in feine Streifen schneiden
1 EL	Olivenöl	
	etwas Mehl	
1 kleine	Zwiebel	in feine Ringe geschnitten
2	Knoblauchzehen	gepresst
1 dl	italienischer Weisswein	
2 dl	Vollrahm	
1	Eigelb	
1 Bund	Peterli	fein hacken

Den feingeschnittenen Speck im Olivenöl anziehen, bis er glasig wird. Aus der Pfanne nehmen, die mit Mehl bestäubten Zwiebelringe und den Knoblauch im Bratsatz anbraten. Mit dem Weisswein ablöschen und ihn eindampfen lassen. Den Speck wieder in die Pfanne geben. Den Rahm zufügen und auf kleinem Feuer 10 Minuten kochen lassen. Die Pfanne von der Herdplatte wegziehen, das Eigelb unter die Sauce ziehen. Nicht mehr kochen. Den Peterli daruntermischen, eventuell abschmecken und sofort servieren.



Peter's

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet

2	Knoblauchzehen	gepresst
1 EL	Olivenöl	Knoblauch im Öl andünsten
300 gr.	Modelschinken (Scheiben)	in ca. 1 cm ² grosse Stücke schneiden zu dem Knoblauch in die Pfanne geben und kurz mittünsten.
1 Bü.	geschälte und gehakte Pellati	dazugeben und einkochen lassen. Anschliessend restliche Flüssigkeit ableeren.
2,5 dl	Vollrahm	dazugeben kurz erwärmen
2	Eigelb	darunterziehen (nicht mehr kochen)
1 Bund	Peterli	klein hacken und daruntermischen

Mit Aromat und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.