

Die Lieblingspasta unserer Blogger - die 25 besten Rezepte



Zu Pasta sagen wir niemals nein! Auch unseren Foodloggern hat es der italienische Klassiker mehr als angetan. Hier sind die 25 besten Rezepte aus der Blogger-Ideenküche für echte Pasta-Fans! Buon Appetito!

Spaghetti Aglio e Olio

Denise hat das beliebte Gericht Spaghetti Aglio e Olio auf ihre ganz eigene Art interpretiert. Dank frischem Knoblauch, gesunden Quinoa-Spaghetti, bestem Parmesan und einem Power-Öl verwöhnt sie uns mit einem gesunden Pastarezept. [Zum Rezept](#)



[Spaghetti Aglio e Olio](#) © Denise Renée Schuster | Foodlovin

Sommerlicher Pasta-Salat Caprese Style

Tine hat uns mal wieder mit schönster Foodfotografie überrascht. Der Pasta-Salat ist einfach ein echter Hingucker auf jedem Tisch. Aber nicht nur optisch, auch geschmacklich kann sich die traumhafte Kombination aus Tomaten, Erdbeeren, Büffelmozzarella und Basilikumöl sehen lassen. [Zum Rezept](#)

Die Lieblingspasta unserer Blogger - die 25 besten Rezepte



Sommerlicher Pastasalat Caprese Style © Christine Garcia Urbina | Trickytine

Fussili mit Tomate und Burrata

Ist der Sommer denn schon da? Der Anblick dieses Gerichts schreit nach einem warmen Sommertag mit großem Pastahunger. Mit leckeren Fussili, Tomaten, wunderbarem Burrata und frischem Basilikum kannst du es dir so richtig gut gehen lassen. [Zum Rezept](#)



Fussili mit Tomate und Burrata © Stephanie Just | Meine Küchenschlacht

Spaghetti Bolognese

Die weltberühmte Spaghetti Bolognese darf in dieser Sammlung natürlich nicht fehlen. Beliebt bei Groß und Klein gibt es aber immer wieder Abwandlungen des Klassikers. Für Thanh lebt eine gute Bolognese-Sauce von hochwertigem Rindfleisch, langer Kochzeit und frischen Kräutern. [Zum Rezept](#)

Die Lieblingspasta unserer Blogger - die 25 besten Rezepte



Spaghetti Bolognese © Thanh Berthou | Eat, little bird



Linguine mit Avocado und Pistazien © Michaela Harfst | Transglobal Pan Party

Linguine mit Avocado und Pistazien

Ela hat uns eine ungewöhnliche Kombination mitgebracht. Avocado, Pistazien und Sprossen machen die Linguine zu einem gesunden Pastaschmaus. [Zum Rezept](#)

One Pot Lasagne-Suppe

Lasagne mal anders! Maja hat deftige Tomatensuppe mit Rinderhackfleisch, Lasagneblättern, Parmesan und Mozzarella serviert. Wer hätte gedacht, dass der italienische Klassiker als Suppe so gut schmecken kann? [Zum Rezept](#)

Die Lieblingspasta unserer Blogger - die 25 besten Rezepte



[One Pot Lasagne-Suppe](#) © Maja Nett | Moey's Kitchen

Nudelsalat mit Lachs und Avocado-Jogurtdressing

Nudelsalate sind nicht nur im Sommer etwas Feines. Marshas Nudelsalat mit Lachs, Zucchini und einem erfrischendem Avocado-Joghurt-Dressing ist schnell gemacht und eignet sich prima für den Feierabend oder die Lunchbox. [Zum Rezept](#)



[Nudelsalat mit Lachs und Avocado-Jogurtdressing](#) © Marsha Silenzi | Eine Prise lecker

Dinkel-Spaghetti mit Mangold

Catrin hat eine echte Vitaminbombe im Gepäck: Dinkel-Spaghetti werden mit einer cremigen Sauce aus Mangold und Kirschtomaten getoppt. [Zum Rezept](#)

Die Lieblingspasta unserer Blogger - die 25 besten Rezepte



Dinkel-Spaghetti mit Mangold © Catrin Neumayer | CookingCatrin

Spaghetti alla Sorrentina

Dieser italienische Klassiker hat es uns einfach angetan! Sarah hat eine große Portion Spaghetti mit sonnengereiften gerösteten Tomaten, cremigem Mozzarella und frischen Basilikumblättern veredelt. [Zum Rezept](#)



Spaghetti alla Sorrentina © Sarah Thor | Gaumenpoesie

Fagotelli Carbonara

Tina hat mal wieder ihren Kochlöffel geschwungen und uns köstliche Fagottelli Carbonara mitgebracht. Die Nudeln mit flüssigem Kern schmecken frisch zubereitet besonders lecker. [Zum Rezept](#)

Die Lieblingspasta unserer Blogger - die 25 besten Rezepte



Fagotelli Carbonara © Tina Kollmann | Food und Co

Tortellini mit Tomatensauce und Mozzarella

Ein Nudelauflauf darf in dieser Sammlung auf keinen Fall fehlen! In Karins Rezept werden Tortellini mit Tomatensauce und Mozzarella überbacken – Souffood deluxe! [Zum Rezept](#)



Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf www.springlane.de/magazin

Tortellini mit Tomatensauce und Mozzarella © Karin Klemmer | Wallygusto

Kürbis-Mascarpone-Ravioli mit Salbeibutter

Ravioli sind ein aufwändigeres Projekt, aber absolut jede Mühe wert. Jessicas cremige Füllung aus Kürbis und Mascarpone ist einfach köstlich und passt hervorragend zur Salbeibutter. [Zum Rezept](#)



Kürbis-Mascarpone-Ravioli mit Salbeibutter © Jessica Benczewski | Berliner Küche

Pasta mit frischen Erbsen und pochiertem Ei

Ines Pastarezept bringt Frische auf deinen Teller! Die Kombination aus Nudeln, Erbsen und pochiertem Ei versorgt dich mit viel Eiweiß und Pastagluck. [Zum Rezept](#)

Die Lieblingspasta unserer Blogger - die 25 besten Rezepte



Pasta mit frischen Erbsen und pochiertem Ei © Ines Karlin
| Münchner Küche

Spaghetti-Salat mit Lauch

Maras Salat mit Lauch ist ganz fix zubereitet und benötigt nur eine Handvoll Zutaten. Mit nur wenigen Handgriffen zauberst du dir mit Spaghetti, Lauch und Sonnenblumenkernen blitzschnell ein leckeres Gericht. [Zum Rezept](#)



Pasta mit frischen Erbsen und pochiertem Ei © Marara
Staab | Maras Wunderland

Rotwein Spaghetti All' Ubriaco mit Radicchio, Walnüssen & Parmesan

Beschwipste Spaghetti? Nicht nur Vera liebt die Kreation, auch wir sind begeistert. Durch das Rotweinbad bekommt die Pasta nicht nur eine spektakuläre dunkelrote Farbe, sondern auch einen einzigartigen Geschmack. [Zum Rezept](#)

Die Lieblingspasta unserer Blogger - die 25 besten Rezepte



Rotwein-Spaghetti All' Ubriaco mit Radicchio, Walnüssen & Parmesan © Vera Wohlleben | Nicest Things

Tagliatelle mit grünem Spargel, Spinat und Petersilienpesto

Manchmal muss man sich einfach mit einer leckeren Pasta belohnen. Ina wählt dafür gerne Tagliatelle mit Pesto, Spinat und grünem Spargel. Noch ein wenig Parmesan on top und fertig ist das Wohlfühlgericht. [Zum Rezept](#)



Tagliatelle mit grünem Spargel, Spinat und Petersilienpesto © Ina Speck | Ina isst

Spaghetti mit Ofenpaprika und Spiegelei

Wer hätte das gedacht? Gegrillte Paprika und Spiegeleier verstehen sich blendend, wie Sabrina und Steffen mit ihrem Gericht beweisen. Die außergewöhnliche, aber leckere Kombination solltest du unbedingt nachmachen! [Zum Rezept](#)

Die Lieblingspasta unserer Blogger - die 25 besten Rezepte



Spaghetti mit Ofenpaprika und Spiegelei © Sabrina Kiefer & Steffen Jost | Feed me up before you go-go

Pasta mit Champignons und Cashew-Sahne-Sauce

Hannah hat uns ein schnelles und vor allem gesundes Gericht mitgebracht. Linsen-Spaghetti werden zusammen mit Lauch in einer Cashew-Sahne-Sauce gekocht und mit Champignons veredelt. Einfacher kannst du nicht gesund und lecker kochen. [Zum Rezept](#)



Pasta mit Champignons und Cashew-Sahne-Sauce © Hannah Frey | Projekt: Gesund leben

Nudelsalat mit gebratenem Gemüse und Basilikum-Pekannuss-Pesto

Perfekt zum Mitnehmen und Genießen: Annes Nudelsalat mit gebratenem Gemüse lässt sich wunderbar vorbereiten. Dank Basilikum-Pekannuss-Pesto erhält er eine wunderbar würzige Note. [Zum Rezept](#)

Die Lieblingspasta unserer Blogger - die 25 besten Rezepte



Nudelsalat mit gebratenem Gemüse und Basilikum-Pekannuss-Pesto © Anne Klein | Frisch verliebt

Rote Bete Pasta mit Grünkohl Pesto

Du magst Grünkohl und rote Bete? Dann solltest du Nikes Nährstoffwunder nicht verpassen. Die Kombination aus beiden Wintergemüsesorten bringt nicht nur Farbe auf den Teller, sondern verspricht auch Vielfalt im Geschmack. [Zum Rezept](#)



Rote Bete Pasta mit Grünkohl Pesto © Anika Launert | Nikes Herz tanzt

Bärlauch-Spaghetti

Bist du bereit für den Frühling? Verenas Bärlauch-Spaghetti lassen uns den Winter vergessen. Alles, was du brauchst, ist eine große Portion selbst gemachtes Bärlauch-Pesto und deine Lieblingspasta. [Zum Rezept](#)

Die Lieblingspasta unserer Blogger - die 25 besten Rezepte



Bärlauch-Spaghetti © Verena Pelikan | Sweets and Lifestyle

Pasta mit Lachs, getrockneten Tomaten und frischem Blattspinat

Inspiziert von ihrer Reise nach Neuseeland träumt Sarah von Pasta mit Lachs, getrockneten Tomaten und frischem Spinat. Um ihre Urlaubserinnerungen noch ein wenig aufrecht zu erhalten, hat sie das Gericht zu Hause nachgekocht und mit uns geteilt. [Zum Rezept](#)



Pasta mit Lachs, getrockneten Tomaten und frischem Blattspinat © Sarah Timplan | Alles und Anderes

Pasta mit Pilzen und Thymian

Hast du Lust auf echtes Comfort Food, aber willst auf Fleisch verzichten? Dann ist Elles Nudel-Pilz-Pfanne bestimmt etwas für dich. Schon allein das Bild der herzhaften Köstlichkeit drückt Gemütlichkeit aus. [Zum Rezept](#)

Die Lieblingspasta unserer Blogger - die 25 besten Rezepte



Pasta mit Pilzen und Thymian © Elle Teuscher | Elle Republic

Tagliatelle in cremiger Kürbis-Soße

Lena macht mit ihrer Pasta-Kreation nicht nur Veganer, sondern auch Fleischliebhaber glücklich. Die Kombination von Tagliatelle und cremiger Kürbis-Soße wird garantiert auch dich begeistern. [Zum Rezept](#)



Tagliatelle in cremiger Kürbis-Soße © Lena Pfetzer | Lenaliciously

Tagliatelle mit grünem Spargel

Die Spargelzeit will jedes Jahr aufs Neue in vollen Zügen auskostet werden. Andrea liefert mit ihrem Rezept eine Inspiration für ein schnelles Pasta-Gericht mit dem knackigen Frühlingsgemüse. [Zum Rezept](#)

Die Lieblingspasta unserer Blogger - die 25 besten Rezepte



Tagliatelle mit grünem Spargel © Andrea Köhlberger |
Cook & Bake with Andrea