



Spaghetti Pomodoro e Basilico

1. 150 g Spaghetti
2. 2 EL Knoblauchöl, 20 gr. Zwiebeln
3. 5x Tomatensauce, 4x Basilikumblätter (groß), Salz

Deko: Parmesan

Gnocchi Scampi

1. 2 EL Knoblauchöl, 1 TL Chilli, 8x Scampi
2. 3x Tomatensauce, 1x Sahne, Petersilie, Salz, Pfeffer,
3. 300g Gnocchi

Deko: Petersilie

Penne Arrabbiata

1. 150g Penne
2. 1 EL Chilliöl, 1 EL Knoblauchöl mit Stücke bis Goldbraun,
3. 5x Tomatensauce, Salz

Deko: Petersilie

Spaghetti Carbonara

1. 150g Spaghetti
2. 25g Butter, 40g Speck,
3. 1x Brühe, 3x Sahne, Salz, Pfeffer
4. 1x Eigelb in die Spaghetti einrühren

Deko: 15gr. Parmesan

Deko: Petersilie

Tortelloni Prosciutto

1. 250g Tortelloni
2. 25g Butter, 20g Zwiebeln, 40g Schinkenwürfel,
3. 4x Sahne, Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Deko: 15gr. Parmesan

Deko: Petersilie



Strozzapreti Tacchino

1. 150g Strozzapreti
2. 7x Putenfleisch
3. 20g Zwiebeln, 3 kl. Blätter Rosmarin, 40g Paprika
4. 1x Brühe, 1x Tomatensauce, 2x Sahne, Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Deko: Petersilie

Spaghetti Ragu

1. 150g Spaghetti
2. 3x Bolognesesauce, 1x Brühe

Deko: 15gr. Parmesan

Deko: Petersilie

Penne 4 Formaggi

1. 150g Penne
2. 25g Butter, 40g Gorgonzola, 40g Käse, 40g Mozzarella, 1x Brühe, 1x Sahne, Salz, Pfeffer

Deko: 15gr. Parmesan

Deko: Petersilie

Gnocchi Caprese

1. 1 EL Knoblauchöl, 80g 1/4 Kirschtomaten,
 2. 1x Brühe, 2x Tomatensauce,
 3. 3x Basilikumblätter (groß), Salz, Pfeffer
3. 300g Gnocchi

Deko: 20g Mozzarella

Tagliatelle Salsiccia

1. 7x Tagliatelle
2. 25g Butter, 20g Zwiebeln, 40g Salsiccia Würfel, 40g Spinat
3. 1x Brühe, 2x Sahne, Salz, Pfeffer

Deko: Parmesan
