

5 schnelle Pasta-Rezepte alla Mama

Ragu alla Bolognese Original

Zutaten (für 4 Personen)

- 500 Tagliatelle
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Butter
- je 1 Zwiebel, 1 Karotte und 1 Stange Sellerie, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 250 g Rinderhackfleisch
- 1 EL Tomatenmark
- 125 ml trockener Weißwein + 125 ml Wasser
- Salz und Pfeffer

Olivenöl und Butter erhitzen und die Zwiebel darin glasig braten. Knoblauch, Sellerie und Karotte zugeben und ca. 5 min weich dünsten. Hackfleisch hinzufügen und anraten, so dass keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Tomatenmark einrühren und mit Weißwein und Wasser auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 90 min bei kleiner Hitze schmoren lassen. Spaghetti al dente kochen und mit Parmesan servieren.

Arbeitszeit: 15 min, Garzeit: 90 min

Spaghetti mit Artischocken und Zitronenbutter

Zutaten (für 4 Personen)

- 500 g Spaghetti
- 1 Dose Artischocken (bzw. 2-3 frische Artischockenherzen pro Person, je nach Größe)
- 2 Bio-Zitronen mit essbarer Schale
- 100 g Butter

Spaghetti al dente kochen. In der Zwischenzeit Zitronen filetieren und etwas Schale abreiben. Butter in einem kleinen Topf schmelzen, das Fruchtfleisch und die Zitronenschale dazugeben. Artischockenherzen in mundgerechte Stücke teilen und mit der Zitronenbutter erwärmen (nicht kochen). Über die fertigen Spaghetti geben und servieren.

Arbeitszeit: 15 min, Garzeit: 10 min

Penne all'arrabbiata

Zutaten (für 4 Personen)

- 500 g Penne
- 6 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote
- 500 g Tomaten (aus der Dose, gehackt)
- Salz und Pfeffer

Knoblauchzehen mit dem Messer flach andrücken und in einer großen Pfanne zusammen mit dem Chili im Öl anbraten. Tomaten zugeben und ca. 15 min köcheln lassen. In der Zwischenzeit Penne al dente kochen. Abgießen und die Pfanne mit der Tomaten-Knoblauch-Mischung geben. Noch ca. 5 min ziehen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Arbeitszeit: 10 min, Garzeit: 25 min

Tagliatelle mit Lachs

Zutaten (für 4 Personen)

- 500 g Tagliatelle
- 150 g Lachsfilet pro Person (frisch oder tiefgekühlt)
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Butter
- Dill, fein gehackt (alternativ: Currypulver oder je nach Geschmack anderes Gewürz)

Tagliatelle in einem großen Topf mit Salzwasser al dente kochen. In der Zwischenzeit Öl in einer großen Pfanne erhitzen und den (aufgetauten) Lachs von allen Seiten knusprig braten. Leicht salzen, je nach Geschmack mit Curry o.ä. würzen und aus der Pfanne nehmen. Tagliatelle abgießen und mit der Butter in der Pfanne schwenken. Lachs in Stücke teilen und auf der Pasta verteilen.

Arbeitszeit: 15 min, Garzeit: 15 min

Spaghetti mit Pesto

Zutaten (für 4 Personen)

- 500 g Spaghetti
- 250 g Bärlauch
- 2 TL Salz
- 50 ml Olivenöl

Spaghetti in einem großen Topf mit Salzwasser al dente kochen.

Für das Pesto den Bärlauch klein schneiden und fein mixen, Salz und Olivenöl zugeben und in kleine Gläser füllen. Wichtig: Die Oberfläche sollte immer mit etwas Olivenöl bedeckt sein, dann hält sich das Pesto länger.

Spaghetti abgießen und zurück in den Topf geben. Etwa 3 - 4 EL Pesto unterrühren und mit Parmesan servieren.