

44

Echte Klassiker

Linguine alle Vongole: **44** | Casarecce alla Puttanesca: **46**
Paccheri mit Ragù alla Bolognese: **48** | The simple Pasta: Aglio, Olio e Peperoncini: **50**
Bud Spencers Tagliatelle: **52** | Orecchiette mit Yellow Arrabiata: **54** | Rigatoni Amatriciana: **56**
Rigatoni Carbonara: **52** | Colonne di Pompei mit schneller Bolognese: **60**

68

Fancy Pasta

Paccheri mit Wodka: **68** | Purple Gnocchi aus lila Kartoffeln: **70**
Pappardelle mit Kalbfleischragout: **72** | Purple Pasta mit Guanciale: **74**
Healthy Rigatoni mit gebratener Avocado: **76** | Tagliolini Tartufo mit schwarzem Trüffel: **78**
Tagliata vom Rind mit Rucola und Kirschtomaten: **80** | '87 Tagliatelle mit Salsiccia: **82**
Obelix und sein Wildschweinragout: **84** | Safran-Mafaldine mit Yellow Scallops: **86**
Spinat-Fettuccine mit Gamberi Rossi: **88**

100

Überbackene Pasta

Cannelloni mit Spinat und Ricotta: **100** | Parmigiana mit Aubergine: **102**
Maccheroni & Cheese al Forno: **104** | Crispy Schinkennudeln: **106**
Lasagne al Forno mit Lachs: **108**

116

Gefüllte Pasta

Ravioli Spada mit Schwertfisch: **116** | Ravioli di Manzo mit Ochsenchwanz: **118**
Ravioli Margarita mit Ricotta und Spinat: **120** | Agnolotti mit Zucchini und Trüffel: **122**
Tortellini Porcini mit frischen Steinpilzen: **124** | Agnolotti mit Aubergine und Blumenkohl: **126**
Handmade Tortellini mit Pulled Pork: **128**

130

Pesto, Saucen & Co.

Pesto Rosso: **133** | '87 Pistaziencreme: **133** | Pesto di Ceci: **133** | Pesto Diavolo: **134**
Crema di Tartufo: **134** | Spargel-Zitronen-Pesto: **134** | Pesto Verde: **135**
Ricottacreme: **136** | Napolisauce: **137** | Beurre blanc: **137** | Grünes Kräuteröl: **137**

138

Vegetarische und Vegane Pasta

Spaghetti al Limone: **138** | Pasta Norma: **140** | Francescos marinierte Pasta Pomodoro: **142**
Rosa Spaghettoni mit Roter Bete: **144** | Fusilli Cantarelli mit Pfifferlingen: **146**
Tagliolini Asia Style mit Shiitake: **148** | Pappardelle Asparagi mit Spargel: **150**
Gnocchi alla Sorrentina: **152**

162

Pasta mit Fisch und Krustentieren

Pasta Mare: **162** | Pasta con Rombo mit Steinbutt: **164** | Calamarata mit Lachs: **166**
Penne Pistacchio mit Venusmuscheln: **168** | Nonna Linas Miesmuschel-Eintopf: **170**
Bucatini mit Gamberoni: **172** | Rigatoni mit Pulpo-Ragout: **174**
Seppia Spaghetti mit Calamaretti: **176**

184

Süße Pasta

Schwarzwald Massaker-Pasta: **184** | Muschelpasta mit Pfirsich und Walnüssen: **186**
Chocolate Ditalini mit bunten Früchten: **188** | Sweet Pappardelle mit Birne und Gorgonzola: **190**
Cannelloni mit Schoko-Mousse: **192** | Spaghetti-Eis: **194**

- 10** **Wie die Nudel auf die Gabel kam**
Essen ist viel mehr als ein Bedürfnis – und das wird wohl nirgends mehr gelebt als in Neapel!
Wir nehmen Euch mit in unsere chaotische, hektische und fantastische alte Heimat ...
- 18** **Das weiße Gold aus Gragnano**
Aus dieser kleinen Stadt zwischen Vesuv und Neapel kommt die beste Pasta Italiens. Ein Besuch in der Fabbrica della Pasta di Gragnano – wo man einen fast manischen Qualitätsanspruch lebt ...
- 24** **Das Geheimnis der perfekten Pasta**
Wir verraten Euch das Rezept für unseren original neapolitanischen Pastateig. Dazu gibt's die wichtigsten Grundrezepte für Nudeln ohne Ei und Gluten, mit Vollkornmehl sowie gefärbte Pasta.
- 34** **Das kleine Lexikon der Pastaformen**
Von B wie Bucatini bis R wie Rigatoni: Wir stellen Euch unsere liebsten Pastasorten vor – und erklären, zu welchen Saucen sie am besten passen.
- 40** **Was Ihr schon immer über das Nudelkochen wissen wolltet**
Wie viel Wasser muss in den Topf? Braucht's Öl oder Salz – und wenn ja, wie viel? Und darf man die Nudeln eigentlich umrühren? Hier kommen die wichtigsten Dos and Don'ts für perfekte Pasta.
- 62** **Yes please, Mamma Lina!**
36 Jahre gibt's unser Restaurant nun schon in Baden-Baden. Das muss gefeiert werden! Wir nehmen Euch mit auf die Riesensause zu unserem großen Geburtstag...
- 90** **Die Tomatenkönige von Neapel**
Zwei Millionen Dosen werden bei La Rosina in den Sommermonaten mit Tomaten befüllt – pro Tag!
Wir haben einen exklusiven Einblick in diese rekordverdächtige Konservenfabrik erhalten.
- 110** **In Hülle und Fülle**
Von Ravioli bis Tortellini: Wir zeigen Euch, worauf es beim Nudelfüllen ankommt!
- 154** **Von frischen Fischen und alten Hasen**
Auf den Märkten Neapels entdecken sogar ausgebuffte Gastronomen immer wieder etwas Neues.
Unterwegs auf dem Großmarkt in Pozzuoli und dem Wochenmarkt an der Porta Nolana.
- 180** **Pesaro: Das Mamma Lina für jeden Tag**
Im Betriebsrestaurant unseres Partners Wackenhut gibt es seit Kurzem ein italienisches Ristorante – mit Essen aus dem Mamma Lina!
- 198** **Mille grazie a tutti**
Ein dickes Dankeschön an alle, die dieses Buch mit ihrer Unterstützung möglich gemacht haben.