

## Rund um die Nudel

Diese **5 HELFER** machen uns zu **PASTA-EXPERTEN**



### AUS EINEM GUSS

Statt Nudelsieb: flache Abgießhilfe, die auf jeden Topf passt, von **Rosti Mepal** über [coolinarium.de](http://coolinarium.de), ca. 3 €



### KRAUTSCHAU

Frische von der Fensterbank: Kräutergarten **Emsa Smart Garden** über [ostermann.de](http://ostermann.de), ca. 70 €



### ÜBERROLLBÜGEL

Anbraten und schwenken aus dem Handgelenk: **Easy Pan** über [easy-pan.de](http://easy-pan.de), ca. 25 €



### KÄSEIGEL

Tierisch handlich: farbenfrohe Reibe in Igelform. **Kasimir** über [koziol-shop.de](http://koziol-shop.de), ca. 10 €



### SELBST GEDREHT

Nudelmaschine aus Edelstahl mit zwei Schneidewalzen. **Rosenstein & Söhne** über [pearl.de](http://pearl.de), ca. 28 €



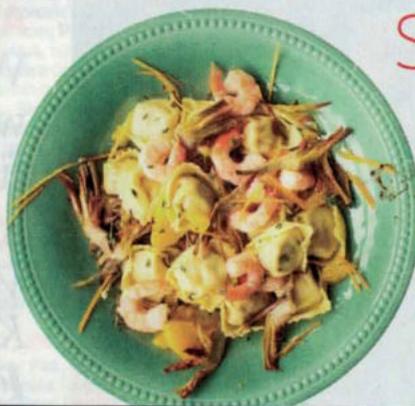
## Eine Frau sieht rot

Die große Leidenschaft von **HERMINA DEIANA** gibt's im Glas

Einmal im Jahr kocht die gebürtige Kroatin, die in der Nähe von Frankfurt aufgewachsen ist, in Italien Tomatensoße ein: Ende August, wenn die Flaschentomaten ihr bestes Aroma haben. So hat Hermina Deiana es gelernt von ihrer neapolitanischen Schwiegerfamilie. Das Ergebnis bringt sie hinterher in Gläsern

verpackt mit nach Deutschland. Zwei Varianten gibt's von ihrer *Salsa Paradiso*, mild und pikant. Darin stecken nur frisch geerntete Tomaten, Salz, ganz wenig Zucker, frische Kräuter, Zwiebeln, Karotten, Sellerie und feines Olivenöl. Im 6er-Set für ca. 18 Euro.

hermina-tomatensauce.de



## SCHNELLER TELLER

Eier aus Bodenhaltung, Zutaten ohne Gentechnik, kein Palmöl – das macht **Giovanni Rana** zum Lieblingsitaliener, wenn es mal schnell gehen soll. Jetzt genießen wir **neue Pasta-Sorten**, z. B. mit Kürbis und gerösteten Zwiebeln, passend zur Jahreszeit. [giovannirana.de](http://giovannirana.de)

## Die Form wahren

Alles, was dazugehört: **PASTA-BIBEL** für Puristen

Illustratorin Caz Hildebrand und Koch Jacob Kennedy erklären in **DIE GEOMETRIE DER PASTA** alle Formen der Nudel, den perfekten Teig und 100 grandiose Soßen. Das Buch im minimalistischen Schwarz-Weiß schafft es, die Welt der Pasta trotzdem so bunt zu zeigen, wie sie es verdient. Wer danach noch immer nur Penne all'arrabbiata, Spaghetti Bolognese oder Carbonara kocht, dem ist dann auch nicht mehr zu helfen.

Dumont, 288 S., 28 €

