

Hoffmann™

Qualität. schmeckt. selbstgemacht



Callekocht

Pasta-Rezepte

frische Kreationen für den Frühling



Inhalt Pasta-Rezepte

S. 4-5

Flammkuchen-Pasta mit Schinken und Rucola

Der Klassiker in Nudelform

S. 6-7

Spaghetti mit Kräuter- pesto und grünem Spargel

Frische Pasta zum Einleiten der
Frühlings- und Spargelsaison.

S. 8-9

Rote-Bete-Pasta mit Walnüssen und Feta

Vollmundige pinke Pasta.





Flammkuchen-Pasta mit Schinken und Rucola

Zutaten

(Für ca. 2 Portionen)

- 250 g Nudeln
- 1 rote Zwiebel
- 75 g Schinkenwürfel
- 1/2 Bund Lauchzwiebeln
- 125 ml Sahne
- 1 Becher Crème fraîche
- Salz & Pfeffer
- 1 TL Gemüsebrühpulver
- Frischer Parmesan
- Rucola
- etwas Öl

Zubereitung

1. Die Nudeln nach Packungsanleitung in gesalzenem Wasser al dente kochen. Abgießen und beiseite stellen. Zwiebel und Lauchzwiebeln in Ringe schneiden und Knoblauch klein hacken.
2. Etwas Öl im Wok erhitzen und die Schinkenwürfel knusprig darin anbraten. Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben und mit anschwitzen. Mit Sahne ablöschen und Crème fraîche, Lauchzwiebeln sowie Gemüsebrühpulver hinzugeben. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und kurz köcheln lassen.
3. Die gekochten Nudeln mit in die Pfanne geben und gut mit der Sauce vermengen, sodass die Nudeln gleichmäßig damit bedeckt sind.
4. Die Flammkuchen-Pasta auf Teller portionieren und mit frisch geriebenem Parmesan und Rucola bestreuen. Guten Appetit!



Tipp: Für einen intensiveren Käsegeschmack kann während des Kochens Parmesan in die Soße eingerührt werden. Dieser löst sich langsam auf und verstärkt die Aromen.

Zubereitet mit:
Wok



Spaghetti mit Kräuterpesto und grünem Spargel

Zutaten

(Für 2 Portionen)

- 250 g Spaghetti
- etwas Öl
- 250 g grüner Spargel
- Salz & Pfeffer
- 10 g Basilikum
- 5 Zweige Thymian
- 10 g Oregano
- 1/2 Bio Zitrone
- 30 g Kapern
- 1 Büffelmozzarella
- Pinienkerne

Zubereitung

1. Spaghetti nach Packungsanleitung in Salzwasser kochen. Sobald diese fast al dente sind, herausnehmen und zur Seite stellen. Eine Kelle Pastawasser aufbewahren.
2. Den Spargel waschen, die holzigen Enden abschneiden und in gleich große Stücke schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel darin anbraten.
3. Die Zitrone waschen, etwas Schale abreiben und den Saft einer Hälfte auspressen. Basilikum, Thymian, Oregano, Zitronensaft, Zitronenabrieb, Kapern und etwas Öl in einem Mixer zu Pesto pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Nudeln und Pesto zum Spargel in die Pfanne geben und das Kochwasser hinzufügen. Das Ganze kurz erhitzen und nach Belieben nochmal würzen. Derweil die Pinienkerne in einer Pfanne anrösten.
5. Mit Büffelmozzarella und Pinienkernen servieren und genießen. Guten Appetit!

Zubereitet mit:
Hochrandpfanne



Tipp: Optional können kurz vor dem Servieren noch halbierte Kirschtomaten untergemischt werden. Dadurch erhält das Gericht eine fruchtig Süße Note.





Rote-Bete-Pasta mit Walnüssen und Feta

Zutaten

(Für ca. 2 Portionen)

- 2-3 eingelegte Rote Bete
- 1 Knoblauchzehe
- etwas Zitronensaft
- 1 Block Feta
- 250 g Spaghetti
- etwas Öl
- Walnüsse
- etwas frischer Basilikum

Zubereitung

1. Spaghetti nach Packungsanleitung in Salzwasser kochen. Sobald diese fast al dente sind, herausnehmen und zur Seite stellen. Eine Kelle Pastawasser aufbewahren.
2. Knoblauch grob zerkleinern und in einen Mixer geben. Zitronensaft, 1/2 Block Feta und Rote Bete hinzufügen und zu einem cremigen Pesto pürieren.
3. Die Viereckpfanne erhitzen und die Nudeln sowie Pesto und Pastawasser hineingeben und erwärmen, bis diese gar sind.
4. Mit dem restlichen Feta, Walnüssen und Basilikum servieren. Guten Appetit!



Tipp: Für ein intensiveres Aroma und einen knackigeren Biss empfehle ich, die Walnüsse vor dem Servieren leicht in einer trockenen Pfanne anzurösten.

Zubereitet mit:
Viereckpfanne



**Wir wünschen Ihnen
einen guten Appetit!**

Ihr Team Hoffmann



Tel.: +49 2371 462611
service@hoffmann-germany.de

Montag - Donnerstag
08:00 - 16:30 Uhr

Freitag
08:00 - 15:00 Uhr



www.hoffmann-germany.de