



### **Panzarotti rosa Lachsfüllung** mit Garnelen und Frühlingszwiebeln

Gehackte Frühlingszwiebeln in Butter und Olivenöl andünsten. Geschälte Garnelen (King Prawns geschält 31-40) zugeben und garen lassen. Etwas Pasta-Kochwasser, wenig Sahne und gehackte Petersilie zugeben, dann salzen und pfeffern. Die Panzarotti Lachsfüllung in reichlich Salzwasser kochen, abgessen und in die Sauce geben. Durchschwenken, geriebenen Parmesan darüber geben und sofort servieren.



### **Garganelli**

mit Ricotta und Walnüssen

Frische Ricotta mit Milch in einer Pfanne erhitzen. Geriebenen Parmesan, etwas Nudelkochwasser und Olivenöl zugeben, sodass eine cremige Sauce entsteht, dann salzen und pfeffern. Die Garganelli in reichlich Salzwasser kochen, abgessen und in die Pfanne geben. Durchschwenken, mit gehackten Walnüssen bestreuen und sofort servieren.



### **Orecchiette**

mit Miesmuscheln

Knoblauchstücke mit Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Tomatenwürfel, Muschelsud und gekochtes Muschelfleisch zugeben und köcheln lassen. Gehackte Petersilie zugeben, dann salzen und pfeffern. Die Orecchiette in reichlich Salzwasser kochen, abgessen und in die Pfanne geben. Durchschwenken und sofort servieren.



### **Strozzapreti**

mit Kabeljau

Chilischote, gehackte Petersilie und Knoblauchstücke mit Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Kabeljau-Stücke zugeben und braten. Tomatenwürfel und Oliven-Scheibchen zugeben und köcheln lassen. Gehackte Petersilie zugeben, dann salzen und pfeffern. Die Strozzapreti in reichlich Salzwasser kochen, abgessen und in die Pfanne geben. Durchschwenken, evtl. mit Parmesan bestreuen und sofort servieren.



### **Tortellini Fleischfüllung**

mit Erbsen, Schinken und Sahne

Erbsen mit Butter in einer Pfanne garen. Kochschinken-Streifen und Sahne zugeben. Weiterköcheln lassen bis eine sämige Sauce entsteht, dann salzen und pfeffern. Die Tortellini in reichlich Salzwasser kochen, abgessen und in die Pfanne geben. Durchschwenken, mit Parmesan bestreuen und sofort servieren.



### **Gnocchi**

mit Gorgonzolasauce

Butter, Sahne, Frischkäse und Gorgonzola unter ständigem Rühren erhitzen bis eine sämige Sauce entsteht. Die Gnocchi in reichlich Salzwasser kochen, abgessen und in die Sauce geben. Durchschwenken, mit Parmesan bestreuen und sofort servieren.



**Ravioloni Gartenkräuter**  
 mit Gemüsejuliennes und Pinienkernen

Gehackte Schalotten, gehackten Knoblauch und Gemüsejuliennes in Olivenöl andünsten. Mit etwas Weisswein ablöschen. Etwas Sahne zugeben und eine Minuten köcheln lassen. Salzen, pfeffern, dann geröstete Pinienkerne zugeben. Die Ravioloni Gartenkräuter in reichlich Salzwasser kochen, abgiessen und in die Pfanne geben. Durchschwenken, mit geriebenem Parmesan bestreuen und sofort servieren.



**Ravioloni Hirschfleisch**  
 mit Pilzragout

Gehackte Zwiebeln, gehackten Knoblauch und Räucherspeckwürfel in Olivenöl andünsten. Die geschnittenen Pilze zugeben und gut anbraten. Weisswein und Sahne zugeben und einige Minuten köcheln lassen. Dann salzen und pfeffern, sowie gehackte Petersilie zugeben. Die Ravioloni Hirschfleisch in reichlich Salzwasser kochen, abgiessen und in die Pfanne geben. Durchschwenken, mit geriebenem Parmesan bestreuen und sofort servieren.



**Fagotti Birnen-Käsefüllung**  
 mit Hirsch-Geschnetzeltem

Gehackte Zwiebeln, Räucherspeckwürfel und einen Thymianzweig in Olivenöl andünsten. Geschnetzeltes Hirschfleisch zugeben und gut anbraten. In feine Streifen geschnittene getrocknete Tomaten zugeben und weiterbraten. Mit gutem Rotwein ablöschen und ziehen lassen. Etwas Sahne zugeben, salzen und pfeffern. Die Fagotti Birnen-Käsefüllung in reichlich Salzwasser kochen, abgiessen und in die Pfanne geben. Durchschwenken und sofort servieren.



**Fagottini Gorgonzola-Nuss-Füllung**  
 mit Räucherspeck und rotem Radicchio

Gehackte Zwiebeln in Olivenöl ca. 7 min. bräunen. Gewürfelten Räucherspeck sowie gehackten, scharfen Paprika zugeben und ca. 3 min. weitergaren. Roten Radicchio in Streifen schneiden, der Pfanne zugeben, salzen, und ca. 4 min. weitergaren. Die Fagottini Gorgonzola-Nussfüllung in reichlich Salzwasser kochen, abgiessen und in die Pfanne geben. Etwas Kochwasser, Parmesan und Sahne zugeben, durchschwenken und sofort servieren.



**Papardelle**  
 mit Wildhasen-Ragout

Gehackte Zwiebeln, gehackten Knoblauch und zerdrückte Wacholderbeeren in Olivenöl andünsten. Geschnetzeltes Hasenrückenfilet zugeben und gut anbraten. In feine Streifen geschnittene getrocknete Tomaten zugeben und weiterbraten. Mit gutem Rotwein ablöschen und ziehen lassen. Etwas Sahne zugeben, salzen und pfeffern. Die Papardelle in reichlich Salzwasser kochen, abgiessen und in die Pfanne geben. Durchschwenken und sofort servieren.



**Schwarze Taglioline**  
 mit Garnelen, Zuckerschoten und Kirschtomaten

Geschnittene Frühlingszwiebeln in Olivenöl andünsten. Zuckerschoten und halbierte Kirschtomaten zugeben, und einige Minuten köcheln lassen. Die Garnelen (geschälte King Prawns) und einen Schuss Weisswein zugeben und 2 Minuten weiterköcheln lassen, dann salzen und pfeffern. Die schwarzen Taglioline in reichlich Salzwasser kochen (Kochzeit nur 2 Minuten !), abgiessen und in die Pfanne geben. Durchschwenken, mit geriebenem Parmesan bestreuen und sofort servieren.



### Giganti Steinpilzfüllung mit Kaninchen und Parmaschinken

Schalottenwürfel in Olivenöl andünsten. In feine Streifen geschnittenes Kaninchenfleisch zugeben und bei schwacher Hitze kochen lassen. Parmaschinken-Streifen zugeben. Mit Grappa ablöschen. Kirschtomaten-Stücke zugeben, salzen und pfeffern. Die Giganti Steinpilzfüllung in reichlich Salzwasser kochen, abgiessen und in die Pfanne geben. Geröstete Pinienkerne zugeben, durchschwenken und sofort servieren.



### Giganti Spinat-Ricottafüllung mit Kabeljau und Kapern

Zwiebelwürfel, Stangenselleriestücke, gehackten Knoblauch und zerdrückte Kapern in Olivenöl andünsten. Mit gutem Weisswein ablöschen. Kabeljau-Stücke und Kirschtomaten-Viertel zugeben und garziehen lassen. Salzen, pfeffern und frischen Dill zugeben. Die Giganti Spinat-Ricottafüllung in reichlich Salzwasser kochen, abgiessen und in die Pfanne geben. Durchschwenken und sofort servieren.



### Quadroni Toscani mit Tomatenhachée

Gehackte Zwiebeln und gehackten Knoblauch in Olivenöl andünsten. Mit etwas Weisswein ablöschen. Kleingewürfelte Kirsch-Tomaten zugeben und eine Minuten köcheln lassen. Salzen, pfeffern, dann gehackte Petersilie zugeben. Die Quadroni Toscani in reichlich Salzwasser kochen, abgiessen und in die Pfanne geben. Durchschwenken, mit geriebenem Parmesan bestreuen und sofort servieren.



### Kartoffel - Gnocchi mit Fenchel, Zwiebeln und Taleggio-Käse

Gehackte Zwiebeln in Butter andünsten. Zerkleinerten Fenchel und etwas Wasser zugeben, zugedeckt ca. 4 min. garen. Gewürfelten Taleggio-Käse und Sahne zugeben, durchkochen lassen, dann salzen und pfeffern. Die Gnocchetti in reichlich Salzwasser kochen, abgiessen und in die Sauce geben. Parmesan zugeben und in der Pfanne durchschwenken. Sofort servieren.



### Orangene Cappelli Kürbisfüllung in Porreesauce mit gelbem Kürbis

In Ringe geschnittenen Porre in Olivenöl andünsten, salzen, pfeffern und ca. 10 min. bei schwacher Hitze garen. In einer zweiten Pfanne gehackten Knoblauch in Olivenöl andünsten. In Würfel geschnittenen gelben Kürbis zugeben, salzen, pfeffern und ca. 10 min. garen. Porre und Kürbis in **einer** Pfanne mischen und Sahne zugeben. Die Pasta in reichlich Salzwasser kochen, abgiessen und in die Sauce geben und durchschwenken. Butterflocken und Parmesan darauf geben und sofort servieren.



### Orangene Cappelli Kürbisfüllung mit Rinderhackfleisch

Gehackten Knoblauch und feingeschnittene getrocknete Tomaten in Olivenöl andünsten. Rinderhackfleisch zugeben und gut anbraten. Mit Weisswein ablöschen. Etwas Fleischbrühe zugeben und weiterbraten bis die Flüssigkeit fast verdunstet ist. Dann salzen, pfeffern. Die Cappelli Kürbisfüllung in reichlich Salzwasser kochen, abgiessen, und zusammen mit dem Rinderhack anrichten, Parmesan darauf geben und sofort servieren.

### Cappelli Spargel-Mandel-Füllung mit Spargel - Parmaschinkensauce



In grobe Stifte geschnittenen Spargel in Butter andünsten. Mit einem Schuss gutem Weisswein ablöschen. Sahne zugeben und weiterköcheln. Die Cappelli Spargel-Mandelfüllung in reichlich Salzwasser kochen, abgiessen und in die Pfanne geben. In feine Streifen geschnittenen Parmaschinken und gehackten Schnittlauch zugeben, durchschwenken und sofort servieren.

### Cappelli Bärlauch-Füllung mit Rieslingsauce und Frühlingszwiebeln



Feingeschnittene Frühlingszwiebeln in Butter andünsten. Riesling zugeben und einreduzieren. Sahne zugeben, salzen, pfeffern und weiterköcheln. Die Cappelli Bärlauchfüllung in reichlich Salzwasser kochen, abgiessen und in die Pfanne geben. Durchschwenken, und sofort servieren.

### Panzarotti Steinpilzfüllung mit Nuss-Frischkäsesauce



Feingehackte Gemüsebrunoise in Butter andünsten. Gehackte Nüsse, Sahne und Frischkäse zugeben. Die Sauce reduzieren, dann salzen und pfeffern. Die Panzarotti Steinpilzfüllung in reichlich Salzwasser kochen, abgiessen und in die Pfanne geben. Während dem Durchschwenken geriebenen Parmesan unterheben, anrichten und sofort servieren.

### Tagliatelle mit Garnelen, Gorgonzola und Martini Dry



Geschälte Garnelen (King Prawns) in Butter anbraten. Martini Dry zugiessen und verdunsten lassen. Sahne und Gorgonzolakäse zugeben, weiterköcheln bis eine cremige Sauce entsteht, dann salzen und pfeffern. Die Tagliatelle in reichlich Salzwasser kochen ( Kochzeit nur 2 Minuten ! ), abgiessen und in die Pfanne geben. Durchschwenken, mit gehacktem Schnittlauch und buntem Pfeffer garnieren und sofort servieren.

### Giganti Jakobsmuscheln und Garnelen mit Porree-Zucchini-creme und Garnelen



Porreestreifen in Olivenöl andünsten. Feingeschnittene Zucchini-scheiben (ohne Schale) zufügen und köcheln lassen. (Wenn nötig etwas Gemüsebrühe zugeben). Milch und Sahne zufügen und mit einem Pürierstab zu einer sämigen Sauce pürieren. Salzen, pfeffern und zur Seite stellen. In einer zweiten Pfanne Porreestreifen und Garnelen (geschälte King Prawns) anbraten. Mit gutem Weisswein ablöschen, salzen, pfeffern und gehackte Petersilie zufügen. Die Giganti Jakobsmuscheln+Garnelen in reichlich Salzwasser kochen, abgiessen und mit den Garnelen durchschwenken. Die Porree-Zucchini-creme als Saucenspiegel vorbereiten, und die Giganti Jakobsmuscheln+Garnelen darauf anrichten.

### Tortellacci Lachsfüllung mit Jakobsmuscheln, Dill und Nüssen



Jakobsmuschelfleisch der Länge nach halbieren. Nusskerne im Ofen rösten, dann hacken und mit geriebenem Parmesan mischen. Gehackte Schalotten in einer Pfanne mit Butter und Olivenöl andünsten, die Jakobsmuscheln zugeben, salzen, pfeffern, und 3-4 min. köcheln. Die Tortellacci Lachsfüllung in reichlich Salzwasser kochen, abgiessen und in die Sauce geben. Sahne zugeben und alles in der Pfanne durchschwenken. Mit der Nuss-Parmesan-Mischung, sowie frischem Dill bestreuen und sofort servieren.