

# INHALT

<b>GRUNDZUTATEN FÜR DIE REZEPTE</b>	<b>6</b>
-------------------------------------	----------

## **NUDELN**

<b>PENNE MIT HÄHNCHEN, BLUMENKOHL &amp; ZIEGENKÄSE</b>	<b>10</b>
<b>CREMIGE FUSILLI MIT HÄHNCHEN &amp; BROKKOLI</b>	<b>12</b>
<b>MAC &amp; CHEESE</b>	<b>14</b>
<b>ORECCHIETTE MIT LACHS &amp; KNOBLAUCHBUTTER</b>	<b>16</b>
<b>PENNE MIT TOMATEN &amp; PESTO</b>	<b>18</b>
<b>RIGATONI MIT RICOTTA, ZUCCHINI &amp; ZITRONE</b>	<b>20</b>
<b>RIGATONI MIT TOMATEN &amp; CHAMPIGNONS</b>	<b>22</b>
<b>FARFALLE NACH GRIECHISCHER ART</b>	<b>24</b>

## **REIS**

<b>REIS MIT HÄHNCHEN IN TERIYAKI-SAUCE</b>	<b>26</b>
<b>REIS NACH HAWAII-ART</b>	<b>28</b>
<b>REIS NACH KUBANISCHER ART</b>	<b>30</b>
<b>REIS MIT GARNELEN</b>	<b>32</b>
<b>OFENREIS NACH PAELLA-ART</b>	<b>34</b>
<b>REIS MIT ZUCCHINI &amp; EI</b>	<b>36</b>
<b>REIS MIT TOMATEN &amp; OLIVEN</b>	<b>38</b>
<b>REIS MIT TOMATEN &amp; FETA</b>	<b>40</b>

## **GNOCCHI**

<b>GNOCCHI MIT WURST &amp; CHAMPIGNONS</b>	<b>42</b>
<b>ÜBERBACKENE GNOCCHI MIT HERBSTGEMÜSE</b>	<b>44</b>
<b>GNOCCHI NACH ITALIENISCHER ART</b>	<b>46</b>
<b>GNOCCHI MIT HACKFLEISCHBÄLLCHEN</b>	<b>48</b>
<b>GNOCCHI MIT FRIKADELLEN NACH GRIECHISCHER ART</b>	<b>50</b>
<b>GNOCCHI MIT BROKKOLI &amp; FETA</b>	<b>52</b>
<b>GNOCCHI MIT TOMATEN &amp; SPINAT</b>	<b>54</b>
<b>GNOCCHI PRIMAVERA</b>	<b>56</b>

## **WEITERE AUFLAUFDIEN**

<b>WEIZEN MIT SOMMERGEMÜSE</b>	<b>58</b>
<b>WEIZEN MIT HERBSTGEMÜSE</b>	<b>60</b>
<b>RAVIOLI-AUFLAUF MIT SPINAT</b>	<b>62</b>
<b>RAVIOLI MIT ZUCCHINI &amp; KRÄUTERN</b>	<b>64</b>
<b>ÜBERBACKENE BUCHWEIZENNUDELN</b>	<b>66</b>
<b>BUCHWEIZENNUDELN MIT LAUCH &amp; ZIEGENKÄSE</b>	<b>68</b>
<b>TORTELLINI MIT HÄHNCHEN &amp; ROSENKOHL</b>	<b>70</b>
<b>TORTELLINI MIT GEMÜSE</b>	<b>72</b>