



## Nudelgerichte

### Spaghetti-Sauce puttanesca

2 Personen

2 Knobli	gehackt, in Öl leicht anbraten
3 Sardellenfilets	zu Brei drücken und dazu
75 gr schwarze Oliven	Vom Kern befreien, gehackt dazu
1 EL Kapern	dazu
1 kl. Ds. Tomaten (oder 200 gr frische in 8steln)	Dazu
Salz, Chili, Pfeffer	dazu, ca. 15 Min. köcheln

### Spaghetti (Nudeln) kochen

Pro Person 100 – 125 gr

nach Anweisung auf der Packung kochen

### Spaghetti Sauce mit Knoblauch

2 Personen

viel Knobli ca. 10 Zehen	Fein würfeln
100 ml Olivenöl	erhitzen, Knobli dazu
1 Peperoni getrocknet	je mehr, desto schärfer vor dem Mischen entfernen
Evtl. 2 Ei Petersilie Parmesan	dazu, über die Nudeln geben, mischen gerieben darüber

Beilagen für alle Nudelgerichte:

Salat, wenn möglich frisch.

Einige Tage haltbar sind:

Tomaten

Gurken

Paprikaschoten

### Thunfischsauce

2 Personen

1 Zwiebel	Hacken
1 Möhre	stifteln
15 gr Butter	erhitzen, Gemüse schmoren
1 kl. Ds. Tomatenpüree	Zufügen, 10 Min. köcheln lassen
Salz, Pfeffer, Zucker	Abschmecken
1 Ds. Thunfisch	Abtropfen, zerpfücken, dazu
1 EL Kapern	dazu
Petersilie	überstreuen

### Gorgonzola-Sauce

2 Personen

2 EL Olivenöl	langsam erhitzen
1/8 Sahne evtl. Creme fraîche	dazu – nicht kochen
etwas Salbei	dazu
100 gr Gorgonzola	zerpfückt dazu, unter Rühren langsam auflösen – nicht kochen
schwarzer Pfeffer	abschmecken

### Nudeln mit Räucherlachs

2 Personen

200 gr Nudeln (	Nach Vorschrift kochen
100 gr Räucherlachs	In Streifen schneiden
70 gr Sahne oder Creme fraîche Dill gehackt	verrühren mit: erhitzen, (siehe Tipp)
	Nudeln + Lachs thinein rühren

**Tipp:** Dill nach dem Einkauf waschen, mit Küchenpapier trocknen, evtl. etwas liegen lassen.

Dill von den Stielen streifen, fein hacken und in ein sauberes Glas schichten. 1-2 TL Salz dazu, mit Öl bedecken und gut verrühren. Hält sich im Kühlschrank gut. (3-4 Wochen)