



Nudeln mit WOW

Magdalenas und Sebastians Regenbogen-Spaghetti

Grundrezept:

- 400g Spaghetti
- unterschiedliche Bio-Lebensmittelfarben
- Plastiksackerl

Zum Verfeinern:

- Olivenöl
- Parmesan
- Pesto
- Schlagoberssauce
- Tomaten
- Basilikum
- Mozzarella
- Oliven
- Rucolasalat



Und so geht's:

Für die bunten Regenbogen-Spaghetti zuerst die Nudeln in Salzwasser al dente kochen. Währenddessen können die Plastiksackerl vorbereitet werden. Dazu immer einen kleinen Klecks Lebensmittelfarbe in ein Sackerl geben. Sobald die Spaghetti fertiggekocht sind, etwas Nudelwasser ins Plastiksackerl schütten. Dann eine Handvoll Nudeln dazu geben, das Sackerl verschließen und kräftig schütteln. Je mehr Lebensmittelfarbe ihr verwendet, desto intensiver wird die Farbe. Wenn die Spaghetti die Farbe angenommen haben, das bunte Nudelwasser abschütten und warmes Wasser über die Spaghetti gießen, um die überflüssige Farbe abzuwaschen.

Magdalenas und Sebastians Tipp: Olivenöl, Pesto und geriebenen Parmesan zu den Regenbogen-Spaghetti geben und in Eisgläsern anrichten.

Joshuas und Lillis Gemüse-Käse-Makkaroni

Zutaten:

- 300g Makkaroni
- 550g Frischkäse
- 250g geriebenen Käse (Gouda, Bergkäse oder Edamer)
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer



Zum Verfeinern:

- Gemüse nach Wahl (z.B. weichgekochten Kürbis, Brokkoli, Tomaten, Paprika, Karotten)
- Schinken

- Kräuter wie Oregano, Basilikum, Thymian, Majoran

Und so geht's:

Zuerst die Makkaroni bissfest garen.

Für die Käsesauce einen Schluck Salzwasser in eine Pfanne geben und mit dem Frischkäse verrühren. Jetzt die restlichen Käsesorten dazu geben. Die Sauce mit einem Schluck Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Makkaroni und Nudeln miteinander vermischen und kurz bei 170° Celsius im Backrohr backen.

Joshuas und Lillis Tipp: Die Käsesauce mit kleingeschnittenem Kürbis und Kräutern verfeinern. Dann die Makkaroni mit der Gemüse-Käse-Sauce zusammen in Muffinförmchen anrichten.

Lolas und Jonas' Nudelsalate

Grundzutaten:

- 300g Nudeln nach Wahl
- Gemüse nach Wahl (z.B. Tomaten, Erbsen, Paprika, Radieschen, Blattsalat etc.)
- Mozzarella oder Feta
- Getrocknete Tomaten
- Extrawurst
- Essiggurken



Nudeln mit WOW

Für die Marinade:

- Öl
- Essig (z.B. weißer Balsamico oder Apfelessig)
- Zitronensaft von 1 Zitrone
- Mayonnaise
- Joghurt
- Viele Kräuter und Gewürze
- Salz und Pfeffer

Und so geht's:

Für den Nudelsalat zuerst die Nudeln bissfest garen und auskühlen lassen.

Für die Essig-Öl-Marinade 3EL Öl und 3EL Essig (oder auch Zitronensaft) miteinander verrühren. Nun mit Kräutern und Gewürzen verfeinern. Hierzu passt gut: Tomaten, Mozzarella, Basilikum.

Für die Joghurt-Marinade das Joghurt zusammen mit dem Saft einer gepressten Zitrone vermischen und mit Knoblauch, Schnittlauch oder anderen Gewürzen nach Wahl vermischen. Hierzu passt gut: Mayonnaise, Extrawurst, Mais und Essiggurken.

Lolas und Jonas' Tipp:

Den Nudelsalat in einem aufgeschnittenen Paprika anrichten.

Alex' Schinkennudeln

Für die Schinkennudeln

- 150g gekochte Nudeln jeder Art
- 1 Zwiebel
- 50g Schinken
- 150g Schlagobers
- 50g geriebener Käse (z.B. Edamer oder Gouda)
- Basilikum



Und so geht's:

Zuerst die Zwiebel schneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Dann den kleingeschnittenen Schinken dazugeben. Mit Schlagobers ablöschen und salzen. Damit die Sauce eine gute Bindung bekommt, etwas Käse dazugeben und schmelzen lassen. Sobald die Sauce stockt, die Nudeln dazugeben und gut durchmischen. Zum Anrichten ein paar Basilikumblätter darauf geben.