

Nadia Caterina Munno  
mit Katie Parla

# THE PASTA QUEEN

100 Rezepte und  
Geschichten  
aus Italien

Der  
**New York  
Times**  
Bestseller

CHRISTIAN





MEINE GESCHICHTE: WIE ALLES BEGANN	8
GRUNDLAGEN: PASTA-FORMEN	12
PASTA-QUEEN-FORMELN	14
KÜCHENUTENSILIEN & ZUTATEN	16

## KAPITEL 1 PASTA-GRUNDLAGEN

KAPITEL 2 WIE ALLES BEGANN <i>Die Klassiker</i>	32
---	----

KAPITEL 3 SEI MEIN GAST <i>Rezepte zum Beeindrucken</i>	82
---	----

KAPITEL 4 FAMILIE KOMMT ZUERST <i>Quick &amp; Easy: Alltagsrezepte</i>	122
--	-----

KAPITEL 5 VERLIEBT IN AMERIKA <i>Wohlfühl-Rezepte</i>	162
---	-----

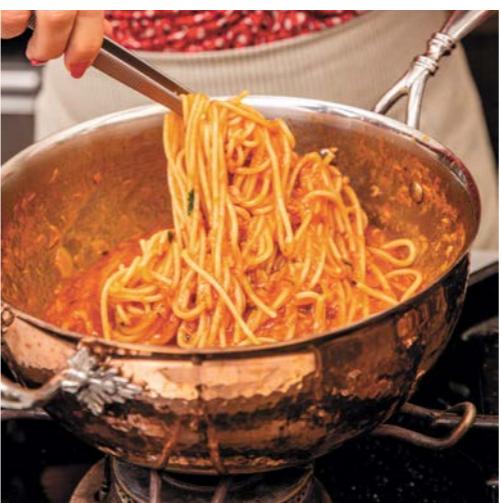
KAPITEL 6 DIE PASTA-RENAISSANCE <i>Kreative Gerichte</i>	198
--	-----

REGISTER	238
DANKSAGUNGEN	239

# DIE PERFEKTE PASTA AUF PASTA-QUEEN-ART

Diese Regeln und Techniken sind die Grundlagen meiner Pasta-Geheimnisse und sie sind narrensichere Methoden, um Ihre Pasta auf königliches Niveau zu bringen.

- 1.** Ich gebe das Salz ins kochende Wasser, bevor ich die Pasta hineingeben. Das Salz senkt den Siedepunkt des Wassers und ich möchte es so heiß wie möglich haben, wenn ich die Pasta hineinlege. Das Ziel ist, dass das Salz die Pasta würzt, also füge ich immer reichlich hinzu, bis das Wasser wie eine gewürzte Suppe schmeckt.
- 2.** Nehmen Sie die empfohlene Kochzeit auf der Verpackung von Trockenpasta als Richtlinie, aber nicht als Gesetz. Nutzen Sie Ihre Sinne und probieren Sie die Pasta, während sie kocht, um den perfekten Biss zu erreichen!
- 3.** Ich strebe immer nach sehr al dente oder al dente Pasta, je nachdem, ob ich die Pasta für ein paar Minuten in der Sauce fertig kuche oder einfach kräftig umröhre, um sie anzuziehen. Zu lange kochen tötet die Pasta und macht sie weich und ungenießbar. Keine Sorge: Ich werde Ihnen immer sagen, wie lange die Pasta gekocht werden soll.
- 4.** Ich gieße niemals das Nudel-Kochwasser ab, bevor ich die Pasta auf den Teller gebe und serviere. Verwenden Sie es, um die Sauce am Ende cremiger zu machen, und halten Sie es heiß und kochend, um die Saucen schneller fertigzustellen. Je nach Pastaform verwenden Sie eine Pastazange, oder einen Schaumlöffel, um die Pasta aus dem Topf Wasser in die Pfanne zu geben. So haben Sie genug heißes Pasta-Kochwasser, das beim Fertigstellen Ihres Gerichts bereit und sprudelnd ist.
- 5.** Wenn das Rezept sehr al dente Pasta erfordert, geben Sie die Pasta mit etwas Nudel-Kochwasser in die Sauce und fügen Sie bei Bedarf mehr hinzu, um die Pasta fertig zu kochen, ohne dass die Sauce zu trocken wird.
- 6.** Rühren Sie mit der Leidenschaft eines Italieners. Viele Pastasaucen sind auf die Mantecatura (siehe Mantecare, Seite 19), ihre cremige Textur angewiesen. Um das Nudel-Kochwasser zu Ihrem Vorteil zu nutzen, nutzen Sie die Stärke der Tränen der Götter und rühren Sie Ihre Pasta enthusiastisch und liebevoll mit zwei Holzlöffeln, bis sie seidig und glatt ist. Wenn Sie die richtigen Pfannen haben, können Sie die Pasta auch »saltare« (in der Pfanne schwenken). Dieses kräftige Schwenken in der Pfanne hilft, die Pasta und die Sauce für die perfekte Mantecatura zusammenzubinden.





# LASAGNA *al RAGÙ* di LADY CATERINA

NUDELBLÄTTER  
GESCHICHTET MIT RAGÙ  
UND BÉCHAMELSAUCE

Ergibt 1 Backblech (4 bis 6  
Portionen)

Gesamte Zubereitungs-  
und Kochzeit:  
2 Stunden und 15 Minuten

Alternatives Nudelformat:  
Sfoglia Verde

6 Tassen Ragù di Lady Caterina  
(Seite 64)

1 Pfund frische Mozzarella

1½ Tassen Béchamel (Seite 72)

250 g fein geriebener  
Parmigiano-Reggiano

Sfoglia all’Uovo (Seite 9) oder  
etwa 500 g frische Nudelblätter  
aus dem Laden



## TIPP

Es ist absolut in Ordnung, vorgefertigte Nudelblätter oder Lasagne-Nudeln für dieses Rezept zu kaufen. Folgen Sie einfach den Anweisungen auf der Verpackung zur Zubereitung vor dem Schichten in der Pfanne.

Das Mittagessen bei meiner Nonna Caterina war eine ganztägige Angelegenheit. Die Teller begannen gegen Mittag zu erscheinen: pralle und saftige Büffelmozzarellakugeln, in Keile geschnitten, um gierig verschlungen zu werden; Platten mit gebratenen Paprika und Auberginen; in der Pfanne gedünsteter Chicorée mit gesalzenen Sardellen, Knoblauch, Pinienkernen und Rosinen; Berge von Salat, gerade erst aus dem Garten gepflückt, serviert mit Olivenöl und Zitrone und vieles mehr. Pasta Bro - mein Bruder Agostino und ich schwebten um den Tisch herum, bis alle Gäste gegen 14 Uhr ankamen, und stibitzten Bissen, wenn niemand zuschaute. Die ganze Auswahl hätte schon für sich selbst eine Mahlzeit sein können, aber das waren nur die Antipasti vor dem nächsten Gang Lasagne – Pastablätter, geschichtet mit dem Ragù und der Béchamelsauce meiner Nonna und in Schalen gebacken, bis die Kanten knusprig wurden. Nonna Caterina sagte immer, dass ihre Lasagne ein bisschen rebellisch sei - nur drei oder vier Schichten Pasta im Gegensatz zu dem, was sie sagte, sei der Standard von fünf oder sechs. Sie fand immer die Zeit und Energie, um alles zu machen, und jetzt tue ich das auch und versammle meine Familie jeden Sonntag um den Tisch, genau wie sie es tat.

Den Ofen auf 375°F (190°C) vorheizen.

Löffeln Sie ½ Tasse Ragù auf den Boden einer Backform.

Machen Sie Schichten in folgender Reihenfolge: Pasta oder Nudelstreifen (es ist nicht notwendig, die Nudeln im Voraus zu kochen; sie werden in den Säften des Ragùs garen), ½ Tasse Ragù, ein Viertel der Mozzarella, ½ Tasse Béchamelsauce und ½ Tasse Parmigiano-Reggiano. Wiederholen Sie diese Schichtung noch zweimal (insgesamt 3 Schichten), bedecken Sie sie mit einem letzten Blatt Pasta und schichten Sie mit dem restlichen Ragù, Mozzarella, Béchamelsauce und Parmigiano-Reggiano.

Die Backform mit Folie abdecken und 40 Minuten backen.

Entfernen Sie die Folie und backen Sie weitere 20 bis 30 Minuten, bis sich die Ränder der Pasta aufrollen und braun werden. Lassen Sie die Lasagne etwa 30 Minuten ruhen, bevor Sie sie in Scheiben servieren.

*Fortsetzung folgt...*



## TIPP

Für eine vegane Version des Rezeptes, können sie einfach die Sahne und die Butter weglassen und stattdessen die Menge an Olivenöl zum Anbraten des Knoblauchs verdoppeln.

# SPAGHETTI *al LIMONE*



## SPAGHETTI MIT CREMIGER ZITRONENSOSSE

Für 4 Portionen

Gesamtzubereitungs- und Kochzeit:  
20 Minuten

Alternative Pastaformen:  
Spaghettini, Tonnarelli

Meersalz

500g Spaghetti

3 Esslöffel ungesalzene Butter

2 Knoblauchzehen, gehackt

2 Esslöffel extra-natives Olivenöl

Geriebene Schale von 2 Zitronen  
(ca. 2 Esslöffel), plus mehr zum  
Garnieren

Saft von 1 Zitrone (ca. 3 Esslöffel)

2 Tassen schwere Sahne

VIDEO ZUM REZEPT



Ich werde niemals mein erstes Erlebnis mit einem Zitronenbaum vergessen. Mein Nonno hatte eine alte hölzerne Leiter, die er benutzte, um frische Zitronen zu pflücken. Ich hatte immer zu viel Angst, um selbst auf den Baum zu klettern. Eines Tages sahen die Zitronen jedoch so reif und gelb aus, dass ich nicht widerstehen konnte. Ich sammelte all meinen Mut und kletterte die schmalen Sprossen hinauf, um diese riesige Zitrone zu pflücken, die meinen Namen rief. Als ich sie vom Zweig riss, entließ sie einige göttliche Esszenen, die meine Sinne ergriffen. Es war Liebe auf den ersten Geruch! Meine Zitronen-Obsession hatte offiziell begonnen. Dieses cremige und saure Pastagericht ist ein üppiger Liebesbrief an jenes erste Erlebnis. Der Hauch von Butter und Spritzer Sahne machen es reichhaltig, während die zitrusartige Schärfe es frisch, lebendig und saftig hält.

Bringen Sie einen großen Topf mit Wasser zum Kochen und würzen Sie es mit Salz, bis das Wasser wie eine gewürzte Suppe schmeckt. Geben Sie die Pasta hinein und kochen Sie sie bis sie sehr al dente ist (etwas mehr als die Hälfte der empfohlenen Kochzeit).

In der Zwischenzeit erhitzen Sie in einer großen tiefen Pfanne die Butter und den Knoblauch bei mittlerer Hitze und braten Sie sie an, bis der Knoblauch mit kleinen Blasen um ihn herum anfängt zu zischen, etwa 1 bis 2 Minuten. Geben Sie das Olivenöl hinzu, dann die Zitronenschale und den Zitronensaft und lassen Sie die Aromen verschmelzen. Gießen Sie die Sahne ein und würzen Sie sie mit einer kräftigen Prise Salz. Bringen Sie sie bei mittlerer Hitze zum Simmern und kochen Sie sie unter häufigem Rühren etwa 5 Minuten länger, bis die Sahnesoße zu verdicken beginnt.

Geben Sie die Pasta zusammen mit einer Kelle ( $\frac{1}{2}$  Tasse) vom Pastawasser in die Pfanne. Kochen Sie die Pasta al dente. Überprüfen Sie häufig, wann die Pasta fertig ist, und fügen Sie bei Bedarf mehr Pastawasser hinzu, um die Pasta fertig zu kochen und die Soße locker zu halten.

Servieren Sie die Pasta mit frischer Zitronenschale.

# RAVIOLI BURRO E SALVIA

  
RICOTTA- UND  
SPINATRAVIOLI MIT BUTTER  
UND SALBEI

Für 4 Portionen

Gesamtzubereitungs- und Kochzeit:  
1 Stunde 20 Minuten

Alternative Pastaform:  
Kartoffelgnocchi

4 Esslöffel ungesalzene Butter

Meersalz

8 bis 10 frische Salbeiblätter

550 g Ravioli (Seite 26) oder frische  
Ravioli aus dem Laden

Frisch geriebener  
Parmigiano-Reggiano zum  
Bestäuben (optional)

Ricotta ist eine meiner absoluten Lieblingszutaten. Ich liebe ihn auf so viele Arten zu essen - auf Toast mit Kastanienhonig und einer Prise schwarzen Pfeffers, mit Zucker gesüßt und in eine sizilianische Cannolo gefüllt oder mit Spinat gefaltet und als Füllung für Ravioli verwendet. In allen Fällen liebe ich es, wenn Ricotta der Star ist, ergänzt von den anderen Zutaten, anstatt von ihnen überdeckt zu werden. Deshalb ist meine bevorzugte Sauce für Ravioli eine mit Salbei aromatisierte Butter. Der duftende Salbei und die reichhaltige, leicht süße Butter verstärken die frischen Milchgeschmacksnoten des Ricotta. Um Ravioli von Grund auf selbst herzustellen, müssen Sie Sfoglia all'uovo ausrollen und dann die Ravioli nach den Anweisungen auf Seite 28 füllen und formen. Für eine schnelle, 20-minütige Variante können Sie stattdessen gekaufte Ravioli verwenden.

Bringen Sie einen großen Topf Wasser bei starker Hitze zum Kochen. In der Zwischenzeit kombinieren Sie in einer großen, tiefen Pfanne die Butter, eine kräftige Prise Salz und den Salbei bei mittlerer Hitze. Kochen Sie, bis die Butter schaumig und goldbraun ist, etwa 30 Sekunden. Nehmen Sie die Pfanne vom Herd.

Sobald das Wasser sprudelnd kocht, würzen Sie es mit Salz, bis das Wasser wie eine gewürzte Suppe schmeckt. Geben Sie die Ravioli hinein und kochen Sie sie, bis sie aufsteigen und zart sind, 2,5 bis 3 Minuten.

Geben Sie die Pfanne zurück auf mittlere Hitze. Übertragen Sie die Ravioli vorsichtig mit einem Schaumlöffel in die Pfanne. Schwenken Sie die Ravioli in der Pfanne, um sie mit der Butter zu überziehen.

Servieren Sie die Ravioli mit der Butter und dem Salbei darauf, und bestreuen Sie sie mit Parmigiano-Reggiano.



## Variationen

Einfache Fleisch- und  
Tomatensaucen ergänzen die  
Ricotta-Füllung der Ravioli.

### RAVIOLI MIT RACÙ:

In einer großen Pfanne erhitzen Sie 2 Tassen von Lady Caterina's Ragù (Seite 64) bei mittlerer Hitze. Nachdem die Ravioli gekocht sind, geben Sie sie in die Pfanne mit ein paar Esslöffeln Nudelwasser in die Pfanne geben und durchschwenken. Servieren Sie die Ravioli mit Parmigiano-Reggiano bestreut servieren.

### RAVIOLI MIT TOMATENSOSSE:

In einer großen Pfanne erhitzen 2 Tassen frische Tomatensoße (Seite 155) bei mittlerer Hitze. Nach die Ravioli gekocht sind, geben Sie sie in die Pfanne mit ein paar Esslöffeln Nudelwasser in die Pfanne geben und schwenken. Servieren Sie die Ravioli mit frischen Basilikumblättern und mit Parmigiano-Reggiano bestreut servieren.

# THE PASTA QUEEN

Nadia Caterina Munno  
Katie Parla

CHRISTIAN



## DAS GEHEIMNIS PERFEKTER PASTA?

Sie muss mit Liebe handgemacht sein, und wenn man mit Spaß dabei ist, dann wird das Kochen zur Magie. Wie das geht, zeigt die Erfolgsbloggerin Nadia Caterina Munno, aka »The Pasta Queen«. Hier zeigt sie uns 100 grandiose Rezepte von »Rigatoni alla Papalina« über »Tagliolini al Tartufo« bis »Fusilli all'Ortolana«.

DAS ERSTE KOCHBUCH DER ERFOLGS-BLOGGERIN »PASTA QUEEN«

DER »NEW YORK TIMES«-BESTSELLER  
ENDLICH AUF DEUTSCH

100 REZEPTE MIT GELINGGARANTIE

Nadia Caterina Munno, Katie Parla  
**THE PASTA QUEEN**  
100 Rezepte und Geschichten aus Italien  
Der »New York Times«-Bestseller

288 Seiten; ca. 175 Abbildungen  
Format: 19,0 x 25,5 cm, Hardcover  
€ [D] 34,99 € [A] 36,00 sFr. 46,50

ISBN: 978-3-95961-823-6  
WG: 455 Auslieferungstermin: Oktober 2023

Instagram: @the\_pastaqueen: 1,8 Mio. Follower  
Youtube: 862.000 Abonnenten

