

CORNELIA  
POLETTO



POLETTOS  
**PASTA**  
*Passione*



# INHALT

60 Liebeserklärungen an Italien		Zitronenbutter	49
Vorwort von Madeleine Jakits	6	Burratacreme	50
		Kräuteröl	51
<b>PASTA BASICS</b>	9		
Italienische Pasta	10	<b>PASTA E AMICI</b>	53
Pasta secca	12	Spaghetti al nero di seppia	
Grundrezept: Pastateig ohne Ei	12	ai Frutti di Mare	54
Pasta all'uovo	15	Farfalle panna e salmone affumicato	57
Grundrezept: Polettos Pastateig mit Ei	15	Fregola sarda mit Granatapfel &	
Gefüllte Nudeln	16	Vadouvan	58
Bunte Vielfalt	18	Penne rigate mit Salsiccia &	
Italienische Kräuter	20	Tomate	61
Tomaten	22	Casarecce mit Artischocken &	
Käse	24	Pancetta	62
Olivenöl	26	Bucatini mit Entenragout & Radicchio	
Pastazubehör	28	trevisiano	64
Pastamythen	30		
Leichter Tomatensugo	32	<b>PASTA KLASSIKER</b>	67
Mittelkräftiger Tomatensugo	35	Conchiglie alla puttanesca	69
Kräftiger Tomatensugo	37	Corzetti alle erbe	70
Pesto alla genovese	38	Penne all'arrabbiata	73
Pesto rosso	41	Orecchiette mit wildem Brokkoli	74
Walnusspesto	43	Rigatoni cacio e pepe	76
Haselnusspesto	44	Spaghettoni al pomodoro crudo e	
Leichter Parmesan Sugo	46	mozzarella di bufala	79
Nussbutter	48	Spaghettoni con ragù alla bolognese	80

Penne all'amatriciana	82
Bucatini con le sarde e arrancia	85
Cannelloni al forno mit Ricotta-Spinat-Füllung	86
Linguine mit Gorgonzola dolce & Pistazien	89
Spaghetti alla chitarra con pesto alla genovese	90

## PASTA PARTY

Lasagne alla bolognese	93
Pasta e fasule	94
Spaghetti carbonara	97
Spaghetti aglio, olio e peperoncino	98
Paccheri alla vodka	100
Mac & Cheese alla Poletto	102
Lasagne alla norma	104
Casarecce mit Garnelen	107
Linguine alle vongole	108
Tagliatelle al tartufo	110
Stracciatella con stelline	113
Spaghetti al limone e finocchio	114
Tagliatelle mit Steinpilzen	116

## PASTA ALLA POLETTO

Spaghettini alla Cavionara	121
Parmesankrone mit Parmaschinken & Aceto balsamico di Modena	122
Caramelle di zucca mit Amarettini & Nussbutter	124
Gefüllte Conchiglioni mit Kartoffeln & Waldpilzen	126
Agnolotti alla carbonara	130
Erbsenravioli mit Zitronen-Carpaccio & Gambero Rosso	132
Ossobuco-Tortelli alla milanese	136
Tortelloni di marroni mit Burgunderkraut & Lardo di Colonnata	144
Linguine alle erbe di Francoforte	146
Paccheri rigati al ragù dell'isola di Mallorca	149
Tagliatelle alla pollonara	150
Venezianische Spaghetti mit Miesmuscheln & Curry	152
Register	154
Impressum	160



vegetarische Rezepte



Rezepte mit Fisch und Meeresfrüchten



Rezepte mit Fleisch

# ITALIENISCHE PASTA

*die Kunst zu genießen*

## Regionale Traditionen

Pasta, das ist viel mehr als nur ein Wort für italienische Teigwaren in unterschiedlichsten Größen und Formen. Für italophile Kochenthusiasten ist Pasta der Inbegriff von dolce vita und mediterraner Lebensart. Nahezu jede Region in Italien, von der Lombardei bis Sizilien, verfügt über ureigene, typische Pastaformen und traditionelle Gerichte. Es ist nicht leicht, hier den Überblick zu bewahren, aber es ist eine Lebensaufgabe, all die unterschiedlichen Formen und Zubereitungsarten kennenzulernen. Es gibt lange, kurze, breite und dünne Nudeln. Es gibt Hörnchen, Spiralen, Taler und Knöpfe. Manche werden frisch mit Ei zubereitet und köstlich gefüllt, andere werden getrocknet und eignen sich für den Vorrat. Für die perfekte Kombination von Nudel und Sauce gibt es Regeln, die ein Italienliebhaber und Pastafan kennen sollte, um sich auf jeder Pastaparty als Profi feiern zu lassen.

## Lange, glatte Nudeln

Obwohl sie auf der ganzen Welt heiß geliebt werden: Die Hafteigenschaften von langen, glatten Nudeln wie Spaghetti sind eher schlecht. Deshalb eignen sie sich besser für die Kombination mit dünnflüssigen Saucen (z. B. leichte Sughì), (Kräuter-)Ölen oder Pestos. Spaghetti aglio, olio e peperoncino: perfetto!

## Kurze, kompakte Nudeln

Penne, Orecchiette, Casarecce oder Farfalle sind kurz und kompakt. Manche warten zusätzlich mit Hohlräumen auf. Perfekt dafür geeignet, dass auch dickere, stückige Saucen an ihnen haften bleiben. Geschmorte Fleischsaucen und üppige Gemüseragouts (Penne alla Norma!) bilden mit diesen Sorten ideale Kombinationen.

## Breite, flache Nudeln

Tagliatelle, Pappardelle und Fettuccine enthalten häufig zusätzlich Ei. Die Bandnudeln werden gerne frisch verwendet oder gleich selbst zubereitet. Sie sind perfekte Partner für cremige Sauce mit Sahne und Butter, für Trüffel, Pfifferlinge und Steinpilze. Und sie sind köstlich zum Ragù, wie die Bologneser Sauce unter Einheimischen und Kennern schlicht genannt wird.

## Was macht gute Pasta aus?

Für authentischen Pastagenuss darf die Zutatenliste kurz sein: Hartweizengrieß und Quellwasser – mehr braucht es nicht. Wichtig ist zudem die Verarbeitung: Traditionell hergestellte Pasta wird durch Bronzedüsen gepresst und langsam getrocknet. Dadurch bekommt sie eine etwas raue Oberfläche, an der die Sauce bestens haftet. Man erkennt sie leicht an der hellgelben Farbe und den weißen Schüppchen an der Oberfläche.



MOLETTA



# PASTA

## *Klassiker*

---

Ragù alla bolognese, Carbonara,  
all'arrabbiata oder alla puttanesca –  
allein die wohlklingenden Namen lassen  
die Herzen von Pastafans höherschlagen.

In diesem Kapitel finden  
Sie viele Klassiker zum Nachkochen  
und Genießen.

# ORECCHIETTE

## mit wildem Brokkoli



Für 4 Personen

40 Min. Zubereitung

600 g wilder Brokkoli  
(idealerweise Cime di rapa,  
der aber schwer zu bekom-  
men ist)

1 Zwiebel

4 Knoblauchzehen

4 Sardellenfilets (in Öl,  
abgetropft)

50 g getrocknete Tomaten  
(in Öl)

2 EL Kapern (z. B. Non-  
pareilles)

6 EL Olivenöl

1–2 Peperoncini (rote

Chilischoten)

Meersalz

Pfeffer

500 g Orecchiette

100 g geriebener Parmesan

1. Brokkoli putzen, waschen und trocken schleudern. In 5–10 cm große Segmente schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und würfeln. Sardellenfilets klein schneiden. Getrocknete Tomaten in Streifen schneiden. Kapern wässern und in einem Sieb abtropfen lassen.

2. Eine große Pfanne erhitzen, Olivenöl dazugeben und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig andünsten. Die Sardellenfilets, die getrockneten Tomaten, die Kapern und die Peperoncini dazugeben.

3 In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, den vorbereiteten Brokkoli darin 3–4 Min. blanchieren, mit einer Schaumkelle herausnehmen (das Kochwasser für die Pasta aufbewahren), kurz abtropfen lassen und ebenfalls in die Pfanne geben. Alles durchschwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Das Wasser erneut aufkochen und die Orecchiette darin nach Packungsanweisung al dente garen. Die Orecchiette zum Gemüse geben, durchschwenken und abschmecken. Mit geriebenem Parmesan servieren.

**TIPP**  
*alla Potetto*

**Dazu passt in Würfel geschnittener  
Mozzarella di Bufala.**



# LINGUINE

alle erbe di Francoforte



Für 4 Personen

40 Min. Zubereitung

## Für die Kräutercreme

100 g Parmesan  
1 Bund Kräuter  
»Frankfurter Grüne Sauce«  
100 ml Gemüsefond  
50 ml Olivenöl  
Meersalz  
Pfeffer

## Für das Gemüse

1 Bund grüner Spargel  
2 grüne Zucchini  
200 g Zuckerschoten  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Olivenöl  
Meersalz, Pfeffer

## Zum Fertigstellen

Meersalz  
300 g Linguine  
1 Bio-Zitrone  
100 g Burratacreme  
(siehe S. 50)  
Kresse  
Parmesan

1. Parmesan fein reiben. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Harte Stängel entfernen und mit dem Gemüsefond und Olivenöl in einem Standmixer pürieren. Mit Parmesan, Salz und Pfeffer würzen.

2. Den grünen Spargel waschen und die Enden abschneiden. Die Stangen im unteren Drittel schälen und jede Stange längs vierteln. Die Zucchini waschen, trocken tupfen und die Schale in lange, dünne Streifen schneiden (wie Linguine). Die Zuckerschoten putzen und längs in feine Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und bei Bedarf längs halbieren. Den Knoblauch schälen und fein würfeln.

3. In einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Linguine darin nach Packungsanweisung al dente kochen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse bei mittlerer Hitze darin schwenken. Etwas Nudelwasser dazugeben und das Gemüse garen, bis es knackig ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Zum Fertigstellen die Zitrone heiß waschen und abtrocknen. Die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Die Linguine mit einer Pastakralle direkt zum Gemüse geben, die Hälfte der Kräutercreme unter die Nudeln rühren. Mit Zitronenschale und -saft abschmecken. Die Pasta auf vier vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Burratacreme, der übrigen Kräutercreme, Kresse und Parmesanspänen garnieren.



# TAGLIATELLE

## alla pollonara



Für 4 Personen

50 Min. Zubereitung

### Für die Pasta

2 Maishähnchenbrüste

Meersalz

Brathähnchengewürz

120 g Parmesan

2 Eigelb, 1 Ei

Pfeffer

frisch geriebene Muskatnuss

200 g Pfifferlinge

2 Zweige Thymian

250 g Baby-Blattspinat

1 Knoblauchzehe

2 EL Butter

500 g Tagliatelle

### Zum Fertigstellen

1 EL fein geschnittener

Liebstöckel

Liebstöckelöl (siehe S. 53)

**1.** Von den Hähnchenbrüsten die Haut abziehen, flach auf ein Holzbrett legen und mehrmals mit einer dünnen Rouladennadel einstechen. Die Haut mit Salz und Brathähnchengewürz leicht würzen. Die Haut zwischen zwei Lagen Backpapier in eine Pfanne legen, mit einem Topf beschweren und bei mittlerer Hitze knusprig braten.

**2.** Auf Küchenpapier erkalten lassen, mit Brathähnchengewürz abschmecken und klein hacken. Parmesan reiben und mit Eigelben und Ei verrühren, alles zusammen mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

**3.** Die Pfifferlinge säubern. Thymian waschen und trocken schütteln. Spinat waschen, verlesen und trocken schleudern. Die Hähnchenbrüste in Würfel schneiden. Knoblauch schälen und mit der flachen Messerseite leicht andrücken. Mit 1 EL Butter in einer Pfanne aufschäumen. Die Maishähnchenwürfel salzen, pfeffern, dazugeben und kurz anbraten. Die Pfifferlinge und Thymian dazugeben und ebenfalls kurz mitbraten. Pilze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**4.** Den Knoblauch und die Kräuterzweige entfernen, das Fleisch und die Pilze abschmecken, aus der Pfanne nehmen und warm halten. Pfanne mit einem Küchenpapier auswischen, übrige Butter hineingeben und aufschäumen. Babyspinat dazugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und warm stellen.



4. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Tagliatelle darin nach Packungsanweisung al dente kochen. Die Pasta mit einer Pastakralle direkt in eine große Pfanne schöpfen. Mit der Ei-Parmesan-Mischung verrühren, gegebenenfalls mit etwas Pastawasser verdünnen und abschmecken. Zuletzt den Liebstockel, die gebratenen Maishähnchenstücke und Pfifferlinge und den Spinat unterheben. In vier vorgewärmten, tiefen Teller anrichten, die knusprige Hähnchenhaut darüberstreuen, mit Liebstockelöl servieren.

# GENIALE KOMBINATIONEN *für Pastafans*

Wie das geht, verrät Starköchin Cornelia Poletto in diesem Buch. Für Freunde rührt sie gern im Pastatopf und serviert - ganz nach Lust und Laune - mal klassische Carbonara, mal Paccheri alla vodka. Die versierte Gastgeberin erklärt ausführlich, welche Pasta zu welchem Sugo passt, auf welche Zutaten es ankommt und welche Werkzeuge in der Pastaküche unentbehrlich sind. Mit diesem Wissen lassen sich ihre genialen Pastarezepte von traditionell bis innovativ ganz leicht in der eigenen Küche nachkochen. Für die richtige Stimmung sorgt ihre Playlist, die den perfekten Hintergrund für eine italienische Pastaparty mit Freunden bildet.



WG 455 Themenkochbücher  
ISBN 978-3-8338-9604-0



www.gu.de