

Schwarze Spaghetti mit Crevetten und Koriander



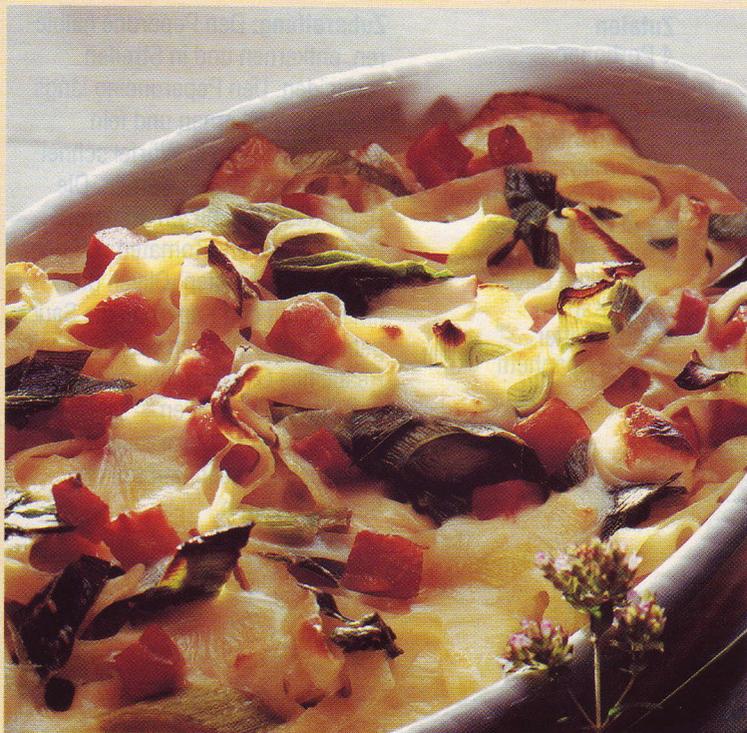
Zutaten
4 Portionen

- 400 g Spaghetti neri (schwarz) oder Nudeln
- 1 roter Peperoncino
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Bund Koriander
- 300 g Crevetten
- 7 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung: Teigwaren in viel Salzwasser al dente kochen. In der Zwischenzeit Peperoncino längs aufschneiden, entkernen und in Ringe schneiden. Knoblauch fein scheibeln. Koriander fein hacken. Crevetten in 2 Esslöffeln Olivenöl einige Minuten braten. Peperoncino und Knoblauch dazugeben, kurz dünsten. Pfanne vom Feuer ziehen. Die abgetropften Teigwaren mit den Crevetten mischen, abschmecken. Koriander und restliches Olivenöl untermischen.

Schwarze Teigwaren: Der Tintenfisch liefert die schwarze Farbe.

Feines Nudelgratin mit Schinken und Käse



Zutaten
4 Portionen

- 250 g feine Nudeln
- 1 grosser Lauchstängel
- 200 g Schinken, am Stück
- 1 EL Butter oder Margarine
- 150 g Emmentaler, am Stück
- 100 g Gruyère, am Stück
- 1 Becher saurer Halbrahm (180 g)
- 1 Ei
- 1 dl Milch
- Salz, Pfeffer, Oregano

Zubereitung: Nudeln in viel Salzwasser al dente kochen. Lauch in Ringe, Schinken in Würfel schneiden. Lauch in der Butter dünsten, Schinken zufügen, kurz braten. Emmentaler und Gruyère auf der Röstiraffel reiben. Sauerrahm, Ei und Milch verquirlen, würzen. Die abgetropften Nudeln mit der Lauchmischung, dem Käse und dem Guss sorgfältig vermengen. Mischung in eine eingefettete Gratinform geben und im 200 Grad heissen Ofen rund 25 Minuten gratinieren.

Einfache Zubereitung: Nudelgratin mit Schweizer Käse.

Rezepte und Fotos: Cuisine Mondiale, Beatrice Aepli; Redaktion: Edith Zweifel

Nudeln an Tunfischsauce mit Peperoncini und Quark



Zutaten

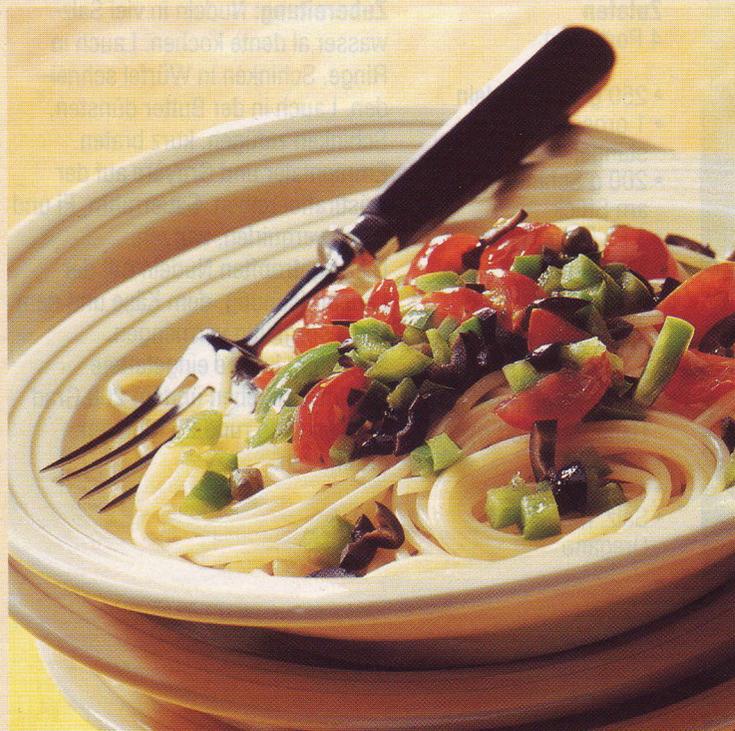
4 Portionen

- 500 g Vollkornnudeln
- 1 Bund Petersilie
- 3 Knoblauchzehen
- 1 roter Peperoncino
- 1 Dose Thon au naturel, abgetropft (ca. 155 g)
- 2 EL Butter oder Margarine
- 1 dl Gemüsebouillon
- 150 g Rahmquark
- 2 Eigelb
- 50 g geriebener Sbrinz
- Salz, Pfeffer

Zubereitung: Nudeln in viel Salzwasser al dente kochen. Inzwischen Petersilie und Knoblauch fein hacken. Peperoncino in Rädchen schneiden. Den abgetropften Thon mit einer Gabel zerpfücken. Petersilie, Knoblauch und Peperoncino in der Butter einige Minuten dünsten, Thon beifügen, mit der Bouillon ablöschen und 10 Minuten köcheln lassen. Quark, Eigelb und Sbrinz verrühren, würzen. Die abgetropften Nudeln mit der Quarkmischung und der Thonsauce gut vermengen, sogleich servieren.

Mildere Variante: Peperoncino weglassen.

Spaghetti an Olivensauce mit Oliven und Peperoni



Zutaten

4 Portionen

- 1 grüner Peperone
- 1 kleiner Peperoncino
- 5 Tomaten oder 400 g Cherrytomaten
- 1 dl Olivenöl
- 100 g schwarze, entsteinte Oliven
- 2 EL Kapern
- Salz, Pfeffer
- 500 g Spaghetti

Zubereitung: Den Peperone halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Den Peperoncino längs halbieren, entkernen und fein hacken. Tomaten in Würfel schneiden, Cherrytomaten vierteln. Die Hälfte des Öls erhitzen, Peperone, Peperoncino und Tomaten zufügen, 15 Minuten dünsten. Oliven grob hacken, mit den Kapern in die Sauce geben und 5 Minuten weiterköcheln. Restliches Öl dazugeben, erhitzen und die Sauce würzen. Spaghetti in viel Salzwasser al dente kochen, abgiessen und mit der Sauce servieren.

Aromatisch: Oliven vermitteln mediterranen Geschmack.