

# Fireroasted Pasta mit Tomaten

## GEBACKENE CHERRYTOMATEN UND ZIEGENKÄSE ODER RICOTTA

Für 2 – 3 Personen

1 Packung Fireroasted Pasta (250g)  
350g Cocktailtomaten  
100g Ziegenkäse oder Ricotta  
½ rote Zwiebel, in Streifen geschnitten  
2 EL Parmesan  
2 – 3 EL Olivenöl

1. Cherrytomaten halbieren und mit der Schnittfläche nach oben für 60 – 80 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben (180 Grad)
2. Olivenöl in einer grossen Pfanne erhitzen und darin Zwiebel bei mittlerer Hitze ca. 2 min andünsten
3. In einem grossen Topf 3 L Wasser zum Kochen bringen, salzen und darin die Pasta bissfest kochen
4. Pasta abgiessen (dabei etwas Kochwasser auffangen) und zusammen mit den Zwiebeln in eine heisse Pfanne geben. Ricotta oder Ziegenkäse, die Hälfte der Tomaten und ein wenig Kochwasser dazugeben und ca. eine Minute auf heisser Platte gut durchmischen
5. Mit den restlichen Tomaten und ein wenig Parmesan auf dem Teller anrichten

## FRISCHE TOMATEN UND MASCARPONE

Für 2 – 3 Personen

1 Packung Fireroasted Pasta (250g)  
4 reife Tomaten (= 400g)  
1 Schalotte, fein gewürfelt  
80g Mascarpone  
Parmesan  
Olivenöl

1. Tomaten kurz in heisses Wasser legen und danach die Haut abziehen. Daraufhin vierteln und Kerne entfernen
2. Olivenöl in einer grossen Pfanne erhitzen und darin Schalotte bei mittlerer Hitze ungefähr 2 min andünsten.
3. Tomatenstücke dazugeben, salzen und unter ständigem Rühren ca. 6 min anbraten
4. In einem grossen Topf 3 L Wasser zum Kochen bringen, salzen und darin die Pasta bissfest kochen
5. Pasta abgiessen, zusammen mit den Zwiebeln und Tomaten in eine heisse Pfanne geben und vorsichtig mit Mascarpone und ein wenig Parmesan vermischen
6. Auf Teller anrichten und ein wenig Parmesan darüber reiben.

## TOMATENSAUCE UND RICOTTA

Für 2 – 3 Personen

1 Packung Fireroasted Pasta (250g)  
400g Dosen-Tomaten, klein geschnitten  
½ Zwiebel, fein gewürfelt  
1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt  
1 Esslöffel Petersilie, fein gehackt  
80g Ricotta  
Parmesan  
Olivenöl

1. Olivenöl in einer grossen Pfanne erhitzen und darin Zwiebel, Knoblauch und Petersilie bei niedriger Temperatur glasig andünsten
2. Tomaten einrühren, salzen und die Sauce halbzugedeckt köcheln lassen, bis sie eingedickt ist (mind. 30 min.)
4. In einem grossen Topf 3 L Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Pasta darin bissfest kochen
5. Pasta abgiessen (dabei eine Tasse Kochwasser auffangen) und zusammen mit der Tomatensauce und Parmesan in eine heisse Pfanne geben. Ein wenig Kochwasser dazugeben und ca. eine Minute auf heisser Platte gut durchmischen.
6. Auf Tellern anrichten, mit Ricotta dekorieren und Parmesan darüber reiben

PPURA

100% NATURA, 100% TRADIZIONE

# Fireroasted Pasta mit Gemüse

## GEGRILLTES GEMÜSE

Für 2 – 3 Personen

- 1 Packung Fireroasted Pasta (250 g)
- 1 Aubergine
- 1 Zucchini
- 1 Paprika
- 1 Fleischtomate oder 100g Cherrytomaten
- 1 Knoblauchzehe
- Parmesan
- Olivenöl

1. Aubergine in 1.5 cm breite Streifen schneiden und salzen (um den bitteren Geschmack zu entziehen). Nach ca. 45 min unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen
2. Zucchini und Paprika in ca 1.5 cm dicke Streifen schneiden
3. Auberginen, Zucchini, Paprika und Tomate auf dem Grill grillen, bis sie weich sind (Alternative: Im Ofen grillen)
4. Gemüse mit Küchenpapier abtupfen und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden
5. Olivenöl in einer grossen Pfanne erhitzen und darin Knoblauch, Zucchini, Paprika und Auberginen kurz anbraten
6. In einem grossen Topf 3 L Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Pasta darin bissfest kochen
7. Pasta abgiessen (eine Tasse Kochwasser auffangen) und in einer heissen Pfanne mit dem Gemüse vermengen (ca. 1 Minute auf heisser Platte gut durchmischen)
6. Mit Tomaten, Olivenöl und ein wenig Parmesan auf dem Teller anrichten

## ALLA NORMA (AUBERGINEN UND RICOTTA)

Für 2 – 3 Personen

- 1 Packung Fireroasted Pasta (250 g)
- 400 g reife Tomaten
- 2 Auberginen
- 100g Ricotta (wenn möglich „Ricotta salata“)
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- Parmesan
- Olivenöl

1. Auberginen schälen, in 1.5 cm breite Streifen schneiden, salzen (um den bitteren Geschmack zu entziehen). Nach ca. 45 min unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen
2. Tomaten kurz in heisses Wasser legen, dann die Haut abziehen und entkernen. Danach in kleine Stücke schneiden
3. Olivenöl in einer grossen Pfanne erhitzen und darin Knoblauch und Tomaten bei niedriger Flamme ca. 20min köcheln lassen
4. Auberginen in ca. 7 EL Olivenöl braten und danach mit Küchenpapier abtupfen
5. In einem grossen Topf 3 L Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Pasta darin bissfest kochen
6. Pasta abgiessen und in die heisse Pfanne mit Tomaten vermengen (ca. 1 Minute auf heisser Platte gut durchmischen)
7. Mit Ricotta und Auberginenscheiben auf dem Teller anrichten

## PAPRIKA UND RICOTTA

Für 2 – 3 Personen

- 1 Packung Fireroasted Pasta (250 g)
- 2 Paprika
- 2 Schalotten
- 100g Ricotta
- Olivenöl

1. Paprika und Schalotten in kleine Würfel schneiden
2. Olivenöl in einer grossen Pfanne erhitzen und darin Zwiebeln bei mittlerer Hitze ungefähr 2 min glasig andünsten
3. Paprika dazugeben, salzen und pfeffern und unter gelegentlichem Rühren ca. 12 min anbraten
4. In einem grossen Topf 3 L Wasser zum Kochen bringen, salzen und darin die Pasta bissfest kochen
5. Pasta abgiessen mit Paprika und ein wenig Kochwasser in eine heisse Pfanne geben und ca. 1 min. bei mittlerer Hitze vermischen
6. Auf Teller anrichten und mit Ricotta dekorieren

## BROCCOLI UND CHERRYTOMATEN

Für 2 – 3 Personen

- 1 Packung Fireroasted Pasta (250 g)
- 300g frische Broccoli
- 8 Cherrytomaten
- 2 Knoblauchzehen, in Stücke geschnitten
- Parmesan
- Olivenöl

1. Broccoli putzen, Strunk entfernen und in Rösschen teilen
2. In einem grossen Topf Wasser zum Kochen bringen, salzen und Broccoli ca. 5 min darin kochen. Danach abgießen und unter kaltem Wasser abschrecken
3. Olivenöl erhitzen und Knoblauchzehen bei niedriger Temperatur andünsten
4. Danach bei hoher Flamme Broccoli mit halbierten Cherrytomaten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen
5. In einem grossen Topf 3 L Wasser zum Kochen bringen, salzen und darin die Pasta bissfest kochen
6. Pasta abgiessen (eine Tasse Kochwasser auffangen) und zusammen mit dem Gemüse und ein wenig Kochwasser in eine heisse Pfanne geben und ca. 1 Minute auf heisser Platte vorsichtig durchmischen
7. Auf Teller anrichten und mit Parmesan dekorieren

PPURA

100% NATURA, 100% TRADIZIONE

# Fireroasted Pasta mit Ei oder Käse

## GORGONZOLA UND BIRNE

Für 2 – 3 Personen

- 1 Packung Fireroasted Pasta (250g)
- 200g Gorgonzola
- 1 kleine Birne, in feine Scheiben geschnitten
- 2 Esslöffel Walnüsse, grob gehackt
- 1 Teelöffel Zucker
- Parmesan
- Oliveneröl

1. In einem grossen Topf 3 L Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Pasta darin bissfest kochen
2. In der Zwischenzeit in einer grossen Pfanne Birnen und Walnüsse mit Zucker erhitzen und leicht karamellisieren
3. Danach Gorgonzola mit ein wenig Pasta-Kochwasser dazugeben und unter häufigem Rühren schmelzen lassen
4. Pasta abgießen (eine Tasse Kochwasser auffangen) und zusammen mit der Sauce und dem Parmesan in eine heisse Pfanne geben. Mit ein wenig Kochwasser ca. 1 Minute auf heisser Platte gut durchmischen
6. Auf Teller anrichten mit ein paar karamellisierten Birnenscheiben und Parmesan

## LA VERA CARBONARA

Für 2 – 3 Personen

- 1 Packung Fireroasted Pasta (250g)
- 1 Packung Fireroasted Pasta (250g)
- 50g Pancetta, oder ungeräucherter Bauchspeck, fein gewürfelt (Alternativ: 60g Salami oder 1 Zucchini in Scheiben geschnitten)
- 2 – 3 Eigelb
- 1 Knoblauchzehe, geschält
- 60g Parmesan
- 30g Pecorino
- Oliveneröl
- Frisch gemahlener Pfeffer

1. In einem grossen Topf 3 L Wasser zum Kochen bringen, salzen und darin die Pasta bissfest kochen
2. Olivenöl in einer grossen Pfanne erhitzen und darin Knoblauch bei mittlerer Hitze goldgelb anbraten und herausnehmen. Danach Speck (alternativ Salami oder Zucchini) knusprig braten
3. In der Zwischenzeit Eier in grosser Schüssel verquirlen und die Hälfte des Parmesans sowie Pecorinos sowie ein wenig Pfeffer untermischen
4. Pasta abgießen (eine Tasse Kochwasser auffangen) und in einer Schüssel mit Eigelb, ein wenig Kochwasser und den restlichen Zutaten gut durchmischen
6. Auf Teller anrichten und servieren

## BUTTER UND WALNÜSSE

Für 2 – 3 Personen

- 1 Packung Fireroasted Pasta (250g)
- 100g Walnüsse, fein gehackt
- 40g Butter
- 100ml Milch
- 1 Knoblauchzehe, geschält

1. In einem grossen Topf 3 L Wasser zum Kochen bringen, salzen und darin die Pasta bissfest kochen
2. Butter in einer grossen Pfanne erhitzen und darin den Knoblauch bei mittlerer Hitze goldgelb anbraten und herausnehmen
3. Walnüsse unterrühren und Milch untermischen sobald Masse zu trocknen beginnt
4. Pasta abgießen (eine Tasse Kochwasser auffangen) und zusammen mit der Sauce und ein wenig Kochwasser in eine Pfanne geben und ca. 1 Minute auf heisser Platte gut durchmischen
6. Auf Tellern anrichten

## RADICCHIO UND ZIEGENKÄSE

Für 2 – 3 Personen

- 1 Packung Fireroasted Pasta (250g)
- 250g Radicchio, in feine Scheiben geschnitten
- 70g Ziegenfrischkäse
- Oliveneröl
- 1 Teelöffel Zucker
- Evtl. 1 Esslöffel Walnusskerne, fein gehackt

1. Olivenöl in einer grossen Pfanne erhitzen und darin Radicchio mit Zucker ca. 5 min. anbraten
2. In der Zwischenzeit in einem grossen Topf 3 L Wasser zum Kochen bringen, salzen und darin die Pasta bissfest kochen
3. Pasta abgießen (eine Tasse Kochwasser auffangen) und zusammen mit dem Radicchio in eine heisse Pfanne geben. Mit ein wenig Kochwasser und Ziegenfrischkäse ca. 3 – 4 Minuten bei mittlerer Temperatur gut durchmischen
6. Auf Teller anrichten und evtl. mit ein paar Walnusskernen garnieren

PPURA

100% NATURA, 100% TRADIZIONE



# Fireroasted Pasta einfach und schnell

## FONTINACREME

Für 2 – 3 Personen

- 1 Packung Fireroasted Pasta (250g)
- 150g Fontina Käse (Weich-Käse aus dem Piemont)
- 3 Esslöffel Sahne
- 2 Esslöffel Butter

1. In einem grossen Topf 3 L Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Pasta darin bissfest kochen
2. In der Zwischenzeit Fontina in kleine Würfel schneiden, Butter zerlassen und Fontina unter häufigem Rühren bei kleiner Flamme schmelzen
3. Danach Sahne untermischen und ein wenig Pasta-Kochwasser hinzugeben
4. Pasta abgiessen (eine Tasse Kochwasser auffangen) und zusammen mit der Fontina-Sauce und ein wenig Parmesan in eine Pfanne geben. Mit ein wenig Kochwasser ca. 1 Minute auf warmer Platte gut durchmischen
5. Auf Teller anrichten und servieren

## PARMESAN-MOUSSE

Für 2 – 3 Personen

- 1 Packung Fireroasted Pasta (250g)
- 100g Ricotta
- 150g Parmesan, gerieben
- 2 – 3 Esslöffel Olivenöl
- Frisch gemahlene Muskatnuss

1. In einem grossen Topf 3 L Wasser zum Kochen bringen, salzen und darin die Pasta bissfest kochen
2. Geriebenen Parmesan, Ricotta und Olivenöl gut durchmischen (ca 2 min mit dem Mixer)
3. Eine Prise frisch geriebene Muskatnuss dazugeben und vermischen
4. Pasta abgiessen (eine Tasse Kochwasser auffangen) und zusammen mit der Parmesan Mousse geben. Mit ein wenig Kochwasser ca. 1 Minute auf warmer Platte gut durchmischen
5. Auf Tellern anrichten und servieren

## WEISSE ZWIEBELN UND PANCETTA

Für 2 – 3 Personen

- 1 Packung Fireroasted Pasta (250g)
- 350g weisse Zwiebeln, in feinen Scheiben geschnitten
- 50g Pancetta oder(?) ungeräucherter Bauchspeck in Streifen geschnitten (Alternativ: 60g Schinken)
- 4 Esslöffel Weisswein Pecorino oder Parmesan Olivenöl

1. In einem grossen Topf 3 L Wasser zum Kochen bringen, salzen und darin die Pasta bissfest kochen
2. Olivenöl in einer grossen Pfanne erhitzen und darin Zwiebeln bei mittlerer Hitze goldgelb anbraten. Danach Speck dazugeben(alternativ: Schinken), knusprig braten und mit Wein ablöschen
3. Bei kleiner Hitze schmoren, bis die Sauce nicht mehr flüssig ist
4. Pasta abgiessen (eine Tasse Kochwasser auffangen) und zusammen mit der Sauce und Pecorino oder Parmesan in eine Pfanne geben. Mit ein wenig Kochwasser ca. 1 Minute auf warmer Platte gut durchmischen
5. Auf Tellern anrichten und servieren

## PARMASCHINKEN UND MASCARPONE

Für 2 – 3 Personen

- 1 Packung Fireroasted Pasta (250g)
- 100g Parmaschinken in feinen Scheiben geschnitten
- 80g Mascarpone
- 80g Parmesan, gerieben
- Schwarzer Pfeffer, gemahlen

1. Olivenöl in einer grossen Pfanne erhitzen und darin Radicchio mit Zucker ca. 5 min. anbraten
2. Geriebenen Parmesan, Mascarpone und Parmaschinken in einer Schüssel gut vermischen
3. Eine wenig schwarzen Pfeffer untermischen
4. Pasta abgiessen (eine Tasse Kochwasser auffangen) und zusammen mit der Sauce in eine Pfanne geben. Mit ein wenig Kochwasser ca. 1 Minute auf warmer Platte gut durchmischen
5. Auf Tellern anrichten und servieren

**PPURA**

100% NATURA, 100% TRADIZIONE

# Fireroasted Pasta mit Fleisch

## BOLOGNESE ALLA MAMMA LUISA

Für 2 – 3 Personen

1 Packung Fireroasted Pasta (250g)  
300g Hackfleisch vom Rind  
½ kleine Karotte, in feinen Würfeln  
½ Zwiebel, in feinen Würfeln  
½ Selleriestange, in feinen Würfeln  
300g Tomatenpassata  
½ Glas (guter) Rotwein  
Olivenöl  
Parmesan  
Pfeffer

1. Olivenöl in einem grossen Topf erhitzen und darin Zwiebel, Karotte und Sellerie glasig braten
2. Hackfleisch dazugeben, zerquetschen, mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze ein paar Minuten braten (bis die Flüssigkeit getrocknet ist)
3. Mit Wein ablöschen und solange kochen, bis der Wein verdampft ist
4. Hitze auf ein Minimum reduzieren, Tomatenpassata dazugeben und mit geschlossenem Deckel ca. 2 Stunden köcheln lassen
5. In einem grossen Topf 3 L Wasser zum Kochen bringen, salzen und darin die Pasta bissfest kochen
6. Pasta abgiessen (eine Tasse Kochwasser auffangen) und in einer heissen Pfanne mit einem Teil der Sauce vermengen. Kurz auf heisser Platte gut durchmischen
7. Auf Tellern anrichten, dabei den Rest der Sauce und genügend Parmesan dazugeben

## RAGU DI SALSICCIA

Für 2 – 3 Personen

1 Packung Fireroasted Pasta (250g)  
300g Salsiccia (grobe italienische Wurst)  
½ kleine Karotte, in feinen Würfeln  
½ Zwiebel, in feinen Würfeln  
½ Selleriestange, in feinen Würfeln  
300g Tomatenpassata  
½ Glas trockener Weisswein  
Olivenöl  
Parmesan

1. Olivenöl in einem grossen Topf erhitzen und darin Zwiebel, Karotte und Sellerie goldig braten
2. Salsiccia häuten, dazugeben, zerquetschen, mit Salz würzen und bei mittlerer Hitze ein paar Minuten braten (solange bis die Flüssigkeit getrocknet ist)
3. Mit Wein ablöschen und solange kochen, bis der Wein verdampft ist
4. Hitze auf ein Minimum, reduzieren Tomatenpassata dazugeben und mit geschlossenem Deckel für ca. 1 Stunde köcheln lassen
5. In einem grossen Topf 3 L Wasser zum Kochen bringen, salzen und darin die Pasta bissfest kochen
6. Pasta abgiessen (1 Tasse Kochwasser auffangen) und in einer heissen Pfanne mit einem Teil der Sauce vermengen. Etwa eine Minute auf heisser Platte gut durchmischen
7. Mit dem Rest der Sauce und genügend Parmesan anrichten

## PARMASCHINKEN, TOMATEN UND PROVOLONE

Für 2 – 3 Personen

1 Packung Fireroasted Pasta (250g)  
100g Parmaschinken in feinen Scheiben geschnitten  
500g frische Tomaten  
1 Zwiebel, fein gewürfelt  
1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt  
1 Esslöffel Petersilie, fein gehackt  
80g Provolone, gerieben (italienischer Hartkäse)  
Olivenöl

1. Tomaten kurz in heisses Wasser legen und dann die Haut abziehen. Danach Samen entfernen und in kleine Stücke schneiden
2. Olivenöl in einer grossen Pfanne erhitzen und darin Zwiebel goldbraun braten
3. Tomaten zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Deckel halbgedeckt bei kleiner Flamme mind. 30min. kochen lassen. Gelegentlich umrühren
4. In einem grossen Topf 3 L Wasser zum Kochen bringen, salzen und darin die Pasta bissfest kochen
6. Pasta abgiessen (1 Tasse Kochwasser auffangen) und zusammen mit der Tomatensauce, dem Provolone und ein wenig Kochwasser in eine heisse Pfanne geben und ca. 1 Minute auf heisser Platte gut durchmischen
7. Auf Tellern anrichten und servieren

**PPURA**

100% NATURA, 100% TRADIZIONE