
Nudeln

I Want to Be Spaghetti!

German national cookery for English kitchens [by A.L. Schiller].

One Pot Pasta. 30 blitzschnelle Rezepte für Nudeln & Sauce aus einem Topf

Home Life in Germany

The Homestead

Table Talk

Ramen Kochbuch - Jeden Tag Nudeln mit 180 Ramen Rezepten

Blitz Pasta

Nudeln von A-Z

Nudeln machen schlank

Noodles in 60 Ways

Let's Cook with Noodles!: Delicious & Fun Noodle Dishes Kids Can Make

Pasta

Nudeln selbst gemacht

Isst du auch so gerne Nudeln? - Rezepte zu Pasta-Gerichten

Home Life in Germany

Noodle

That Noodle Life

Deutsches Wörterbuch

Nudeln

One Hundred One Ways to Make Ramen Noodles

The Pasta Bible

Universal-Lexikon der Kochkunst: Band. L-Z

The book of household management

Ivan Ramen

JETZT! Nudeln

Inspiralisiert - Nudeln, Reis und Snacks aus Gemüse

Nudeln Selber machen

Nudeln

Abnehmen mit Nudeln

Noodle Kids

A Brief History of Pasta

Das große Nudelbuch - 333 Nudelrezepte für Nudelmaschine und mehr

I Love Ramen

Pasta

The Glorious Noodle

Pasta and Noodles

Danny Loves Pasta

The Noodle Cookbook

Von der Milch, Butter, Käse, Buttermilch, Geronnenen Milch, Wadike und Nudeln

Nudeln

Downloaded from music-school.fbny.org by guest

JORDYN COMPTON

I Want to Be Spaghetti! Ten Speed Press

Discover Noodles in 60 Ways to fully appreciate this staple ingredient. Prepare refreshing dishes such as Chinese Cold Noodles with Peanut Sauce and Soba, Mango and Cucumber Salad and sumptuous bowls of Hoisin Duck Noodle Salad and Chicken Pesto Pasta. Featured recipes include- 1. Vietnamese noodle salad with beef skewers 2. Cold sesame noodles 3. Noodles in Peking meat sauce 4. Chilli rice noodles with fish cake 5. Spaghetti alle vongole 6. Chilli coconut crab noodles 7. Stir-fry duck noodles 8. Crispy noodles Caesar salad 9. Soy chicken and crispy noodles 10. Pasta with avocado, ginger, pine nuts and coriander

German national cookery for English kitchens [by A.L. Schiller]. Riva Verlag

Kochbuch mit 30 Nudel Rezepten für Berufstätige und Familien. Du willst kochen lernen weißt aber nicht womit du starten sollst? Dann sind die Pasta Rezepte italienischer Art und die Nudel Rezepte aus Asien genau das Richtige für dich. Du bist berufstätig und es muss schnell gehen? Perfekt hier wird deine Lösung präsentiert. Du lernst wie du schnell zubereitest und vor allem geschmackvoll! Die Nudeln duften und schmecken frisch wie aus Italien. Du freust dich jedes Mal auf deine köstliche Mahlzeit, verfeinert mit einer zarten und lieblichen Geschmacksnote. Die Nudeln selbst gemacht schmecken immer noch am besten und da stimmst du mir sicherlich zu oder? Du lernst alles von der Pike auf die Nudeln selber zu machen. Du lernst hier die verschiedensten Nudelarten kennen wie Spaghetti Napoli, Spaghetti Bolognese, Pasta Salate, Vegetarischer Nudelauflauf und vieles mehr. Das ist dein Nutzen... • Pasta Rezepte professionell und schnell zubereiten • Mahlzeiten für Berufstätige • Gerichte die dich satt machen • Mahlzeiten für Kinder und Familien • Pasta soßen • gutes Wohlbefinden für deine Produktivität Du willst durch die Nudel Rezepte dein Problem lösen? Dann ist dieses Kochbuch genau das Richtige für dich. Du findest hier sehr leicht umsetzbare Pasta Rezepte die mit einem lockeren Schreibstil erklärt werden. In diesem Kochbuch findest du... • Nudeln selber machen Guide • 30 Nudel Gerichte in unter 25 Min • Fleischliebhaber Rezepte • Vegetarische Nudel Rezepte • Klassiker Rezepte • Pasta mit Fleisch und Fisch Rezepte • Pasta Salat Rezepte • Lasagne Rezepte • Pasta aus dem Ofen Rezepte • Tortellini Rezepte Wenn du das Taschenbuch kaufst bekommst du das Ebook geschenkt. Nutze deine Chance und bestelle dir dieses Buch und du kannst gleich loslegen!

One Pot Pasta. 30 blitzschnelle Rezepte für Nudeln & Sauce aus einem Topf XinXii

The end-all-be-all guide to ramen as told by the iconoclastic New Yorker whose unlikely life story led him to open Tokyo's top ramen shop—featuring 44 recipes! "What Ivan Orkin does not know about noodles is not worth knowing."—Anthony Bourdain While scores of people line up outside American ramen powerhouses like Momofuku Noodle Bar, chefs and food writers in the know revere Ivan Orkin's traditional Japanese take on ramen. Ivan Ramen chronicles Orkin's journey from dyed-in-the-wool New Yorker to the chef and owner of one of Japan's most-loved ramen restaurants, Ivan

Ramen. His passion for ramen is contagious, his story fascinating, and his recipes to-die-for, including the complete, detailed recipe for his signature Shio Ramen, master recipes for the fundamental types of ramen, and some of his most popular ramen variations. Likely the only chef in the world with the knowledge and access to convey such a candid look at Japanese cuisine to a Western audience, Orkin is perfectly positioned to author what will be the ultimate English-language overview on ramen and all of its components. Ivan Ramen will inspire you to forge your own path, give you insight into Japanese culture, and leave you with a deep appreciation for what goes into a seemingly simple bowl of noodles.

Home Life in Germany GRÄFE UND UNZER

Make cooking super simple with these Super Simple Recipes. This book features a delicious main ingredient kids will love, noodles! With step-by-step instructions on how to make the easy and tasty recipes like fruity noodle salad and silly fusilli lasagna, young cooks will jump at the chance to prepare their favorite food in new ways. Includes measuring guides and tools and ingredients lists to help enhance early learning. Aligned to Common Core Standards and correlated to state standards. Super Sandcastle is an imprint of Abdo Publishing, a division of ABDO.

The Homestead Edition Michael Fischer GmbH

Pasta-Kochbuch: Mamma mia - 80 Nudel-Hits in einem Buch Hier kommen die 80 besten Pasta-Rezepte für unvergessliche Nudeltage. Cremige Sahnesauce oder fruchtiges Tomatenragout – wie mögen Sie Ihre Nudeln am liebsten? Mit diesem Pasta-Kochbuch finden Sie Ihr Nudelglück: Jetzt gibt es endlich ganz viel Pasta, basta! "Pasta": Ihr Kochbuch auf einen Blick Nudelklassiker: Olivenpesto mit Paprikajulienne, Farfalle mit Pilzen in Rahm, Knoblauchgarnelen mit Tomaten, Schinken-Nudeln mit Brokkoli und mehr Schnell & lecker: Zitronensahne mit Gemüse und Gorgonzola, Zucchini-Nudeln mit Haselnuss-Pesto, Safrannudeln mit Mozzarella, Tortellini mit Spinat-Käse-Sauce und mehr Vegetarische Gerichte: Quarkspätzle mit Sahnelinsen, Nudeln mit Ofentomaten, Buchweizennudeln mit Sesamspinat, grüne Spargel-Pasta und mehr Herzhaftes: Schupfnudeln mit Sauerkraut, Hackbällchen in Tomatensauce, Lammragout mit Granatapfelkernen, Kürbis-Lasagne mit Hähnchen und Ricotta und mehr Klassische Pasta-Rezepte: Bolognese, Lasagne & Co. Spaghetti Bolognese – perfekt gekocht

Table Talk Lorenz Books

A funny debut picture book about how one little ramen packet finds self-love and belonging in a spaghetti-obsessed world. Even from Ramen's small shelf in the supermarket, they see spaghetti propaganda everywhere. They want to be celebrated, too. Maybe, Ramen misguidedly thinks, I have to change to be loved like that. "I want to be spaghetti!" they proclaim to the dismay of the rest of the instant noodle section. But when Ramen's brought home and placed in a warm bowl of broth alongside new friends like Chashu, Narutomaki, and Nori, they realize they've always been perfect exactly the way they are. Colorfully illustrated by Claudia Lam (@theforestmori), this heartwarming story about identity and community from food writer Kiera Wright-Ruiz (@kierawrr) celebrates the beauty of being yourself --and being recognized for who you are.

Ramen Kochbuch - Jeden Tag Nudeln mit 180 Ramen Rezepten epubli

"A lavishly photographed cookbook for pasta and noodle connoisseurs of all levels of skill." --Frank Brasile, Shelf Awareness for Readers "Try to avoid the temptation of circling certain recipes before you give the book as a gift to someone else." --Andrew Alexander, ArtsATL "This is a great Pandora's box of everything pasta, filled with so many inviting recipes that anyone who opens it will find it impossible not to head into the kitchen, roll up the sleeves and start from scratch." --Don Oldenburg, Ambassador magazine Presenting the ultimate resource for every level chef--over 300 recipes for pasta, soups, stir-fries, sauces, desserts and baked dishes Go beyond spaghetti and meatballs and whip up baked lamb orzo, or a savory squid ink frittata There are 300 recipes from around the world, and nearly 350 pastas to discover in this definitive book Easy-to-follow instructions for making your own pasta flow into complete meals for the whole family to enjoy--even those with dietary restrictions Handy tips and techniques make you the master chef in your home kitchen as you wow guests and savor the fruits of your labor. The Ultimate Pasta and Noodle Cookbook will be a gorgeous keystone addition to any cookbook library

Blitz Pasta ABDO

In diesem einmaligen Rezeptbuch kannst Du nicht nur die Ramen Klassiker finden, sondern auch viele andere leckere Rezeptideen. Zusammen mit Freunden und Familie am Tisch sitzen und einfach nur genießen - was gibt es Schöneres? Mittlerweile hat der Trend der japanischen Nudelsuppe sich in der ganzen Welt durchgesetzt. Auch wenn diese ursprünglich aus China stammt, so holten sich die Japaner das Gericht im 19. Jahrhundert zu sich und verfeinerten dieses. Daher findet man selbst in China mittlerweile japanische Ramen Restaurants. Doch für gute Ramen Gerichte muss man nicht unbedingt ein Restaurant aufsuchen, sie lassen sich ebenfalls schnell und lecker zuhause zu bereiten. Ganz egal ob mit Fleisch und Geflügel, Fisch und Meeresfrüchten, Vegetarisch, Vegan oder leckeren Desserts - die Variationsmöglichkeiten sind schier endlos. Zahlreiche Rezeptideen und Tipps hierzu finden Sie in diesem Buch. Mhhhh hört sich einfach nur lecker an! In diesem Buch finden Sie eine Menge toller Rezepte rund um die Zubereitung von Ramen. Damit können Sie einfach daheim etwas Schmackhaftes kreieren. Das geht ganz einfach mit unseren Ideen als Grundlage oder mit unseren Prinzipien, die Sie zum Experimentieren anhalten. Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit den einzigartigen Rezepten aus diesem Buch und sind gespannt, welches sich zu Ihrem persönlichen Lieblingsgericht entwickelt.

Nudeln von A-Z Dr. Oetker - ein Verlag der Edel Verlagsgruppe

Die originellen Rezepte der erfolgreichen Bloggerin Ali Maffucci, die mit einem Spiralschneider Gemüse in kohlenhydratarme Nudeln, Reis, Pommes oder Tortillas verwandelt, versprechen gesunden Genuss statt Verzicht. Sie sind für alle geeignet, die einen gesünderen Lebensstil verfolgen oder Gewicht verlieren wollen, die glutenfrei essen oder sich Paläo, Raw oder Low-Carb ernähren. Ali zaubert aus mehr als 20 verschiedenen Sorten Obst und Gemüse leckere, sättigende und gesunde Mahlzeiten: von Frühstücksburritos über Zucchini-Linguine und Nachos aus Kürbis bis zu Mandelbutterriegeln. Zudem enthält das Buch Nährwerttabellen, viele praktische Tipps und Tricks und ausführliche Informationen dazu, welche Gemüse- und Obstsorten sich mit dem Spiralschneider am besten zu leckeren Low-Carb-Gerichten verarbeiten lassen. Mehr Informationen finden Sie unter: www.low-carb-fans.de

Nudeln machen schlank Gibbs Smith

Use your noodle with these 75 recipes for turning a dorm-room staple into scrumptious meals! If necessity is the mother of invention, a college student's food budget certainly led to the invention of some delicious ways with one of the least expensive, most convenient packaged foods of all time. This cookbook, from a ramen maven who's appeared on the Food Network, is filled with taste-tempting photos and shows that the humble block of ramen noodles can be magically transformed into delicious main dishes as well as sides, soups and salads. There are even a couple of desserts based on the ever-popular ramen noodle! Recipes include: Beef & Broccoli Stir-fry * Crab Lo Mein * Baked Stuffed Tomatoes * Fiesta Chicken * Cheesy Bacon Noodles * Ramen Rolled Steak * Tangerine Chicken Salad * Thin Mint on a Stick * and many more

Noodles in 60 Ways BookRix

Dieses E-Book beinhaltet 30 verschiedene vegetarische Rezepte rund um das Thema "Nudeln". Die Rezepte sind immer für zwei Personen, können aber beliebig angepasst werden. Die Rezepte sind schnell und einfach zu machen.

Let's Cook with Noodles!: Delicious & Fun Noodle Dishes Kids Can Make Südwest Verlag

This is a collection of recipes for noodles & dishes (including recipes for soups & sauces) from around the world. The author includes anecdotes, history & lore in this cookbook which covers recipes such as Italian pasta, Russian dumplings, dim sum, spaetzle, & couscous.

Pasta GRÄFE UND UNZER

Das erste Kochbuch zur Nudel-Diät - abwechslungsreich, leicht und lecker! Das Nudelregal hat Zuwachs bekommen: Nudeln aus Hülsenfrüchten gibt es mittlerweile in allen Formen und Farben. Nudelprodukte aus Linsen, Erbsen, Bohnen und Co. sind DER Trendfood 2019 - und man kann mit ihnen ganz leicht und lecker abnehmen. Denn in diesen Nudelprodukten mit einem höheren Proteingehalt und komplexeren Kohlenhydratketten werden die Kalorien quasi ausgehebelt. Sabrina Sue Daniels präsentiert hier 50 Rezepte für Kichererbsen-Fusili, Spaghetti aus gelben Linsen oder Konjakknudeln und kombiniert sie mit leckeren Soßen zu vollwertigen Pastagerichten.

Nudeln selbst gemacht tredition

Provides parents and children the opportunity to learn to make noodles from around the world including Japanese ramen, Italian spaghetti, Southeast Asian stir-fries, and classic American mac and cheese.

Isst du auch so gerne Nudeln? - Rezepte zu Pasta-Gerichten Bassermann Verlag

JETZT! Die neue Kochbuch-Generation Alle lieben Nudeln: Die Italiener ihre Pasta asciutta, die Indonesier ihr Bami goreng, die Japaner ihre Ramen, die Bayern ihre Kässpätzten. Und ganz viele lieben das alles zusammen. Deswegen ist Nudeln kochen immer eine gute Tat, überall und zu jeder Zeit. Und mit diesem Buch helfen wir, Gutes zu tun - mit über 100 Rezepten für Spaghetti, Spätzle oder japanische Soba-Nudeln. Natürlich sind die Klassiker der Pasta-Küche ebenso dabei wie die beliebtesten Nudelgerichte Asiens - authentische Haus- und Lieblingsrezepte, die sich alle gut bei uns machen lassen. Das innovative Konzept bietet für jedes Rezept eine Kurzversion für den geübten Koch - so wie die Freundin, die man fragt: "Mensch, wie haste denn das gemacht?" - und eine Langversion für Anfängerköche.

Home Life in Germany Walter de Gruyter GmbH & Co KG

Master the art of pretty—and delicious—pasta! Tired of eating the same old pasta from a box? Danny Freeman, the pasta maker of TikTok, has the solution for you. *Danny Loves Pasta* will teach you how to make colorful and creative fresh pasta, unlike anything you can find at the store. Potted succulent ravioli, rose tortellini, pumpkin-shaped gnocchi, pasta pinwheels—all these and more are possible for even the most novice of pasta makers. With no special equipment needed, you will learn how to take simple ingredients like flour, eggs, beets, and spinach, and turn them into vibrant works of delicious pasta art in every color of the rainbow. This book will feature: 5 dough recipes (vegan and gluten-free options included) 13 ways to add color 7 foundations for pattern making 6 traditional pasta shapes 9 new pasta shapes 14 fillings and sauces You'll then learn how to use vegetables, herbs, and spices to naturally add color to your dough so you can make everything from rainbow ravioli to striped spaghetti. Using simple techniques, you'll be able to create eye-catching pasta designs like tie-dye, polka dots, and plaid, and pair them with traditional Italian pasta shapes like farfalle, tortellini, and linguini. You'll then take pasta to new heights by creating shapes and designs you've never seen before: pasta plants, flowers, animals, and more. These edible sculptures are as tasty as they are beautiful (not to mention, great for entertaining and family dinners), yet they're surprisingly simple to create by combining traditional pasta-making techniques with lessons learned from origami, jewelry-making, cake decorating, and other crafts. And don't forget the sauce! You'll then learn how to pair your creations with the perfect sauce, with modern spins on classic Italian recipes that can become weeknight staples.

Noodle Ultimate

Das große Nudel Kochbuch – Mit 333 Rezepten für die ganze Familie! Probiers mal mit Gemütlichkeit! Zusammen mit Freunden und Familie am Tisch sitzen und einfach nur genießen – was gibt es Schöneres? Alles lässt sich bequem vorbereiten und die Küche ist bereits aufgeräumt, wenn die Gäste kommen. Lieben Sie den Geschmack von Pasta? Nudeln selbst gemacht? Mit oder ohne Nudelmaschine Pasta ist seit Generationen der Favorit von Millionen von Menschen. Die Einfachheit, die Schnelligkeit des Kochens und die schiere Vielfalt machen Pasta zu einer ansprechenden Mahlzeit unter der Woche oder zu einem Gericht, das das Herzstück eines viel größeren Dinners sein kann. In der großen Welt der köstlichen Pasta traditionale wimmelt es nur so von unterschiedlichen Sorten, die sich in Form, Geschichte und gastronomischem Zweck unterscheiden. Jenseits von Spaghetti oder den bequemen und vertrauten Ravioli gibt es ein ganz anderes Reich von Nudelformen - von denen viele nicht auf Ihrer durchschnittlichen Speisekarte auftauchen werden. Nichtsdestotrotz können Sie diesen Leitfaden nutzen, um selbst einige der obskursten Nudelformen und ihre Zwecke zu erkennen. Besitzen Sie eine Nudelmaschine und sind Sie daran interessiert, köstliche hausgemachte Nudeln zu machen, die gesünder und frischer sind als jede Pasta, die Sie im Laden kaufen können?

That Noodle Life Penguin

Packed with original and classic recipes, this is an indispensable collection that includes a glossary of noodle types and exotic ingredients.

Deutsches Wörterbuch neobooks

Kochbuch mit 30 Nudel Rezepten für Berufstätige und Familien. Du willst kochen lernen weist aber nicht womit du starten sollst? Dann sind die Pasta Rezepte italienischer Art und die Nudel Rezepte

aus Asien genau das richtige für dich. Du bist berufstätig und es muss schnell gehen? Perfekt hier wird deine Lösung präsentiert. Du lernst wie du schnell Zubereitest und vor allem geschmacksvoll! Die Nudeln duften und schmecken frisch wie aus Italien. Du freust dich jedes Mal auf deine köstliche Mahlzeit, verfeinert mit einer zarten und lieblichen Geschmacksnote. Die Nudeln selbst gemacht schmecken immer noch am besten und da stimmst du mir sicherlich zu oder? Du lernst alles von der Pike auf die Nudeln selber zu machen. Du lernst hier die verschiedensten Nudelarten kennen wie Spaghetti Napoli, Spaghetti Bolognese, Pasta Salate, Vegetarischer Nudelauflauf und vieles mehr. Das ist dein Nutzen... Pasta Rezepte professionell und schnell zubereiten Mahlzeiten für Berufstätige Gerichte die dich satt machen Mahlzeiten für Kinder und Familien Pasta soßen gutes Wohlbefinden für deine Produktivität Du willst durch die Nudel Rezepte dein Problem Lösen? Dann ist dieses Kochbuch genau das richtige für dich. Du findest hier sehr leicht umsetzbare Pasta Rezepte die mit einem lockeren Schreibstil erklärt werden. Für dich wurden 30 Nudel Rezepte italienischer, asiatischer und russischer Art zusammengestellt in ein schönes Taschenbuch das in jeder Tasche passt. Nudeln selber machen und genießen. Entdecke die Originale Pasta Rezepte nach italienischer Art und meistere diese beliebte Küche mit Leichtigkeit. In diesem Kochbuch findest du... Nudeln selber machen Guide 30 Nudel Gerichte in unter 25 Min Fleischliebhaber Rezepte Vegetarische Nudel Rezepte Klassiker Rezepte Pasta mit Fleisch und Fisch Rezepte Pasta Salat Rezepte Lasagne Rezepte Pasta aus dem Ofen Rezepte Tortellini Rezepte Bonus asiatische und Russische Nudel Gerichte Nutze deine Chance und bestelle dir dieses Buch und du kannst gleich loslegen!

Nudeln Profile Books

Warum Nudeln selber machen? Weil wir zu Hause gerade viel Zeit verbringen – und beim Einkaufen derzeit oft vor leeren Nudelregalen stehen. Deshalb auf Pasta verzichten? Ganz sicher nicht! Denn Nudeln selber machen ist gut gegen Langeweile, wirklich ganz einfach und: Homemade-Pasta schmeckt am allerbesten! Außerdem braucht sie kein großes Drumherum: Schon etwas geschmolzene Butter, einige Tropfen bestes Olivenöl oder ein paar Tomatenwürfel plus frisch geriebener Käse machen aus ihnen ein kulinarisches Highlight! Rund 90 Rezepte mit Grundrezepten Nützliche Küchenhelfer Ein Nudelteig – viele Varianten Passende Saucen für jede Nudel Alles, was Sie darüber wissen müssen, erfahren Sie in diesem Buch – angefangen bei nützlichen Küchenhelfern bis hin zu einem dicken Paket an Rezepten. Darunter befinden sich einfache Grundrezepte wie Spätzleteig und Nudelteig – klassisch oder mit Vollkorn-, Kastanien-, Buchweizen- oder Roggenmehl, mal ohne Ei, mal mit Kartoffeln – und viele Ideen, diese spannend abzuwandeln. Das ist Nudelglück für jeden Tag - bunt, aromatisch, lecker gefüllt, raffiniert geformt, ... Nudeln machen glücklich! Und schmecken hausgemacht einfach am besten! Also schnell Nudelholz oder -maschine ausgepackt und auf ins Rezeptvergnügen: Ob gefüllt, geschichtet und überbacken oder einfach mit sämiger Sauce – über 90 internationale Spezialitäten warten auf ihre (Wieder-) Entdeckung. Und wenn Sie mal keine Zeit fürs Teigkneten haben: Viele Rezepte funktionieren auch mit gekaufter Pasta. So geht's! Alle wichtigen Handgriffe Schritt für Schritt ausführlich erklärt. Von der kleinen Gerätekunde, über Nudelteigrezepte und spannenden Varianten bis zu raffinierten Saucen. Nudeln fein gefüllt Ein spannendes Innenleben steht für den ganz besonderen Genuss: Mal italienisch mit Kürbis und Parmesan, mal türkisch mit Lammhackfleisch und Minze. Für noch mehr Abwechslung sorgen weitere internationale Spezialitäten wie chinesische Jiaozi, polnische Sauerkraut-Piroggen oder

indische Samosas. Da fällt die Entscheidung wirklich schwer ... Frisch aus dem Ofen Saftig, würzig und mit einer knackigen Kruste – so kommen nicht nur Lasagne und Cannelloni aus dem Rohr. Gratinierte Spätzle oder Nudelnester mit Tomaten und Mozzarella und viele mehr lassen es ebenfalls erst einmal krachen im Mund ... Gemüsesaucen zu Pasta & Co. So bunt wie das Gemüseangebot auf dem Wochenmarkt ist, so bunt sind die Rezepte in diesem Kapitel: Ob mit Tomaten, Brokkoli,

Spargel, Fenchel oder Kürbis – mit saftigen Gemüsesaucen kommt in der Pastaküche niemals Langeweile auf, und zwar zu keiner Jahreszeit! Nudelsaucen mit Fleisch und Fisch Hier gesellen sich zarter Fisch, frische Meeresfrüchte oder würziges Fleisch zur Pasta. Ob ganz klassisch à la Ragù bolognese, festlich mit Kräutersahne mit Lachs oder superschnell mit Speck-Zitronen-Brösel – das Ergebnis ist immer gleich, nämlich aus gesprochen delikat!