



Egal ob Marmeladen, Aufstriche oder Hafermilch – selbst gemachtes liegt voll im Trend. Auch Nudeln lassen sich ganz leicht zuhause selbst herstellen. Dass dabei nicht nur Mehl oder Hartweizengries, sondern auch unkonventionelle Zutaten wie Linsen, rote Bete oder Nussmehl verwendet werden, zeigt „Nudeln mal anders“ mit Kreationen abseits des Mainstreams.

Anleitungen zum Formen der Teigwaren sowie praktische Tipps helfen uns die perfekte Nudel zu kreieren. Buchweizenteig eignet sich für Farfalle, Maismehl für Orechiette. Mit **80 Rezepten** zeigt die Autorin wie sich Suppen, Salate und üppige Nudelteller und Aufläufe zaubern lassen. Dabei stehen nicht nur die außergewöhnlichen Teige im Vordergrund. Auch die dazu passenden Soßen aus Artischocken und Ricotta, Paprika und Knoblauch oder Butternusskürbis sorgen für Abwechslung auf dem Esstisch. Die neuen Nudelsorten aus roter Bete, Hirse oder Quinoa enthalten viele gute Nährstoffe. Gleichzeitig schmecken sie einfach mal anders als die klassische Pasta und überraschen mit einer anderen Konsistenz. Ist mal keine Zeit selbst einen Nudelteig zu machen, so finden sich bei den Rezepten auch Alternativen, die man im Supermarkt kaufen kann.

Zu Beginn erklärt eine Übersicht die unterschiedlichen Mehlsorten und ihre Besonderheiten. Danach werden wichtige Fragen geklärt, die beim Selbermachen der Nudeln aufkommen: Wie kann man den Teig verfeinern? Was gibt es generell zu beachten? Im Anschluss folgen die Rezepte, die sich in Nudelsuppen, -salate, -bowls und -aufläufe aufteilen. Egal ob wärmende Shirataki-Suppe mit Pilzen, Rote-Linsen-Fusilli mit Oliven und Anchovis, Süßkartoffelnudeln Singapore Style oder Fontina-Trüffel-Lasagne – jeder kommt auf seine Kosten.

Ein Plädoyer für mehr Abwechslung bei den beliebten Teigwaren!

Über die Autorin: **Caroline Bretherton** arbeitet seit fast 20 Jahren in der Lebensmittelindustrie auf beiden Seiten des Atlantiks und wohnt mittlerweile in North Carolina. Von dort aus schreibt die Autorin rund um das Thema Essen und Trinken. Bei DK hat sie bereits mehrere Bücher veröffentlicht, darunter zum Beispiel „Amerika – Das Kochbuch“ und „Tartes, Quiches und Pies“.

ISBN

192 Seiten, 206 x 244 mm

ca. 80 Fotografien

€ 0,00 (D) / € 20,60 (A)

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Jenifer Witte • Arnulfstraße 124 • 80636 München

Telefon: ++49/89/ 44 23 26-241 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-410 • E-Mail: presse@dk-germany.de

Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.