

imperia[®]





COME PREPARARE L'IMPASTO BASE



E LA PASTA COLORATA



USO DELLA MACCHINA

A- Passare l'impasto



B- Piegare la sfoglia



C- Ripassare la sfoglia



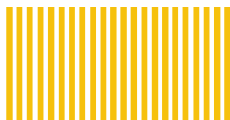
GLI ACCESSORI DA TAGLIO

imperia

Simplex®



Spaghetti
Ø 2 mm



Capelli d'Angelo
1,5 mm



Tagliatelle
2 mm



Trenette
4 mm



Fettuccine
6,5 mm



Lasagnette
12 mm



Pappardelle
44 mm



Reginette
12 mm



Reginette
44 mm

PER FARE I RAVIOLI CON

imperia

Ravioli Maker®



PER FARE I GNOCCHI CON

imperia

MilleGnocchi®



Cavatelli



Gnocchetti Sardi

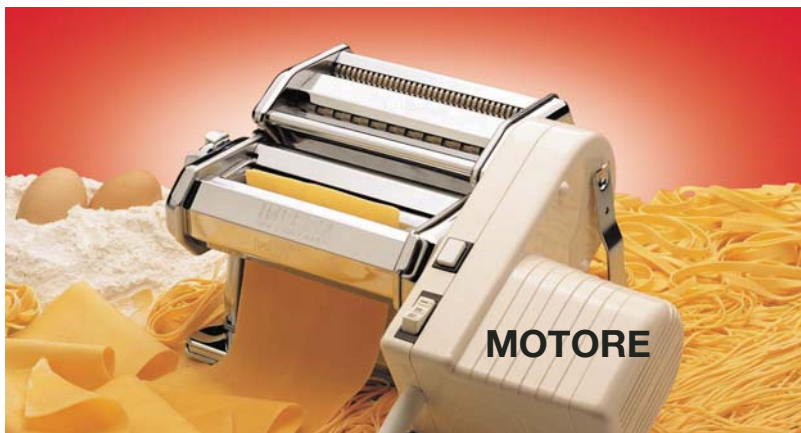


Rigatelli

PER FARE LA PASTA PIÙ VELOCEMENTE

imperia

Pasta Facile®



ALLE MÖGEN SELBSTGEMACHTE NUDELN

Seit immer gehören Nudeln zu den 10 Lieblingsgerichten in Italien und augenblicklich auch in der ganzen Welt.

Mit Ihrer Nudelmaschine **Imperia** können Sie selbst Ihre Nudeln frisch zubereiten.

Imperia wird in Italien hergestellt, in handwerklicher Tradition, für die Zubereitung ausgezeichneter frischer Nudeln für die ganze Familie. Einfach im Gebrauch macht es Spaß, sie häufig zu benutzen. Eine weitere, wichtige Zutat - außer der **Imperia** - für köstliche, selbstgemachte Nudel ist ein bißchen Phantasie.

Nudeln sind ein sehr vielseitiges Nahrungsmittel und können auch außergewöhnliche Geschmacksrichtungen befrieden: Sie können gekocht oder gebacken werden; kurz oder lang, geradlinig oder gelockt sein; mit einer herkömmlichen oder pikanten Soße angerichtet werden, und sind stets nährreich und gutschmeckend. Bei jeglicher beliebiger Nudelvariation hilft **Imperia** mit ihrem Zubehör, Nudeln selbst zu Hause zuzubereiten.

VORBEREITUNG DES GRUNDTEIGS (Pag.4)

Eine frische Teigzubereitung ist für selbstgemachte Nudeln eine Hauptvoraussetzung. Der Grundteig ist für alle Rezepte dieses Heftes geeignet.

Für die Zubereitung von zirka 1/2 kg Teig benötigen Sie 350 g Mehl 00 (2 Tassen) und 2 große, frische Eier. Diese Zutaten reichen für die Zubereitung eines ausgezeichneten Teiges aus.

Wird der Teig mit den Händen geknetet, so ist das Mehl kraterförmig auf eine ebene Oberfläche zu geben und in die Mitte die beiden Eier. Die Eier mit einer Gabel leicht schlagen und langsam das darumliegende Mehl einarbeiten bis der Teig kompakt wird. Jetzt die Knetunterfläche leicht mit Mehl bestreuen und den Teig mit den Handballen durchkneten.

WICHTIG:

Sollte der Teig zu trocken oder spröde sein, so kann man ein bißchen lauwarmes Wasser darauf spritzen. Nach Erhalt der gewünschten Festigkeit einen Ballen formen, in einen Behälter legen und (um Austrocknen zu vermeiden) zudecken.

BUNTE NUDELN (Pag.4)

GRÜN

Spinatnudeln. Spinat kochen, gut ausdrücken und pürieren. (auf 500 g Mehl 250 g Spinat).

ROT

Tomatennudeln. Das Tomatenpüree kurz kochen, salzen und pfeffern, zum Teig jeweils einen Löffel Püree pro 100 g Mehl hinzufügen.

In gleicher Weise kann man zum Erhalt anderer Farben die Tinte des Tintenfisches, rote Beete, Safran, Kakao usw. zum Teig hinzugeben.

Es ist aber dabei zu berücksichtigen, daß einige dieser Zutaten eine größere Feuchtigkeit verursachen, was die Hinzugabe von sehr viel mehr Mehl nötig macht.

SO WIRD DIE IMPERIA GEBRAUCHSFERTIG

1. Nach seitlicher Einführung der Schraubenklemme die Maschine am Tisch befestigen.
2. Die Kurbel seitlich in die Maschine einstecken
3. Ein bißchen Teig unter Drehung der Kurbel in die Rollen einführen, um eine erste Teigplatte zu erhalten, die mehrmals auszurollen ist, um alle jene Punkte der Maschine zu reinigen, die nicht mit der Hand zu erreichen sind (Dieses Teigstück ist dann natürlich klarerweise wegzuwerfen.)

GEBRAUCH DER IMPERIA (Pag.4)

- 1 - Den Rollenverstellknopf auf die größte Rollenöffnung stellen.
- 2 - Ein Teigstück unter Drehung der Kurbel in die Rollen laut Abbildung einführen (A).
- 3 - Vor einer weiteren Einführung den ausge-rollten Teig zusammenklappen und leicht mit Mehl bestreuen (B).
- 4 - Nach 6-8 Rollendurchgängen mit jeweiligem Zusammenklappen dürfte der Teig weich genug sein. Sollte er kleben, ist er weiterhin mit Mehl zu bestreuen.
- 5 - Den Rollenabstand um eine Stelle anhand des Verstellknopfes verkleinern. Das Teigstück in die Rollen einführen ohne es zusammenzuklappen (C).

6 - Den Rollenabstand bei den weiteren Teigdurchgängen um jeweils eine Stelle verkleinern bis zum Erhalt der gewünschten Stärke und Festigkeit.

7 - Das Teiglatt sollte jetzt ausgerollt und dünn sein. Bei schwieriger Handhabung der zu großen Teigstreifen können diese durchgeschnitten werden.

8 - Bis zur Nudelformung den Teig für 10-20 Minuten trocknen lassen. Den gleichen Vorgang auch für die anderen Teigstücke durchführen.

9 - Es ist wichtig, mit dem Schneiden der Teigplatte abzuwarten, damit diese nicht zu weich ist.

10 - Dann die Schneidevorrichtung auf die Imperia aufsetzen, d.h. die Schneidevorrichtung in die dafür vorgesehenen Halterungen seitlich der Maschine einführen.

11 - Den ausgerollten Teig nach der Ruhe-pause leicht mit Mehl bestreuen, um ein Verkleben mit der Schneidevorrichtung zu vermeiden, und unter Drehung der Kurbel, die vorher in die Schneidevorrichtung eingesetzt wurde, die Teigstreifen einführen.

12 - Die geschnittenen Nudeln auf eine trockene Fläche oder einen großen Teller legen, damit diese vor dem Kochen antrocknen. Oder den Imperia Stendipasta (Nudeltrockner) benutzen: Ein praktisches Zubehör in Naturholz, das zur Trocknung vieler Nudeln auf kleinem Raum unersetzlich ist.

SÄUBERUNG

Nach Gebrauch ist die Imperia und das Zubehör mit einem trockenen Tuch oder einem weichen Pinsel zu säubern.

DIE IMPERIA DARF NIE MIT WASSER ODER PUTZMITTELN GEWASCHEN WERDEN, denn die Stahlteile der Maschinen könnten bei Anwesenheit von Feuchtigkeit Oxidierungserscheinungen erleiden.

TEIGBLÄTTER (Pag.4)

Die **Imperia Sfogliatrice (Teigblätter)** erlaubt die Herstellung von gleichmäßigen Teigblättern mit 150 mm Breite und in 6 verschiedenen Stärken.

Teigblätter sind die Feinsten aller Nudelarten, denn sie können in verschiedenster Weise verwendet werden, von Lasagne bis Cannelloni, für frische gefüllte Nudeln, von rustikalen Nudelformen verschiedener Art bis zu mehreren Arten von Süßigkeiten.

CANNELLONI NAPOLI

Zutaten für 12 Cannelloni

Füllung: 300 g Mozzarella, 4 Sardellenfilets, 300 g reife Tomaten, 80 g Parmesan

Soße: 2 kg reife Tomaten (oder entsprechende Menge Tomatenstückchen aus der Dose) 0,5 dl Öl, Salz, Pfeffer und ein Sträußchen Basilikum.

Mozzarella in Würfel schneiden, Sardellenfilets zerkleinern, die Haut der Tomaten abziehen und das Fleisch in Stücke schneiden. Die Teigblätter in 12 Quadrate mit 10 cm pro Seite schneiden. Die Teigquadrate für wenige Minuten kochen, abgießen und auf einem feuchten Tuch ausbreiten. Die Teigstücke mit Mozzarella, Sardellenstückchen und Parmesan füllen und sorgfältig aufrollen.

Das Tomatenfleisch in Stückchen in das heiße Öl geben, salzen und kochen lassen und mit dem zerkleinerten Basilikum abschmecken. Die Cannelloni in eine gefettete Form legen, mit der Tomatensoße begießen, pfeffern, mit geriebenem Parmesan bestreuen und bei 180°C für zwanzig Minuten backen.

LASAGNE BOLOGNA

Zutaten für 5 Personen: 1/4 Glas Öl, 1/2 Zwiebel, 300 g Rindfleisch

40 g Hühnerleber, eine Handvoll gewässerter und ausgedrückter Trockenpilze

einige frische, reife Tomaten, 60 g Parmesan, 60 g Butter

Zubereitung der Soße: Die Zwiebel mit der Hälfte der Butter und dem Öl glasig dünsten, dann herausnehmen und das kleingeschnittene Rindfleisch, die Leber sowie die pürierten Tomaten und Pilze hineingeben. Für zirka eine Stunde auf kleiner Flamme kochen lassen.

Die Teigblätter in 10/12 cm breite Streifen schneiden und in reichlich Salzwasser kochen lassen und bißfest abgeben. In eine gefettete Form abwechseln die Lasagne und die Soße schichten, mit Parmesan bestreuen, mit Butterflöckchen besetzen und bei mittlerer Temperatur für ungefähr 15 Minuten überbacken und dann servieren.

SPAGHETTI (Pag.5)

Das Schneidezubehör **Simplex TS** für Spaghetti schneidet runde Nudeln mit 2 mm Durchmesser. Spaghetti ist die berühmteste Form der italienischen Nudeln auf der Welt, ein typisches Gericht unserer traditionellen guten Küche.

SPAGHETTI MIT TOMATEN UND BASILIKUM

Für 4 Personen: 400 g Spaghetti, 1,5 dl Öl, 1 Knoblauchzehe, 300 g Tomatenfleisch, recht viel Basilikum, 30 g Parmesan, Salz und Pfeffer.

Nach Vorbereitung der Spaghetti mit der **Imperia** in einer großen Pfanne das Öl erhitzen, das feingeschnittene Knoblauch und Basilikum darin einige Minuten leicht anschwitzen. Das Tomatenfleisch zugeben und verdicken lassen. Die Spaghetti kochen und bißfest abgeben, in die Pfanne geben, mit geriebenem Parmesan bestreuen und pfeffern. Nach wenigen Minuten, nachdem sich alles gut vermischte, servieren.

SPAGHETTI MIT KNOBLAUCH UND PFEFFERSCHOTEN

Für 4/6 Personen: 500 g Spaghetti, 3 dl Öl, 1/2 rote Pfefferschoten, 5 Knoblauchzehen, viel Petersilie und Salz

Das Knoblauch pellen, zerkleinern und im Öl anbraten. Die in Streifen geschnittenen Pfefferschoten hinzugeben und auf sehr kleiner Flamme 2 Minuten schmoren lassen.

Die Spaghetti in Salzwasser kochen, bißfest abgeben und in die Pfanne geben.

Die gehackte Petersilie darüberstreuen und für wenige Minuten auf großer Flamme unter ständigem Drehen kurz anbraten.

CAPELLI D'ANGELO (Engelshaar) (Pag.5)

Die Schneidevorrichtung **Simplex T.1** der **Imperia** für diese Nudelart gibt schmale Bandnudeln (1,5 mm ca.).

Die Capelli d'Angelo sind bestens geeignet für Suppen, Soufflés, Pilzcremesuppen.

CAPELLI D'ANGELO-SOUFFLE'

für 4/6 Personen 300 g Capelli d'Angelo, 3 Eier, Béchamelsoße, 1/2 Tasse geriebener Parmesankäse

Die Capelli d'Angelo mit der **Imperia** zubereiten. Die Nudeln in kochendem Salzwasser 1 Minute lang kochen lassen und dann sofort das Wasser abgießen. In einer Schüssel die Eigelbe mit dem Parmesan verrühren, in einer anderen die Eiweiße bis zum Festwerden schlagen und dann vorsichtig auf die Eigelb- Parmesan-Masse geben und unter Hinzugabe der Béchamelsoße gut mit den Capelli d'Angelo vermischen. In einer gefetteten Soufflé-Form bei 150°C bis zum Aufgehen des Soufflés backen. Sofort servieren.

CAPELLI D'ANGELO MIT PILZEN

für 4 Personen

600 g Capelli d'Angelo, 300 g Pilze, Öl, Salz Pfeffer, Petersilie, Zitronensaft

Die Pilze putzen und in sehr dünne Streifen schneiden. In wenig Öl einige Minuten rösten, Salz, Pfeffer und einen Löffel gehackte Petersilie hinzugeben, vom Feuer nehmen und ein paar Tropfen Zitronensaft hineinspritzen. Die Capelli d'Angelo in ausreichend und leicht gesalztem Wasser kochen. Abgeben, mit rohem Öl und Pfeffer würzen, die Pilzsoße unter Hinzugabe einiger weiterer Tropfen Zitronensaft darübergeben und vermischen. Sofort servieren.

TAGLIATELLE (Pag.5)

Das Wort "Tagliatelle" kommt von tagliare = schneiden.

Die Schneidevorrichtung **Simplex T.2** der **Imperia** schneidet die Bandnudeln auf 2 mm.

TAGLIATELLE MIT SCHINKEN

Für 4/6 Personen 600 g Tagliatelle, 100 g Butter,

100 g Schinken, 50 g geriebener Parmesan.

Die Tagliatelle zubereiten, 3 Minuten in kochendem Salzwasser garen, abgeben und auf einem Teller anrichten. Die Butter erhitzen und sofort den kleingeschnittenen Schinken dazugeben. Die Butter soll nicht bräunen und der Schinken soll nur warmwerden. Die so erhaltene Soße auf die Tagliatelle geben und den Parmesankäse darüber streuen.

TAGLIATELLE MIT BROCCOLI

Für 4 Personen: 600 g Tagliatelle, 2 oder 3 Broccoli = ca. 1 kg, 60 g Pecorino (Schafskäse), 8 Löffel Olivenöl, Salz und Pfeffer

In kochendem Salzwasser die Broccoliröschen garen. Nach 10 Minuten Kochzeit die Broccoli mit einem Schaumlöffel herausnehmen und warmstellen. Die Tagliatelle in dem gleichen Kochwasser der Broccoli garen, abgeben, anrichten und die Broccoliröschen darübergeben. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und mit lauwarmen Olivenöl begießen. Vorsichtig vermischen und den geriebenen Pecorino darüber streuen.

TRENETTE (Pag.5)

Die Schneidevorrichtung **Simplex T.3** der Imperia schneidet 4 mm breite Bandnudeln. Die Trenette ähneln den Fettuccine, sind aber schmaler. Sie schmecken gut mit Pesto, mit Käsesoße oder einer einfachen Tomatensoße.

TRENETTE MIT PESTO (Basilikumsoße)

Für 4/6 Personen: 600 g Trenette

Pesto: In einem Mörser eine größere Mengen Basilikum, auch mit einem Sträußchen Petersilie, 2 oder 3 Knoblauchzehen, 100 g Pecorino (Schafkäse) und einer Prise Salz zerstoßen. Dabei langsam ein Glas Öl hinzugeben bis die Zutaten eine Soße bilden.

Die zubereiteten Trenette in ausreichend Salzwasser garen, bißfest abgeben und mit Käse und ein paar Löffel Kochwasser anrichten, das Pesto darübergeben, auf den Eßtisch stellen, vermischen und sofort heiß servieren.

TRENETTE MIT 4 KÄSESORTEN

Für 4 Personen: 600 g Trenette, 100 g Mozzarella, 100 g holländischen Käse, 100 g Gruyère-Käse, 200 g Parmesankäse, 180 g Butter, Salz

Mozzarella, den holländischen und den Gruyère-Käse in ganz kleine Stücke schneiden. Die Butter im Wasserbad schmelzen (das Wasser soll sehr warm sein, aber nicht kochen). Die Trenette garen, abgeben und mit den Käsestückchen und der Hälfte des geriebenen Parmesans und der flüßigen Butter vermischen, auf einem Teller anrichten und den restlichen Parmesan darüberstreuen und die restliche Butter darübergießen.

FETTUCCINE (Pag.5)

Die Schneidevorrichtung **Simplex T.4** der Imperia schneidet für Fettuccine 6,5 mm breite Bandnudeln. Die Fettuccine sind in der ganzen Welt als leckerer und vielseitiger erster Gang bekannt. Dieser Nudeltyp kann durch Tagliatelle oder Trenette ersetzt werden.

FETTUCCINE MIT BUTTER UND SALBEI

Für 4/6 Personen: 600 g Fettuccine, 100 g Butter, 200 g Parmesan, Pfeffer

Die Fettuccine in kochendem Salzwasser garen, bißfest abgeben und in eine vorgewärmte Schüssel geben, sofort den geriebenen Parmesan mit Butterstücken darübergeben und gut vermischen, dann pfeffern und mit Salbeiblättchen garnieren.

FETTUCCINE MIT SARDELLEN UND THUNFISCH

Für 4/6 Personen: 600 g Fettuccine, Salz, 50 g Butter, Öl, 100 g Thunfisch in Öl, Petersilie, Pfeffer, geriebener Parmesankäse, 3 Sardellenfilets

Butter und Öl in einem Topf mäßig erhitzen und den Thunfisch der zartesten Qualität mit den Sardellenfilets - alles feingehackt - hinzugeben. 1-2 Minuten schmoren lassen, vom Feuer nehmen, einen Löffel gehackte Petersilie hinzufügen und warmstellen. Die Fettuccine im Salzwasser garen, abgeben und mit der Soße anrichten, leicht pfeffern und mit Parmesan bestreuen und sofort heiß servieren.

LASAGNETTE (kleine Lasagne)(Pag.5)

Die Schneidevorrichtung **Simplex T.5** der Imperia für Lasagnette schneidet 12 mm breite Bandnudeln. Und in dieser Breite tritt der volle Geschmack der selbst zu Hause zubereiteten Nudeln besonders hervor.

GRÜNE LASAGNETTE

Für 6 Personen: 600 g Spinatlasagnette, 250 g Fleischragout,

120 g geriebener Parmesan, 30 g geschmolzene Butter

Die Spinatlasagnette in einem großen und flachen Kochtopf garen, abgeben und abkühlen lassen, dann auf einem feuchtwarmen Tuch ausbreiten.

Abwechselnd Lasagnette, Ragout und den Parmesan mit der geschmolzenen Butter in eine zuvor gefettete Auflaufform schichten. Im Ofen überbacken. Mit dem restlichen Parmesan bestreuen und servieren.

REGINETTE (Pag.5)

Das neue Zubehörgerät **Simplex T.12** schneidet zackige Streifen mit 12 mm Breite.

REGINETTE MIT SPINAT UND PILZEN

Für 6 Personen: 700 g Reginette, 500 g Spinat, 25 g Trockenpilze, 150 g Butter, 50 g Parmesan, Salz, Öl

Spinat verlesen und waschen, in wenig Wasser kochen, gut ausdrücken und zerschneiden und mit einem Stückchen Butter schmoren. Die Pilze in lauwarmem Wasser einweichen, ausdrücken und mit einem bißchen Butter, Salz und ein wenig Wasser schmoren und dann kleinschneiden.

Die Reginette in Salzwasser garen, abgeben und mit 100 g Butter anrichten. Den Spinat und die Pilze hinzugeben und darüber den geriebenen Parmesan streuen.

Zwei Löffel Öl darübergeben und servieren.



Die Kunst der Ravioli-Zubereitung wird mit demZubehör der Imperia einfach.

Ravioli-Maker ergibt drei Streifen perfekte Ravioli. Selbstgemachte Ravioli schmecken besser und können verschiedene Füllungen wie Fleisch, Molkenkäse, Schinken und Mozzarella usw. haben. Die Ravioli schmecken ausgezeichnet mit Soße oder als Suppeneinlage.

RAVIOLI-ZUBEREITUNG MIT DEM IMPERIA RAVIOLI MAKER (Pag.8)

- 1 - Die nach eigenem Geschmack ausgewählte Füllung zubereiten
- 2 - Den **Imperia Ravioli Maker** in die dafür vorgesehenen Halterungen der **IMPERIA**-Nudelmaschine einsetzen. Bitte versichern Sie sich, daß die Nudelmaschine gut auf dem Tisch befestigt ist.
- 3 - Die Teigblätter in der gewünschten Stärke vorbereiten.
- 4 - Die Teigblätter mit dem Roller - wie gezeigt - schneiden und leicht mit Mehl bestreuen.
- 5 - Den Teigstreifen halbieren, wodurch zwei Streifen gleicher Länge entstehen.
- 6 - Die beiden Teigstreifen auf die Holzwalzen legen und dabei die eingesetzte Kurbel leicht bewegen, damit die Walzen des **Imperia Ravioli Maker** den Teig fassen können.
- 7 - Mit einem Löffel eine minimale Menge der Füllmasse zwischen die beiden Teigblätter legen, ohne diese aber festzudrücken.
- 8 - Es ist wichtig, daß die Teigblätter eher trocken, die Füllmasse dagegen weich sein sollen.
- 9 - Jetzt können die Ravioli geformt werden. Drehen Sie langsam die Kurbel. Drei Reihen gefüllte Raviolitaschen kommen aus dem Aufsatz. Sollte noch Teig vorhanden sein, kann noch weitere Füllmasse eingegeben werden.
- 10 - Nach Trocknen der Ravioli können diese getrennt werden
- 11 - Die Ravioli müssen ungefähr 4-5 Minuten in Salzwasser kochen. Dann probieren Sie am besten ein Ravioli, ob dieses richtig gar ist. Vom Feuer nehmen und abgeben.

FÜLLUNGEN Und nun ein paar Rezepte für leckere Füllungen.

KÄSE-SPINAT-FÜLLUNG

250 g Spinat, 150 g Molkenkäse, 2 Tassen geriebener Parmesan, Salz, gemahlener Pfeffer, 75 g Butter, 2 Eigelbe

MOZZARELLA-SCHINKEN-FÜLLUNG

75 g Molkenkäse, 150 g feingeschnittener Mozzarella, 75 g in Streifen geschnittener Schinken, Salz, gemahlener Pfeffer, ein Löffel frisch gehackte Petersilie.

Alle Zutaten gut miteinander vermischen.



GNOCCHI (KLÖBCHEN) MIT DER IMPERIA MILLEGNOCCHI (Pag.9)

Nach Aufsatz dieses Zubehörs auf die **Imperia** können Cavatelli, sardinische Gnocchi und Rigatelli angefertigt werden, die für viele appetitliche Rezepte verwandt werden.

Zubereitung des Teigs, Zutaten für 4 Personen: 1/2 kg Mehl, 3 Eier, 1 Täßchen Wasser Den Teig mehrmals durch die Rollen der **Imperia** bei größtem Rollenabstand gehen lassen; die erhaltene Teigplatte soll weich und locker und größtmöglicher Stärke sein.

Die Teigplatte mit dem Roller in Streifen schneiden und leicht mit Mehl bestreuen. Sofort die Teigstreifen in die **MilleGnocchi** einführen, je frischer der Teig ist, desto besser gelingen die Cavatelli, Rigatelli und die sardinischen Gnocchi. Sollten dagegen die Ergebnisse (vielleicht aufgrund der zu kleinen Stärke der Streifen) nicht optimal sein, die Streifen in Richtung der Länge zusammenrollen (wie Grissini); in dieser Weise wird alles einfacher.

BAUERN-CAVATELLI

Für 4 Personen: 500 g Cavatelli, 2 Zwiebeln, 1 Lauchstange, 1/4 Stangensellerie, 1 Wurzel, 1 weiße Rübe, getrockneter Thymian, 40 g Butter, eine Dose geschälte Tomaten, Pfeffer und Salz.

Das streifig geschnittene Gemüse und den Thymian in der geschmolzenen Butter 25 Minuten schmoren lassen. Die Cavatelli (10 Minuten) in Salzwasser kochen, bißfest abgeben. In ein wenig geschmolzener Butter wenden, in eine Schüssel geben, das geschmorte Gemüse darüber verteilen und servieren.

SARDINISCHE GNOCCHETTI

Für 4 Personen. 500 g Gnocchetti, 1 Zwiebel, Petersilie, 150 g Molkenkäse, eine Dose geschälte Tomaten, 3 Löffel Öl, Salz, Pfeffer

Zwiebel und die gehackte Petersilie bräunen, die Tomaten hinzugeben und für 10 Minuten andicken lassen. Den Molkenkäse dazu geben und vermischen. In eine Schüssel geben. Die Gnocchetti 8 Minuten lang kochen lassen, abgeben und ebenfalls in die Schüssel geben, vermischen und mit Pfeffer abschmecken.

KÄSE-RIGATELLI

für 4 Personen: 500 g Rigatelli, 100 g Schweizer Käse oder Weichkäse, 100 g Mozzarella, 50 g Parmesan, Butter, Salz

Die Rigatelli 12 Minuten in Salzwasser kochen, abgeben und in eine Schüssel geben. Darüber den in Stücken geschnittenen Weichkäse und Mozzarella streuen, Butter und die Hälfte des Parmesan hinzugeben. In eine gefettete Form füllen, mit dem restlichen Parmesan bestreuen, mit Butterflöckchen belegen und im Ofen überbacken bis der Käse schmilzt.

TOMATENSOßE

1 kg geschälte Tomaten, 1 kleine Zwiebel, 1 Wurzel, Petersilie, Stangensellerie, Basilikum 1/4 Glas Öl, Salz, Pfeffer

Das Öl, die Tomaten zusammen mit dem Gemüse und Kräutern bei mäßiger Hitze und zugedeckt für zirka eine halbe Stunde kochen lassen, dann den Deckel abnehmen und unter Zugabe von etwas Salz andicken lassen. Sollte die Soße nach einer Stunde Kochzeit noch zu flüßig sein, kann die Kochzeit verlängert werden. Auf Salz abschmecken und nach Belieben leicht pfeffern.