



## Best-Of Sigmaplan Pastasaucen

### Blumenkohl-Sauce (für 4 Personen)

600 g	<b>Blumenkohl</b>	Den Blumenkohl in kleinste Röschen teilen. Den Peperoncino der Länge nach halbieren, entkernen, in kleine Würfelchen schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken.
1	<b>Peperoncino</b>	
1	<b>Zwiebel</b>	
2	<b>Knoblauchzehen</b>	
4 Esslöffel	<b>Olivenöl</b>	In einer grossen Pfanne das Olivenöl erhitzen. Peperoncino, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Dann die Blumenkohlröschen, die Pelatitomaten und die Bouillon dazugeben und alles ungedeckt auf mittlerem Feuer 10 Min. kochen lassen.
200 g	<b>Pelati</b> , gehackt	
1 ½ dl	<b>Gemüsebouillon</b>	
150 g	<b>Doppelrahm</b>	Den Doppelrahm zur Sauce geben, alles mit Salz und Pfeffer würzen und nach Belieben den Blumenkohl mit einer Gabel leicht zerdrücken.
½ Bund	<b>Glattblättrige Petersilie</b>	Petersilien- und Basilikumblätter fein hacken, zur Sauce geben und gleich mit der heissen Pasta mischen.
½ Bund	<b>Basilikum</b>	

### Cinque Pi (für 4 Personen)

4 dl	<b>Rahm</b> oder Halbrahm	In einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 10 Min. köcheln.
3 Esslöffel	<b>Tomatenpüree</b>	Alles beugeben, mischen, ca. 2 Min. mitköcheln.
½ Bund	<b>Glattblättrige Petersilie</b> , fein gehackt	
3 Esslöffel	<b>Parmesan</b> , gerieben	
½ Teelöffel	<b>Salz, wenig Pfeffer</b>	Würzen, mit der heissen Pasta mischen.
1 Messerspitze	<b>Muskat</b>	
	<b>Parmesan</b> , gerieben	Dazu servieren.

**Gorgonzola-Baumnuss-Sauce (für 4 Personen)**

1	<b>Schalotte</b>	Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Petersilie ebenfalls hacken. Die Baumnusskerne grob zerbröseln.
1	<b>Knoblauchzehe</b>	
½ Bund	<b>Petersilie</b>	
100 g	<b>Baumnusskerne</b>	
2 Esslöffel	<b>Butter</b>	In einem kleinen Topf die Butter schmelzen. Schalotte, Knoblauch und Baumnusskerne darin anrösten. Den Rahm dazugiessen und auf kleinem Feuer 3-4 Min. kochen lassen.
1.5 dl	<b>Rahm</b>	
100 g	<b>Gorgonzola</b> (oder Mascarpone-Gorgonzola)	Mit einer Gabel den Käse zerdrücken, beifügen und unter Rühren schmelzen lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Am Schluss die Petersilie daruntertermischen.
	<b>Salz, wenig Pfeffer</b>	
1 Prise	<b>Muskatnuss</b>	
Zum Fertigstellen 2-3 Esslöffel Pasta-Kochwasser zur Sauce geben. Mit der heissen Pasta mischen.		

**Peperoni-Tomaten-Sauce (für 4 Personen)**

1 Glas	Grillierte <b>Peperoni</b> in Öl (ca. 290 g)	Peperoni abtropfen, Öl auffangen. Peperoni mit ca. 3 Esslöffel des aufgefangenen Öls mischen.
70 g	Getrocknete <b>Tomaten</b> in Öl	Abtropfen, mit den Peperoni mischen.
50 g	<b>Mandelplättchen</b>	Mandelplättchen rösten, Knoblauchzehe grob hacken. Zusammen mit Sherry-Essig der Peperoni-Tomaten-Mischung beifügen und fein pürieren, würzen.
1	<b>Knoblauchzehe</b>	
2 Esslöffel	<b>Sherry-Essig</b> oder Rotweinessig	
¼ Teelöffel	<b>Cayennepfeffer</b>	
½ Teelöffel	<b>Salz</b>	

**Zitronen-Rucola-Pesto (für 4 Personen)**

100 g	<b>Rucola</b> , grob geschnitten	Rucola mit der gepressten Knoblauchzehe, den Pinienkernen, dem Pecorino und der Zitronenschale und -saft mischen.
1	<b>Knoblauchzehe</b>	
2 Esslöffel	<b>Pinienkerne</b> , geröstet	
4 Esslöffel	<b>Pecorino</b> , gerieben	
	1 Unbehandelte <b>Zitrone</b> , abgeriebene Schale und zwei Esslöffel Saft	
1.5 dl	<b>Olivenöl</b>	1/3 des Olivenöls dazugiessen, alles fein pürieren. Restliches Öl unter Rühren nach und nach dazugiessen. Pesto würzen.
	<b>Salz, wenig Pfeffer</b>	