

# Gnocchetti mit Radieschen-Pesto, Radieschen und Pilzen



Samstags kaufe ich immer gerne auf dem winzig kleinen Markt um die Ecke ein. Er besteht aus 2 Marktständen und man bekommt dort frischstes Obst und Gemüse direkt vom Erzeuger. Am Biostand meines Vertrauens gab es letzte Woche wunderbare Radieschen. Das Bündel hatte noch ganz frisches Blattgrün und ganz spontan entschloss ich mich, daraus ein Pesto zu machen.

Habt ihr schon mal Radieschengrün verwendet? Die Blätter sollen viel nährstoffreicher und gesünder sein, als die Radieschen selbst und ich finde, wenn man das Pesto anständig würzt, schmeckt es fantastisch! Sehr grün, leicht herb und absolut nach Frühling!



Außer dem bin ich großer Fan davon, möglichst keine Lebensmittel (oder Teile davon) zu verschwenden und mit dem Pesto aus dem

Grün der Radieschen hatten wir dann sogar noch eine vollständige Mahlzeit gewonnen. Naschkater war begeistert und so saßen wir letzten Sonntag auf dem frisch begrünten Balkon, bewunderten unsere Erdbeerpflanzen beim Blühen und genossen unsere Gnocchetti mit Pesto, Pilzen und Radieschen.

### **Für 2 Personen:**

200-250 g Gnocchetti (z.B. von Rummo)

#### Pesto:

Blätter von 1 großen Bündel frischer Radieschen

1 große (oder 2 kleine) Knoblauchzehen

Olivenöl

2 EL Nährhefeflocken

1 EL gemahlene Nüsse (oder Nüsse nach Geschmack)

Chiliflocken (nach Belieben)

Salz, Pfeffer

#### Servieren:

4 kleine Champignons, in hauchdünne Scheiben geschnitten

2-4 kleine Radieschen, in hauchdünne Scheiben geschnitten

Sesam, leicht geröstet

Fleur de Sel

(oder statt Sesam und Salz: Gommasio)

Das Grün der Radieschen waschen, grob zerkleinern und in den Blitzhacker oder Mixer geben. Etwas Öl, Hefeflocken, Knoblauchzehen und Nüsse dazugeben und alles zu einem cremigen Pesto mixen. Wenn ihr das Pesto direkt verwendet, nach Belieben weiteres Öl dazu geben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Man kann es später auch mit ein wenig Kochwasser der Pasta verrühren. Mit Salz und Pfeffer und nach Belieben mit etwas Chili abschmecken.

[Zum Aufbewahren (1-2 Tage) fülle ich das Pesto in ein passendes Schraubglas, glätte die Oberfläche und gieße noch etwas Öl darauf, sodass die Oberfläche gerade so bedeckt ist, und stelle es in den Kühlschrank.]

Die Gnocchetti in reichlich Salzwasser al dente kochen, abgießen (dabei etwas Kochwasser auffangen) und wieder in den

Topf geben. Das Pesto, die Champignons und die Radieschenscheiben dazugeben und alles vermischen. Nach Belieben etwas Nudelwasser zufügen, damit alles cremiger wird. Auf Teller verteilen und mit Sesam und Fleur de Sel (oder Gommasio) bestreuen und servieren.



Jetzt, wo Saison ist (und wenn man kein schönes Radieschengrün

bekommt) kann man das Ganze natürlich auch super mit Bärlauch machen. Zum würzig-erdigen Bärlauch passen Pilze und knackige Radieschen sicher genauso gut.

Habt ein genussvolles Wochenende und macht es euch schön!  
Eure Judith

## Buchvorstellung: „Pasta tradizionale“ von Vicky Bennison



Nachdem ich euch letzte Woche mit „Pasta ti amo!“ ja schon ein neu erschienenenes Pastabuch vorgestellt habe, ist diese Woche ein weiteres neues Mitglied in meiner Kochbuchsammlung an der Reihe – und ihr könnt sogar ein Exemplar gewinnen!

„Pasta tradizionale. Die Originalrezepte aus ganz Italien“ ist eine große und wie ich finde einzigartige Sammlung von

Pastarezepte. Sie stammen nicht von Köchen, sondern von ganz normalen italienischen Omas, die ihr Leben lang Hausfrauen waren und von Kindesbeinen an für ihre Familie Nudeln zubereitet haben. Sie lernten die Rezepte und Fertigkeiten von ihren Müttern oder Großmüttern und verrieten ihre Rezepte und Geheimnisse an Vicky Bennison, die es sich zur Aufgabe machte, das Wissen der „Pasta Grannies“ zu sammeln und festzuhalten. Das Buch ist das Ergebnis von fast 5 Jahren Arbeit. Vicky reiste durch Italien, interviewte italienische nonne (Omas), kochte mit ihnen und hielt ihre Rezepte und deren Zubereitung in Videos fest.



## Inhalt

Das Buch gliedert sich in 3 Teile. Im 1. Teil erfährt man nach der Einleitung das Basiswissen über Pastateig und seine Verarbeitung. Im 2. Teil, der in 8 Kapitel aufgeteilt ist, findet man zahlreiche Rezepte – oft mit Fotos – aus allen Regionen Italiens. Die Kapitel sind benannt nach Hauptzutaten wie „Nüsse und Kräuter“ oder „Meeresfrüchte“.

Den Abschluss machen ein Dankeswort, viele Fotos von den Dreharbeiten und den nonne, sowie ein Register aller Rezepte.

EINLEITUNG S. 9	PASTA VON HAND ZUBEREITEN S. 15	WIE MAN NUDELTEIG AUS HARTWEIZEN MACHT S. 21
	WIE MAN EIERNUDEL-TEIG MACHT S. 18	HÄUFIGE FRAGEN S. 22
<b>Eins</b>	<b>Nüsse und Kräuter</b> S. 26	
<b>Zwei</b>	<b>Gemüse</b> S. 54	
<b>Drei</b>	<b>Hülsenfrüchte</b> S. 86	
<b>Vier</b>	<b>Kartoffeln und Gnocchi</b> S. 108	
<b>Fünf</b>	<b>Meeresfrüchte</b> S. 130	
<b>Sechs</b>	<b>Fleisch</b> S. 152	
<b>Sieben</b>	<b>Pasta in brodo</b> S. 200	
<b>Acht</b>	<b>Ravioli und Tortelli</b> S. 222	
	<b>GRAZIE! GRAZIE!</b> S. 246	
	<b>REGISTER</b> S. 250	

### **Kostprobe?**

Besonders köstlich klingen für mich „Dorianas Dinkel-Tagliolini mit Pancetta“ (die würzige Tomatensoße mit einem

Schuss Wein sieht großartig aus), „Rosas Spinat-Ricotta-Gnudi“ mit Salbeibutter(Knödel), oder „Lauras Pizzoccheri aus Valtellina“ (Buchweizennudeln mit Kartoffeln, Wirsing und Käse).



Viele Gerichte sind Klassiker einer bestimmten Region, die man auf den Karten von deutsch-italienischen Restaurants nicht findet. Auch viele Nudelformen gibt es so nur in der Region, aus der sie stammen.

Bei jedem Gericht erfährt man etwas über seine Besonderheiten, Namensherkunft, Region oder Varianten. Meist erfährt man auch noch etwas über die Köchin und ihr Leben.

## Gestaltung

Das Buch wartet mit vielen Bildern auf, die entweder die köstlichen Gerichte oder deren Köchinnen zeigen. Dazwischen findet man Impressionen: die Ortschaften der Pasta Grannies, Portraits der nonne, Stillleben von Zutaten oder Bilder, die die Zubereitung bestimmter Gerichte veranschaulichen.

Das Papier ist matt, was dem Buch einen bodenständigen Look gibt und gut zum Inhalt passt.

Was mir besonders gefällt, sind nicht nur die regionaltypischen Rezepte, die von Meisterinnen ihres Fachs stammen und oft Generationen alt sind. Auch die persönliche Note mag ich gerne. Man erfährt etwas über die typischen Nudelformen der verschiedenen Regionen, über das Leben der Pasta Grannies und über die Bedeutung von Pasta und Essen generell für die Italiener.



Wer hat nicht auch ein Lieblingsgericht von Oma oder durfte ihren Geschichten von früher lauschen? In den Schulferien habe ich viel Zeit mit meiner Oma in der Küche verbracht und mit ihr gekocht und gebacken – diese Zeiten zählen zu meinen liebsten Erinnerungen in meiner Kindheit. Umso trauriger finde ich es, dass meine andere Oma, die noch viel lieber kochte und backte, all ihre Rezepte mit ins Grab genommen hat.

Solche Bücher wie „Pasta tradizionale“ sind eine Arche Noah

für das alte Wissen der Generation unserer Großeltern, das uns verloren gehen könnte, wenn wir jetzt nicht daran denken, die Rezepte zu lernen oder aufzuschreiben.

Wer Pasta und die italienische Lebensart liebt, wird auch dieses Kochbuch lieben!



Wer Lust hat, ein Exemplar zu gewinnen, darf gerne einen Kommentar unter diesem Beitrag hinterlassen. Schreibt mir einfach, wann und wo ihr das beste Pastagericht eures Lebens gegessen habt und was das war!

Morgen in einer Woche werde ich aus allen Kommentaren die Gewinnerin oder den Gewinner auslosen.

Ich wünsche euch viel Glück und habt eine genussvolle Restwoche!

Eure Judith

**Vielen Dank an dieser Stelle an den EMF Verlag für das**

## Rezensionsexemplar und das Verlosungsexemplar!

Dieser Beitrag enthält unbezahlte und unbeauftragte Werbung in Form einer Buchempfehlung

# Buchvorstellung: Pasta ti amo!



Heute möchte ich euch mein neuestes Buch-Baby vorstellen, das am 16. März bei Callwey erschienen ist: **Pasta ti amo!**

Nachdem Risotto ti amo! (das ich letztes Jahr übersetzt hatte) mit seiner außergewöhnlichen Grafik und den großartigen Rezepten so schön wurde und auch so gut ankam, wollten wir dieses Konzept fortführen und selbst ein weiteres Buch konzipieren.

Ein geschlagenes Jahr lang haben wir Rezepte, Fotos und Kurzbiografien von Köchen aus aller Welt dafür gesammelt. In

der Neuerscheinung dreht sich in 101 Rezepten wieder alles um das eine – um Pasta.

### **Pasta macht glücklich**

Pasta ist sicherlich das am besten in die deutsche Küchen integrierte ausländische Gericht. Viele Deutsche nehmen sie vermutlich gar nicht mehr unbedingt als „italienisch“ wahr, so selbstverständlich wird Pasta in zahllosen Familien seit Jahrzehnten zubereitet. Natürlich gibt es auch typisch deutsche Nudeln – vor allem in der traditionellen Küche Baden-Württembergs sind sie nicht wegzudenken. Unsere Liebesgeschichte mit italienischem Essen und Pasta im Besonderen begann jedoch in den 1950er Jahren, als viele italienische Gastarbeiter zu uns nach Deutschland kamen, aber auch immer mehr Deutsche über die Alpen in den Urlaub fuhren und dort erste Erfahrungen mit der italienischen Küche machten. Heute ist Pasta für die meisten nicht mehr wegzudenken. Einfache Spaghetti mit Tomatensoße – welches Kind liebt sie nicht? Und wenn wir in meiner Kindheit vor unseren Tellern mit dampfender Pasta saßen, pflegte meine Mutter oft zu sagen: „Nudeln machen glücklich“.



In diesem Buch sollte für jeden Geschmack und Anlass etwas zu finden sein: einfache und schnelle Gerichte mit Pasta aus Hartweizengrieß, einfach selbstgemachte Nudeln mit köstlichen Soßen oder aber zahlreiche gefüllte Varianten mit bekannten oder auch neuen Zutaten, für die sich jede Minute der Zubereitung lohnt.

Eigentlich hatten wir auch ein kleines „**Behind the scenes/Hinter den Kulissen**“ für das Buch im Kopf, das wir aber leider nicht mehr einbauen konnten. Aber ich denke, man bekommt dadurch einen guten Eindruck in das Projekt, das mich das ganze 2019 hindurch begleitete.



## Pasta ti amo! in Zahlen

**12 Monate** brauchte es, um das Buchprojekt „Pasta ti amo!“ fertig zu stellen – ziemlich genau **365** Tage, in denen...

...**160 E-Mails** zwischen Bettina (Verlag) und mir (Autorin) hin und her gingen, um das Projekt zu planen, Details abzustimmen und Dokumente auszutauschen

...fleißige Praktikantinnen im Callwey Verlag **35** verschiedene **Listen** mit Restaurants und Köchen auf allen Kontinenten recherchierten

...wir **1141 E-Mails** in alle Welt versendeten, um Köche für unser Projekt zu begeistern, schließlich **100** Rezepte auszuwählen und das benötigte Material (Rezepte, Fotos, Texte) zusammen zu tragen

...sich Grafikerin Daniela Petrini und ich **26 E-Mails** schickten, um Kürzungen einzuarbeiten, Details abzustimmen, fehlende Fotos nachzureichen und letzte Fehler auszumerzen

...alle Beteiligten **zahllose Stunden** am PC verbrachten, um E-

Mails zu bearbeiten, Rezepte und Texte (aus insgesamt **5 Sprachen**) zu übersetzen und zu formatieren, Fotos zu bearbeiten und das Buch grafisch umzusetzen

Nun ist es geschafft – 1 neues Kochbuch für alle Pastaliebhaber wurde geboren.

– Rezepte aus **20 Ländern** (Italien, Deutschland, Niederlande, Kroatien, Ungarn, Slowenien, Spanien, Schweiz, Rumänien, Österreich, Lettland, Großbritannien, Russland, China, Indien, Japan, Thailand, USA, Marokko, Südafrika) und **4 Kontinenten** sind darin enthalten

– **391** x kommt das Wort Pasta in „Pasta ti amo!“ vor



Ich hoffe, beim Betrachten der wunderschönen Fotos und beim Schmökern der köstlichen Rezepte werden viele Leser inspiriert sein und Lust bekommen, Pasta auch einmal selbst herzustellen – oder auch nur neue Formen, Soßen und Geschmackskombinationen auszuprobieren.

In diesen schwierigen Zeiten, in denen viele von euch die

meiste Zeit zuhause verbringen, kann es meiner Meinung nach gar nicht genug Schönes geben, das uns ablenkt oder unser Leben lebendig und genussvoll macht. Lasst uns also gegen unsere ganz persönliche Corona-Krise ankochen und -backen – vielleicht ja mit selbst gemachter Pasta?

In diesem Sinne: Habt genussvolle Tage und macht es euch (erst recht) schön!

#StayInTheKitchenAndCook

#PastaMachtGlücklich

#EsWirdAllesGut

Eure Judith

---

**Tagliatelle mit Grünkohlpesto  
und Kurkuma-Zitronen-Schaum  
(Werbung)**



Letzt  
es Wochenende gab es leider kein neues Rezept für euch. Von Freitag bis heute war ich mit einer Freundin in Radolfzell am Bodensee und habe es mir in einem Wellness-Resort gut gehen lassen – mit herrlicher Saunalandschaft und traumhaftem Essen! Zwar hatte ich meinen Laptop dabei, leider konnte ich mich aber auf dem Blog nicht einloggen und somit auch nichts bloggen.

Nun geht es wieder und ich nutze den Urlaubstag nach der Heimkehr um endlich dieses leckere Pastarezept mit euch zu teilen. Der Herbst ist ja immer auch Kohl-Saison und da ist der Grünkohl definitiv mein Favorit! Nicht nur als leichte Knabberei in Form von [selbstgemachten Grünkohlchips](#), sondern auch als Pesto für eine feine Pasta.

Schon länger wollte ich mal wieder Pasta selbst machen (ich schulde euch auch noch einen Bericht von unserem Pastakurs in Süditalien samt Rezept!) und da kam die Anfrage für eine Kooperation gerade recht. Bei [Andronaco](#) – einem italienischen Online-Shop – durfte ich eine riesige Bestellung aufgeben, um die Produkte zu testen und darüber zu berichten. Also stöberte

ich mich durchs Angebot und war ehrlich begeistert. So viele Sorten Olivenöl, Wein, Mehle für Pasta, Pizza und Co. Und vieles mehr! Ich fühlte mich wie im Urlaub, nur dass ich diesmal online durch den Markt spazierte und die Auswahl einfach noch viel größer war.

Neben zahlreichen Pastasorten, auch glutenfreien, bestellte ich Olivenöle, Tomatenpassata, Risottoreis und original italienische Mehle und Hartweizengrieße. Sicher gibt es hier in der nächsten Zeit noch ein paar italienische Leckereien mit Zutaten von meiner Großbestellung. Heute aber erstmal selbstgemachte Tagliatelle mit Pesto und gelbem Schaum – ein herbstliches Farbenspiel auf dem Teller! =)



**Für 2-4 Personen:**

### ***Pesto:***

100 g Grünkohl, blanchiert und abgeschreckt  
2 Knoblauchzehen, blanchiert  
6 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer

### ***Kurkuma-Zitronen-Schaum:***

50 g Schmand  
5 EL Milch  
2 gestr. TL Kurkuma, gemahlen  
1 Stück Zitronenschale  
1 große Prise Salz

### ***Pasta:***

300 g Mehl Tipo 00 (oder Dinkelmehl 630)  
200 g Hartweizengrieß  
Wasser

### ***Servieren:***

50 g Pinienkerne, goldbraun geröstet  
Pecorino, gehobelt

### ***Pesto:***

Den Grünkohl waschen und alles Grün vom Strunk schneiden. Das Blattgrün grob in Stücke schneiden. Wasser mit den zwei Knoblauchzehen in einem großen Topf zum Kochen bringen und den Kohl darin ca. 1 Minute blanchieren, dann in Eiswasser oder kaltem Wasser abschrecken. Den Kohl abtropfen lassen, leicht ausdrücken und mit dem Öl, etwas Salz und Pfeffer pürieren. Das Pesto beiseitestellen.

### ***Kurkuma-Zitronen-Schaum:***

Den Schmand, die Milch, den Kurkuma und das Stück Zitronenschale in einen Mixbecher geben und fein pürieren. Mit Salz und nach Belieben etwas Zitronensaft abschmecken. Den Schaum beiseitestellen und vor dem Servieren (nach Belieben leicht erwärmt) noch einmal aufschäumen.

### ***Pasta:***

Mehl und Grieß vermischen und nach und nach so viel Wasser zufügen, dass sich alles zu einem glatten Teig verkneten lässt. Der Teig sollte fest und nicht zu trocken, aber auf

keinen Fall feucht sein. Den Teig kurz ruhen lassen und dann in Portionen durch die Pastamaschine drehen, bis die gewünschte Dicke erreicht ist. Jede Teigbahn leicht mit Mehl oder Grieß bestäuben, damit nichts klebt. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, das Wasser salzen.

Die Teigbahnen durch den Aufsatz für Tagliatelle drehen und die Nudeln direkt ins kochende Wasser geben. (Oder auf Trockengestelle hängen und eine Weile trocknen lassen. Dabei darauf achten, dass die Nudeln voneinander getrennt hängen, damit sie nicht zusammen kleben.) Einige Minuten kochen, bis die Pasta al dente ist, dann mit einem Schaumlöffel herausholen und in einer großen Pfanne mit dem Pesto und eventuell einem Schuss Nudelwasser vermischen.

**Servieren:**

Die Pasta auf Teller verteilen. Den Schaum darum herum verteilen und jede Portion großzügig mit Pecorinohobeln und gerösteten Pinienkernen bestreuen.

Wer die Pasta nicht selbst machen möchte, kann natürlich auch beliebige Tagliatelle verwenden.

Ich hoffe, ihr habt jetzt Lust auf Pasta und Grünkohl und mögt dieses Rezept genauso gern wie Naschkater und ich!

Habt eine genussvolle Woche!

Eure Judith

*Beitrag enthält unbezahlte, beauftragte Werbung in Form von Verlinkung eines Online-Shops.*

---

# Pasta mit Puntarelle



Bei uns um die Ecke gibt es samstags einen Mini-Bauernmarkt. Er besteht aus zwei Ständen und am Bio-Stand gibt es auch mal Ausgefallenes, zum Beispiel Puntarelle, im Deutschen auch Vulkanspargel genannt. Das Gemüse gehört zu den Zichorien und ist entsprechend bitter, aber auch überaus köstlich!





Ich musste erstmal im Internet nachschauen, wie genau man das Gemüse putzt und zubereitet. Beim größeren Teil der Pflanze, den grünen, dicken Stielen war ich mir nämlich nicht so

sicher, ob man sie auch mitisst, oder eher das Grün.  
Es geht beides. In einem italienischen Video schnitt eine *nonna* (ital.: Oma) die Stiele in feine Streifen und wässerte sie eine Weile in einer Schüssel. Das Gleiche habe ich dann auch gemacht und auch einige grüne Blätter klein geschnitten und verarbeitet. Die Blätter sind jedoch bitterer, also beim Kauf lieber eine Puntarelle wählen, die wenig Blattgrün besitzt.

Zusammen mit kräftigen Aromen und eventuell auch einer süßen Note als Ausgleich schmeckt das Gemüse wirklich lecker zu Pasta! Rosinen könnte ich mir auch gut vorstellen, dann vielleicht ohne die Sardellennote...

**Für 2 Personen:**

1 kleine Puntarelle

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

40–50 ml Sardellenöl

(Nach Belieben einige Sardellen, klein gehackt)

2 EL Kapern

1 Handvoll gehackte Mandeln

2 Handvoll Semmelbrösel

1 Schuss Olivenöl

Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

250 g Pasta, zum Beispiel Gemelli, Fusilli oder Casarecce  
einige Chiliflocken

Die Puntarelle in Stücke teilen und die Stiele in ganz feine (julienne-artige) Streifen schneiden. Das geschnittene Gemüse in eine Schüssel mit Wasser legen und einige Zeit darin lassen.

Die Semmelbrösel und die Mandeln mit einem Schuss Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze rösten. Dabei bleiben und ständig rühren, sonst wird es schnell zu dunkel! Wenn die Mischung goldbraun ist, alles aus der Pfanne in eine Schüssel umfüllen.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen. Die Zwiebel würfeln und

in der Pfanne im Sardellenöl andünsten, dann das abgetropfte Gemüse, die Kapern und den Knoblauch dazu geben. Alles zusammen dünsten, bis das Gemüse bissfest oder weich ist, je nach Geschmack. Zeitgleich die Pasta in Salzwasser garen, dann abgießen und tropfnass zur Puntarelle geben.

Alles mit Salz, Pfeffer (und nach Belieben Chili) abschmecken und gut vermischen. Direkt servieren und die geröstete Brösel-Mandel-Mischung darüber streuen.



Wer bitteren Aromen nicht abgeneigt ist, sollte das Gericht mal ausprobieren! Teilt mir doch eure Meinung zur Puntarelle mit! Ich freue mich auf Kommentare!



Habt ein genussvolles Wochenende!  
Eure Judith