

# Blitzrezepte für Pasta im Kochbeutel



**Birkel**

## **Spiralen mit Salbeibutter**

**Zubereitungszeit ca. 5 Minuten, für 1 Person**

- 1 Portion Spiralen im Kochbeutel
- 10 Salbeiblättchen
- 1-2 EL Butter
- Parmesan gerieben
- Salz, schwarzer Pfeffer

Nudeln nach Anleitung kochen, zum Abtropfen aufhängen, Wasser abgießen.  
Im selben Topf 1-2 EL Butter zerlassen, 10 Salbeiblättchen in der Butter anbraten, salzen, pfeffern und die abgetropften Nudeln dazugeben. Mit Parmesan bestreuen.

## **Penne mit Spinat, Schafskäse und Pinienkernen**

**Zubereitungszeit ca. 5 Minuten, für 1 Person**

- 1 Portion Penne im Kochbeutel
- 60g Rahmspinat tiefgekühlt (in Portions-Stücken)
- 40g Schafskäse
- 1 EL Pinienkerne (nach Belieben kurz in einer Pfanne anrösten)
- 1 EL Olivenöl
- 1 Prise Muskatnuss (frisch gerieben oder Pulver),
- Salz, Pfeffer

Nudeln nach Anleitung kochen, währenddessen in einem kleinen Topf 1 EL Olivenöl erhitzen, den Rahmspinat darin auftauen u. erwärmen, pfeffern, salzen.

Den Käse zerbröseln und zum heißen Spinat geben, schmelzen lassen, mit einer guten Prise Muskat würzen.

Abgetropfte Nudeln untermischen und mit Pinienkernen bestreuen.

**Tipp:** noch würziger wird das Gericht, wenn im heißen Olivenöl 1 kleine gehackte Knoblauchzehe mit angedünstet wird. Eine herzhaftere Variation zu Schafskäse wäre auch Gorgonzola-Käse.



# Blitzrezepte für Pasta im Kochbeutel



**Birkel**

## **Penne mit Blitz-Carbonara**

***Zubereitungszeit ca. 5 Minuten, für 1 Person***

- 1 Portion Penne im Kochbeutel
- 1 sehr frisches Eigelb
- 1 EL Sahne
- 1 EL geriebener Parmesan
- 1 EL Speckwürfel
- Salz, schwarzer Pfeffer

Nudeln nach Anleitung kochen, währenddessen in einem tiefen Teller das Eigelb mit 1 EL Sahne und 1 EL Parmesan verrühren, pfeffern und salzen.

Nudeln zum Abtropfen aufhängen, Wasser abgießen, im selben Topf 1 EL Speckwürfel anbraten.

Nudeln aus dem Beutel dazugeben und kurz im Topf schwenken. Heiß zu der Ei-Sahne-Mischung in den Teller geben und wenden bis das Ei etwas stockt.

## **Spiralen Tonnato**

***Zubereitungszeit ca. 3 Minuten, für 1 Person***

- 1 Portion Spiralen im Kochbeutel
- ½ Dose Thunfisch in Öl
- 1 EL Crème fraîche
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Kapern
- 1 TL Mayonnaise
- 1 Prise Zucker, Salz
- 1 TL Balsamico

Nudeln nach Anleitung kochen, währenddessen 1/2 Dose Thunfisch (ohne Öl) mit je 1 EL Cr. fraîche, Olivenöl, Kapern sowie 1 TL Mayonnaise vermischen und pürieren (Pürierstab).

Mit Salz, einer Prise Zucker und etwas Balsamico abschmecken und mit den abgetropften Nudeln vermischen.





# Blitzrezepte für Pasta im Kochbeutel



**Birkel**

## **Mini-Maccaroni mit sommerlicher Thunfisch-Sauce**

***Zubereitungszeit ca. 4 Minuten, für 1 Person***

1 Portion Mini-Maccaroni im Kochbeutel

¼ Dose Thunfisch in Öl

3 Cocktail-Tomaten

1 Lauchzwiebel

5 schwarze Oliven (in Scheiben)

2 EL gutes Olivenöl

1 Spritzer Zitronensaft

Petersilie

Salz, bunter Pfeffer

Nudeln nach Anleitung kochen, währenddessen ¼ Dose Thunfisch (ohne das Öl) mit der Gabel zerpfücken, 3 Cocktail-Tomaten stückeln, 1 Lauchzwiebel in Ringe schneiden, mit den Oliven und 2 EL gutem Olivenöl vermischen, mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Nudeln aus dem Beutel direkt in die Sauce geben und mit etwas gehackter Petersilie bestreuen.

## **Pasta mit Pesto**

***Zubereitungszeit 3 Minuten, für 1 Person***

1 Portion Penne oder Spiralen im Kochbeutel

Pesto Rosso oder Pesto Basilico aus dem Glas

Nudeln nach Anleitung kochen, abtropfen lassen und auf einen Teller geben.

Gewünschte Menge Pesto (z.B. Birkel Pesto) auf die Nudeln geben und vermengen. Fertig ist das Pasta-Gericht.



# Blitzrezepte für Pasta im Kochbeutel



**Birkel**

## Süße Nuss-Spiralen

**Zubereitungszeit ca. 5 Minuten, für 1 Person**

2 EL gehackte Walnüsse oder Haselnüsse

½ EL Butter

1 EL Zucker

1 Prise Zimt

1 EL Sahne

Nudeln nach Anleitung kochen und zum Abtropfen aufhängen. Wasser abgießen.

Im selben Topf 1EL Butter zerlassen 2EL gehackte Walnüsse oder Haselnüsse mit 1EL Zucker und etwas Zimt hinzufügen, leicht karamellisieren lassen, mit 1 EL Sahne ablöschen. Die Nudeln in den Topf geben und in der Nuss-Karamellsauce schwenken.

Dazu passt Pflaumenkompott.

