



Daniela und Felix Partenzi

La
la
VITA
PASTA

*Gerichte und Geschichten
von Italienerinnen
am Nudelholz*



GERSTENBERG

TAGLIATELLE VERDI ALLA SALVIA



Grüne Bandnudeln mit Salbei

Wie gut, dass es frischen Babyspinat gibt, wenn es in den ersten Monaten des Jahres mit allem anderen Gemüse eher düster aussieht! Zart und ohne störende Fasern kommt er wie gerufen, um nicht nur erfrischenden Salat zuzubereiten, sondern auch frühlinghaft motivierende Tagliatelle!

Der Spinat wird grob geschnitten, auffällig lange Stiele fliegen raus. Dann wird er unter Zugabe von 2–3 Esslöffeln Wasser gründlich

FÜR 4 PERSONEN

Teig:
500 g Hartweizenmehl
100 g frischer junger Spinat
oder TK-Ware

Obenauf:
ca. 20 frische Salbeiblätter
Olivenöl oder Butter
grüner oder schwarzer Pfeffer
Parmesan, gerieben

püriert. Das Spinatpüree ersetzt dann das Wasser bei der Teigzubereitung – das war's schon! Wie man dann Tagliatelle daraus schneidet, kann man bei Giulliana sehen, es sei denn, man überlässt es der Wälzmaschine.

Grüne Nudeln schmecken gut mit in feine Streifen geschnittenen Salbeiblättern, in Butter oder Olivenöl angewärmt und mit Pfeffer abgeschmeckt – mit geriebenem Parmesan vertragen sie sich dabei einwandfrei.



CANNELLONI CON RICOTTA E SPINACI



Cannelloni mit Spinatfüllung

Diese Variante ist sozusagen der Klassiker in grün. Für die vegetarische Version wird lediglich die Füllung anders angesetzt.

Der Spinat wird kurz blanchiert, sehr gut ausgedrückt und sehr fein gehackt. Ist er abgekühlt, wird das Gemüse mit der Ricotta,

FOR 6 PERSONEN

Teig:
500 g Hartweizengrieß
4 Eier

Béchamelsauce (siehe Seite 125):
4 EL Butter
4 EL Mehl
500 ml Milch
Salz
Muskatnuss, gerieben

Füllung:
500 g frischer Spinat
250 g Ricotta
Salz, Pfeffer
Muskatnuss, gerieben

Außerdem:
50 g Butterflocken
Parmesan, gerieben

Salz, Pfeffer und Muskatnuss zu einer Paste verrührt. Nicht zu gelzig wird sie auf den Teigquadraten verstrichen.

Aufrollen, mit einem Rest Béchamel, ein paar Butterflocken und Parmesankrümeln bedecken und wie den Klassiker bei 200°C backen.



Mamma macht Pasta. Hausgemachte Nudeln sind in Italien unverzichtbar. Vom Lago Maggiore bis ins sonnige Salento ist die Kunst der Herstellung und Zubereitung fest in Frauenhand. Daniela und Felix Partenzi haben sie in ihren Küchen besucht, ihnen über die Schulter geschaut, haben ihre herzerwärmenden Erlebnisse und die leckersten Rezepte in diesem Buch angerichtet.

Wie gehen den Italienerinnen am Nudelholz *tortellini*, *maccheroni*, *gnocchi*, *tagliatelle* oder *cannelloni* von der Hand und wie werden daraus über 50 Gerichte, nach denen sich alle die Finger lecken?

Vom absoluten Klassiker bis zur Neuentdeckung mit frischem Gemüse. Serviert mit appetitanregenden Bildern und vor allem ganz leicht nachzukochen.

Buon Appetito

