

# INHALT

<b>JETZT!</b> Nudeln (Vorwort)	6
<b>KAUFEN</b> Von Secca bis Soba	8
<b>KOCHEN</b> Vom Salzen und Sieden	10
<b>SAUCEN</b> Von Pesto bis Ragout	13
<b>SPEZIAL</b> Jetzt! Nudeln hoch 5	16
<b>MARKTTRATSCH</b> Allerlei Nudelwissen	18

## NUDELN PUR

20

Hier sind Spaghetti, Soba und Fleckerl die wahren Helden, begleitet alla Carbonara oder von Garnelenbutter. Auch zum Selbermachen gibts einiges – von Pasta-Sauna bis Großis Maultaschen.

## NUDELN MIT VIEL SAUCE

58

Es darf gelöffelt werden – von Tomatensaucen aller Art bis zum Sugo aus Möhre oder Linse, von Spaghetti Bolognese bis zu handgemachten »Spätzle mit Soß'«.

# **NUDELN AUS DER PFANNE 100**

Von wegen Resteküche: Grüne Omeletts oder eine bunte Tortilla gibts hier ebenso wie Gröstl mit Zander und Tempura mit Meeresfrüchten. Alles aus Nudeln? Na klar! Plus Schupfnudeln aus eigener Hand.

# **NUDELN AUS DEM OFEN 134**

Auflauf ist toll und mit dabei, aber da geht noch mehr im Rohr: Muffins mit Krabben, Margherita mit Fusilli oder Macaroni Cheese. Und Gratins aus selbst gemachten Gnocchi.

# **NUDELN IN SALATEN UND SUPPEN 168**

Lauter Lieblingsrezepte von Pasta Tabbouleh bis zur Goldenen Hühnernudelsuppe. Mit extra viel Gutem aus Asien wie Soba mit Soja-Rettich oder Singapore Laksa.

# **SPEISEKAMMER 210**

Über 70 verschiedene Nudelsorten in Wort und Bild – ihre Besonderheiten, woraus sie bestehen und wie sie am besten schmecken. Mit Rezepthinweisen im Buch zu fast jeder von ihnen.

Rezeptregister A–Z	232
Nudelsortenregister, Zutatenregister	236
Über den Autor/Dank	238
Impressum	240