



**Lasagnette mit Ricotta**  
**Dischi Volanti mit Erbsen**  
**Amorosi mit Tomaten**  
**Lasagnette Verdi in Fleischsauce**  
**Giglio mit Frühjahrsgemüse**  
**Gramigna Rigata nach Terni-Art**  
**Spaghetti mit Sardellen**  
**Galle Quadre mit Thunfisch und Erbsen**  
**Gnocchi nach Bauernart**  
**Toskanische Minestrone mit Rotelline**  
**Penne Mezzane Lisce mit Kaninchen**  
**Fusilli mit Tomaten**

Alle Rezepte gelten – falls nicht anders angegeben – für 4 Personen.

Weitere Informationen/Rezepte: [www.nosari.de](http://www.nosari.de)

2. Auflage

**RILA** Feinkost-Importe  
Spezialist für Ländersortimente  
32351 Stewede-Levern  
e-mail: [kontakt@rila.de](mailto:kontakt@rila.de)

## **Lasagnette mit Ricotta**

### **Zutaten:**

250 g **nosari Lasagnette (Bandnudeln, Nestform)**

200 g Ricotta

200 ml Milch

50 g Butter

50 g ital. Hartkäse (Parmesan)

Schnittlauch

Salz und Pfeffer nach Geschmack

### **Zubereitung:**

Während die Lasagnette kochen, die Butter schmelzen und den bereits mit der Milch verrührten Ricotta dazugeben. Lasagnette abtropfen lassen, mit der Soße vermischen und geriebenen ital. Hartkäse und Pfeffer darübergeben. Portionen auf dem Teller mit Schnittlauch bestreuen.

## **Dischi Volanti mit Erbsen**

### **Zutaten:**

400 g **nosari Dischi Volanti (Schnecken)**  
200 g Erbsen (frisch, tiefgekühlt oder aus der Dose)  
1 kleine Zwiebel  
30 g Butter  
100 g gekochter Schinken  
100 g Sahne  
Salz, Pfeffer  
ital. Hartkäse (Parmesan)

### **Zubereitung:**

Teigwaren kochen.

1 kleine Zwiebel feinhacken und in 30 g Butter andünsten. Erbsen hinzugeben, salzen und pfeffern. Tiefkühlerbsen 10-15 Minuten, frische Erbsen 20-30 Minuten, Erbsen aus der Dose wenige Minuten dünsten; bei Bedarf etwas Brühe zugießen.

Danach 100 g gewürfelten, gekochten Schinken und 100 g Sahne hinzugeben und 3-4 Minuten ziehen lassen.

Über die in einer Schüssel angerichteten Teigwaren geben und mit geriebenem ital. Hartkäse servieren.

## **Amorosi mit Tomaten**

### **Zutaten:**

350 g **nosari Amorosi (gedrehte Röhrchen)**

800 g kleine Tomaten

eine Prise Oregano

Salz

Basilikum

natives Olivenöl extra

Pfeffer

### **Zubereitung:**

Zwei Stunden vor Kochen der Nudeln die in Stückchen geschnittenen Tomaten mit dem Öl beträufeln, mit Oregano, Salz und Pfeffer bestreuen und ziehen lassen. Die gekochten und abgetropften Nudeln mit den Tomaten vermischen, die Portionen auf dem Teller mit Basilikumblättern garnieren.

## **Lasagnette Verdi in Fleischsauce**

### **Zutaten:**

300 g **nosari Lasagnette Verdi (Bandnudeln, Nestform)**  
300 g mageres Kalbfleisch  
1 gehackte Zwiebel und 1 Möhre  
15 g getrocknete Pilze  
50 g Butter  
2 Eßlöffel Öl  
Brühe  
½Glas Weißwein, trocken  
300 g geschälte Tomaten  
½Nelke  
1 Lorbeerblatt  
Salz und Pfeffer

### **Zubereitung:**

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben. Butter und Öl in einen Bratentopf geben und das Fleisch von allen Seiten anbraten. Die gehackte Zwiebel und Möhre, die eingeweichten feingeschnittenen Trockenpilze, die Nelke und das Lorbeerblatt hinzufügen und leicht andünsten. Den Wein dazugeben und bei guter Hitze verdampfen lassen; Hitze reduzieren, die kleingeschnittenen Tomaten und einige Eßlöffel warmer Brühe hinzufügen; nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Stunde bei mäßiger Hitze kochen lassen. In der Zwischenzeit die Nudeln garen und abtropfen lassen. Das Fleisch aus dem Topf nehmen, die Soße durch ein Sieb passieren und auf die Nudeln geben. Fleisch portionieren und zu den Nudeln reichen.

## **Giglio mit Frühjahrsgemüse**

### **Zutaten:**

250 g **nosari Giglio (Blütenkelch)**  
300 g kleingeschnittene geschälte Tomaten  
1 Schalotte  
1 Stange Staudensellerie  
1 Möhre  
1 Zucchini  
60 g entschotete Erbsen  
5 Stangen Spargel  
Natives Olivenöl extra  
Salz und Pfeffer

### **Zubereitung:**

Zu der gedünsteten Schalotte die kleingeschnittenen Tomaten geben und warm stellen. Wasser zum Kochen bringen. In das kochende Wasser die in Stückchen geschnittene Möhre, den Spargel (in Stücke geschnitten), die Erbsen und zuletzt die in Stückchen geschnittene Zucchini geben. Das Gemüse abgießen und in der Pfanne mit den Tomaten schwenken.

Zwischenzeitlich die Nudeln garen und abtropfen lassen. In jeden Teller einen Schuß Olivenöl geben und mit einer Prise Pfeffer bestreuen, Nudeln und Gemüse hinzugeben.

## **Gramigna Rigata nach Terni-Art**

### **Zutaten:**

350 g **nosari Gramigna Rigata (gebogene Röhrchen)**

4 Eßlöffel natives Olivenöl extra

4 Knoblauchzehen

1 Pfefferoni, scharf

gehackte Petersilie (nach Belieben)

### **Zubereitung:**

In einer Pfanne die zerdrückten Knoblauchzehen in reichlich Öl mit einem Stückchen Pfefferoni dünsten. Die gekochten Gramigna Rigata damit vermischen und die gehackte Petersilie hinzufügen.

## Spaghetti mit Sardellen

### Zutaten:

350 g **nosari Spaghetti**  
4 Eßlöffel natives Olivenöl extra  
1 Gläschen Sardellen in Öl  
300 g kleingeschnittene geschälte Tomaten  
2 zerdrückte Knoblauchzehen  
1 Eßlöffel gehackte Petersilie  
etwas Butter  
30 g Paniermehl  
Salz und Pfeffer

### Zutaten:

Den Knoblauch in Öl dünsten, die in Stückchen geschnittenen Sardellen dazugeben und verrühren. Tomaten hinzufügen und alles einige Minuten leicht kochen lassen. 3-4 Eßlöffel Wasser und die Petersilie hinzugeben und würzen. Die Temperatur reduzieren und unter ständigem Rühren weitere 4-5 Minuten kochen. Das in wenig Butter für ein paar Sekunden geröstete Paniermehl dazugeben. Die bißfest gekochten Nudeln abschütten und die Sardellen mit Soße darüber verteilen.

## **Galle Quadre mit Thunfisch und Erbsen**

### **Zutaten:**

300 g **nosari Galle Quadre (Schmetterling)**

200 g Thunfisch im eigenen Saft (Dose)

1 kl. Dose Erbsen

1 Zwiebel

natives Olivenöl extra

Salz

einige Stückchen scharfe Pfefferoni

### **Zubereitung:**

Die Zwiebel in Öl dünsten, den Thunfisch und die Erbsen hinzufügen, mit einer Prise Salz und Pfefferoni würzen. Sobald der Thunfisch angeschmort ist, die nach Packungsanleitung gekochten Galle Quadre damit vermischen und dabei ein wenig Erbsenbrühe verwenden.

## **Gnocchi nach Bauernart**

### **Zutaten:**

350 g **nosari Gnocchi (Muschelform)**

1 feingeschnittene Zwiebel

250 g frische Pilze

400 g passierte geschälte Tomaten

Petersilie

100 g geriebener Käse

60 g Butter

Salz, Pfeffer

### **Zubereitung:**

Die Zwiebel in 30 g Butter dünsten, die in Scheiben geschnittenen Pilze und die gehackte Petersilie dazugeben.

Die passierten Tomaten hinzufügen, mit Pfeffer und Salz abschmecken und bei mäßiger Hitze für dreißig Minuten garen lassen. Die Nudeln kochen und, noch bißfest, abschütten. Mit der Hälfte des geriebenen Käse, der Soße und der übrigen Butter vermischen.

Nach Belieben mit dem restlichen Käse bestreuen.

## **Toskanische Minestrone mit Rotelline**

### **Zutaten:**

100 g weiße Bohnen (am Vorabend einweichen)  
100 g **nosari Rotellini (Rädchen)**  
125 g Kartoffeln  
60 g Kohl, 60 g Karotten und 2 geschälte Tomaten,  
das Ganze in kleine Würfel geschnitten  
Basilikum und Öl  
1 Zwiebel  
Salz und Pfeffer,  
ital. Hartkäse (Parmesan)

### **Zubereitung:**

Die Bohnen mit gesalzenem Wasser kochen, abschütten und mit dem Kochwasser, von dem 2-3 Eßlöffel beiseite gestellt werden, passieren. Die Zwiebel in Öl dünsten, Basilikum und das Gemüse hinzufügen; 2-3 Eßlöffel des Bohnenkochwassers und, wenn das Gemüse beinahe gar ist, das Bohnenpüree dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln in der Suppe bißfest kochen, mit gereibenem ital. Hartkäse bestreuen und servieren.

## **Penne Mezzane Lisce mit Kaninchen**

### **Zutaten:**

250 g **nosari Penne Mezzane Lisce (Röhrchen)**

zwei gebratene Kaninchenkeulen

2 Tomaten

reichlich Basilikum

1 Schalotte

½ Glas natives Olivenöl extra

Salz und Pfeffer

ital. Hartkäse (Parmesan)

### **Zubereitung:**

In einer Pfanne die gehackte Schalotte in Öl dünsten und das von den Knochen gelöste und in kleine Stücke geschnittene Kaninchenfleisch dazugeben. Die geschälten und in Würfel geschnittenen Tomaten hinzufügen; salzen und pfeffern. Basilikum fein schneiden und ebenfalls in die Pfanne geben.

Die Nudeln bißfest lochen, abtropfen lassen und in der Pfanne mit Fleisch und Soße mischen. Portionen auf die Teller verteilen und mit geriebenem ital. Hartkäse bestreut servieren.

## **Fusilli mit Tomaten**

### **Zutaten:**

350 g **nosari Fusilli (Spiralen)**  
500 g passierte geschälte Tomaten  
5 Eßlöffel Öl  
½Eßlöffel gehackte Zwiebel  
50 g zerbröckelter Schafkäse  
1 Knoblauchzehe  
Salz und Pfeffer

### **Zubereitung:**

Die Zwiebel mit Öl in einer Pfanne dünsten und die zerdrückte Knoblauchzehe hinzufügen, ebenso die passierten Tomaten. Salzen und pfeffern, und nach dem Aufkochen noch eine Viertelstunde weiterkochen lassen. Die Spiralnudeln in leicht gesalzenem Wasser bissfest kochen, abschütten und mit dem Käse und der Soße vermischen.

**Buon appetito!**