



Mediamarkt

PASTA REZEPTE

Original Klassiker



INHALT

01. Spaghetti Carbonara Originale

02. Pasta alla Norma

03. Spaghetti Pesto

04. Paccheri con Fagioli

05. Penne con Ragout

06. Tagliatelle al Limone

Unsere Rezepte haben wir direkt aus Italien mitgebracht, denn original schmecken sie am besten!

Jedes einzelne Rezept wurde in unserer Testküche gekocht, als absolut lecker befunden und erst dann für unsere Leser aufgeschrieben.



Media Markt



SPAGHETTI CARBONARA ORIGINALE



EINFACH & SCHNELL



Für 2 Portionen

Zutaten

- 300 g Spaghetti
- 130 g Pancetta
- 1 EL Öl
- 2 Eier
- 60 g frischer Pecorino oder Parmesan
- frischer Pfeffer aus der Mühle
- Salz

Zubereitung

Schritt 1

Das Nudelwasser aufsetzen. Den Speck in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit dem Öl knusprig anbraten.

Schritt 2

Spaghetti nach Packungsanweisung al dente (bissfest) kochen. Beim Abgießen unbedingt etwa 100 ml vom Nudelwasser aufheben. Die Pfanne mit dem Speck vom Herd nehmen, wenn er schön braun ist und ihn abkühlen lassen

Schritt 3

Die fertige Pasta mit dem Wasser in die abgekühlten Pfanne zum Speck geben und beides 2 Minuten stehen lassen. Währenddessen die beiden Eier miteinander verquirlen, anschließend mit der Pasta vermischen.

Schritt 4

Zum Schluss den geriebenen Käse unterheben, so dass eine sämige Soße entsteht.

Mit frischem Pfeffer servieren!



Pasta alla Norma

Für 2 Portionen

Zutaten

- 1 mittlere Aubergine
- Olivenöl
- 4 Zehen Knoblauch
- 1 Bund Basilikum
- 750 ml Passata
- 300 g Rigatoni oder Penne
- Etwas Parmesan

Zubereitung

Schritt 1

Die Knoblauchzehen abziehen und in feine Scheiben schneiden. Die Passata in einen großen Topf geben und mit dem Knoblauch auf kleiner Flamme einkochen lassen.

Schritt 2

Die Aubergine waschen, in 1 cm breite Scheiben schneiden und mit ausreichend Olivenöl in einer guten Pfanne schön knusprig braun anbraten. Danach kannst du die Auberginenscheiben zum Abtropfen auf einen Teller mit Küchenpapier legen.

Schritt 3

Während die Aubergine vor sich hin brät, das Nudelwasser aufsetzen und die Pasta nach Packungsangabe al dente garen. Die Tomatensauce mit Salz und bei Bedarf etwas Zucker abschmecken, vom Herd nehmen und den Basilikum hinein zupfen.

Schritt 4

Nudeln auf einem Teller anrichten, Tomatensauce über die Pasta geben und zum Schluss die knusprigen Auberginenscheiben oben drauf legen.

Pasta alla Norma mit Parmesan oder mittelaltem Pecorino servieren!

Spaghetti con Pesto

Für 2 Portionen

Zutaten

- 300 g Spaghetti
- 1 Topf oder großen Bund Basilikum
- 50 g Pinienkerne
- 70 g Parmesan & Parmesan
zum Bestreuen
- Salz
- Etwa 100 ml gutes Olivenöl

Zubereitung

Schritt 1

Die Spaghetti nach Packungsanweisung al dente kochen. Achtung: es müssen etwa 150 ml Nudelwasser aufgehoben werden!

Schritt 2

Während die Nudeln kochen, alle Zutaten für das Pesto mit der Hälfte des Olivenöls in einen Zerkleinerer geben. Nun in kurzen Intervallen zerkleinern. Dabei vorsichtig nach und nach den Rest vom Olivenöl dazugießen, bis das Pesto eine feste, aber breiige Konsistenz erreicht hast.

Schritt 3

Das Pesto mit Salz kräftig abschmecken, die Nudeln abgießen und das Nudelwasser aufheben. Die Pasta wieder in den Topf geben. Das Pesto hinzugeben und nach und nach mit soviel von dem Nudelwasser vermischen, bis eine sämige Sauce entstanden ist.

Schritt 5

Die Pasta anrichten und mit geriebenen Parmesan und Basilikum garnieren.

Schmeckt auch toll mit Linguine oder Fettuccine.



Paccheri con Fagioli

Für 4 Portionen

Zutaten

- 500 g Paccheri
- 200 g Speck, am besten Pancetta
- 150 g frische oder 1 kleine Dose Wachtelbohnen
- 4 Tomaten
- 4 TL Rinderbrühe (instant)
- 2 EL Oregano
- Parmesan

Zubereitung

Schritt 1

FrISChe Bohnen über Nacht abgedeckt in einem Topf in 1 L kaltem Wasser einweichen. Am nächsten Tag die Bohnen direkt im gleichen Topf aufsetzen, Brühe dazugeben und weich kochen.

Schritt 2

Währenddessen die Tomaten gründlich waschen, entkernen und klein schneiden. Das Nudelwasser aufsetzen und die Pasta nach Packungsanweisung al dente kochen.

Schritt 3

Den Speck in grobe Stücke schneiden und mit 1 EL Öl in einem Topf knusprig anbraten. Die Tomaten und Oregano hinzugeben und mit Salz abschmecken. Alles auf mittlerer Flamme 10 Minuten kochen lassen.

Schritt 4

Die Bohnen abgießen und mit in die Tomatensauce geben. Alles für weitere 10 Minuten kochen lassen.

Mit der fertigen Pasta vermischen und mit Parmesan servieren!



Penne con Ragout

Für 2 Portionen

Zutaten

- 500 g Penne
- 2 große Möhren
- Etwas Öl
- 500 g durchwachsenes Gulasch
- 1 Flasche Passata
- Einige Blätter Lorbeer
- 200 ml Rotwein
- Salz
- 1 Prise Zucker

Zubereitung

Schritt 1

Die Möhren in feine Würfel schneiden. Das Fleisch abspülen und trocken tupfen.

Schritt 2

Das Fleisch im Öl kräftig anbraten. Fleisch aus dem Topf nehmen und die Möhren anschmoren. Das Fleisch wieder hinzu geben und anschließend mit Rotwein ablöschen (statt Rotwein kann auch Brühe verwendet werden). Passata und Lorbeer dazugeben und vorsichtig salzen.

Schritt 3

Den Sugo für etwa 2-3 Stunden auf kleiner Flamme kochen lassen, bis das Fleisch zerfallen ist. Die Lorbeerblätter entfernen und den Sugo noch einmal mit Salz und Zucker abschmecken.

Schritt 5

Die Pasta nach Packungsanweisung kochen und mit Sugo und Parmesan servieren.

TAGLIATLLE AL LIMONE



LEICHT & LECKER

Für 2 Portionen

Zutaten

- 300 g Spaghetti
- Schale & Saft einer unbehandelten Bio-Zitrone
- 1 Becher Sahne
- 1 Msp frischer Muskat
- Salz & etwas frischer Pfeffer
- Eine Prise Zucker
- 40 g geriebener Parmesan
- Einige Stängel frische Petersilie

Zubereitung

Schritt 1

Nudelwasser aufsetzen, und die Tagliatelle nach Anleitung al dente kochen. In der Zwischenzeit die Zitronenschale mit einer Küchenreibe abreiben, die Zitrone auspressen und beides in einen Topf geben.

Schritt 2

Zitronenmischung auf kleiner Flamme einkochen lassen, bis der Saft fast weg ist. Anschließend die Sahne dazugeben, aufkochen lassen und ebenfalls etwas einkochen lassen (ca. 5 Minuten).

Schritt 3

Die Sauce mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken, dann die Tagliatelle abgießen und wieder zurück in den Topf geben. Die Sahnesauce darüber gießen. Anschließend den Topf wieder auf die ausgeschaltete, noch warme Herdplatte stellen und alles gut durchmischen.

Mit frischem Pfeffer und Parmesan bestreut servieren – Buon Appetito!



Media Markt



Impressum

Redaktion:

Chefredaktion Diana Crocenzi, WEBEDIA GMBH
Cuvrystraße 3-4 10997 Berlin
Geschäftsführer: Marc-Andreas Albert
Amtsgericht: Charlottenburg, Berlin
HRB 114531
USt-ID-Nr. DE264913326

Verantwortlich für das Angebot:

gemäß § 5 Telemediengesetz
sowie § 55 Abs. 1 Rundfunkstaatsvertrag:
MediaMarkt E-Business GmbH
Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt
Geschäftsführer: Marius Lückemeyer, Peter Lüders

Eingetragen im Handelsregister des Amtsgerichts
Ingolstadt unter HRB 3479; USt ID: DE233830101

Gerne können Sie sich mit uns in Verbindung setzen:

E-Mail: koch-mit@mediamarkt.de
Fax: +49 (841) 634-1179

Verantwortlich gemäß § 55 Abs. 2 Rundfunkstaatsvertrag:

Marius Lückemeyer, Peter Lüders, Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt

Jugendschutzbeauftragter gemäß § 7 JMStV ist Herr Joo Straßburger.

Für Fragen zum Jugendschutz kontaktieren Sie uns gern per

E-Mail an Jugendschutz@media-saturn.com

Vertrieb und Marketing Koch-mit.de

Peter Lüders, Geschäftsführer MediaMarkt E-Business GmbH

Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt

Alle Rezepte sind Eigentum von Koch-Mit.de. Dieses Dokument ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt und darf nicht vervielfältigt werden.



powered by
MediaMarkt

Bildquellen:

Coverbild, Seiten 1+2: [@stock.adobe.com/gkrphoto](https://stock.adobe.com/gkrphoto)
Seite 3, 11 & 12 [@stock.adobe.com/Studio Gi](https://stock.adobe.com/Studio Gi)
Seite 3 (links): [@stock.adobe.com/Comugnero Silvana](https://stock.adobe.com/Comugnero Silvana)
Seite 4 (rechts): [@stock.adobe.com/al62](https://stock.adobe.com/al62)
Seite 5: [@stock.adobe.com/Giuseppe Porzani](https://stock.adobe.com/Giuseppe Porzani)
Seite 6: [@stock.adobe.com/marysckin](https://stock.adobe.com/marysckin)
Seite 7: [@stock.adobe.com/Studio Gi](https://stock.adobe.com/Studio Gi)
Seite 8: [@stock.adobe.com/Sunny Forest](https://stock.adobe.com/Sunny Forest)
Seite 9 (links): [@stock.adobe.com/msheldrake](https://stock.adobe.com/msheldrake)
Seite 9 (rechts), Seite 10: [@stock.adobe.com/coffeeflavour](https://stock.adobe.com/coffeeflavour)