

NUDEL-BASICS	4	FEIN GEFÜLLT	184
EINMALEINS FÜR NUDELKÖCHE		NUDELN MIT INNEREN WERTEN	
Nudeln schmecken immer und sind vielseitig variierbar. Ob kneten, walzen, formen oder kochen – mit diesen Tipps klappt's wie genudelt!		Ravioli, Tortellini und Cannelloni lieben wir alle. Zudem zeigen internationale Spezialitä- ten wie Piroggen, Pelmeni, Manti und Gyoza, was gefüllte Teigtaschen noch so draufhaben.	
		Küchenpraxis	185
		Rezepte	188
SALATE & SUPPEN	18		
AUCH ZUM MITNEHMEN		HEISS GELIEBT	236
Neben Evergreens wie Nudelsalat und Hühner- suppe mit Nudeln sollten Sie neuen Ideen wie Buchstabennudel-Taboulé oder Kokossuppe mit Mie-Nudeln eine Chance geben!		KNUSPRIG GEBACKEN AUS DEM OFEN	
Küchenpraxis	19	Nicht nur Nudelauflauf, Käsespätzle oder Lasagne in allen Variationen, auch Nudelmuf- fins, Spaghetti-Pizza oder die Nudelstrudel- rolle haben beste Aussichten, in Ihre Hitliste aufgenommen zu werden.	
Rezepte	22	Küchenpraxis	237
		Rezepte	240
QUICK & EASY	70		
BLITZSCHNELLE NUDELKÜCHE		ASIA-NUDELN	284
Alltagstauglich, aber keinesfalls alltäglich – raffinierte Pestos, feine Saucen und fixe One- Pot-Gerichte zaubern immer wieder neu und im Handumdrehen Abwechslung auf den Teller.		SPEZIALITÄTEN AUS FERNOST	
Küchenpraxis	71	Schon probiert? Ob Mie-Nudeln, Ramen, Udon oder Soba – in Salaten, Suppen oder als schnelles Wok-Gericht sorgen sie für viel Geschmack, aber wenig Kalorien auf dem Teller.	
Rezepte	74	Küchenpraxis	285
		Rezepte	288
SEELENFUTTER	130		
PASTA FÜR GENIESSER		ANHANG	336
Wozu Nudeln selber machen? Pizokel mit Gemüse, Kastaniennudeln mit Pilzsauce und Maltagliati mit Jakobsmuscheln sind nur einige klare Ant- worten auf diese Frage. Probieren Sie es aus!		Register der Rezepte und Hauptzutaten	336
Küchenpraxis	131	Abkürzungen	349
Rezepte	134	Bildnachweis	350
		Impressum	352