

Urlaubssehnsucht? 16 Mal bunte Sommerpasta



Pasta auf der Piazza. Danach einen Brunello di Montalcino am Strand. Die Bambini spielen Fußball, die Mamas drehen ihre Nudeln und die italienischen Herren genießen die Sonne. Hach ... der letzte Urlaub ist schon viel zu lange her, die vielen mediterranen Köstlichkeiten auch. Das Meer können wir dir nicht herzaubern, das italienische Lebensgefühl schon. Penne à la Ratatouille, Tagliatelle mit Zitronen-Avocado-Sauce und Casarecce al Pesto - 16 Bloggerrezepte, 16 Mal bunte Sommerpasta und 16 Ideen für dein Dolce Vita.

Mediterrane Zitronenpasta

Du hast noch ein paar Zitronen übrig? Vielleicht auch noch ein paar getrocknete Tomaten und eine Handvoll schwarze Oliven? Dann mach es wie Jasmin, schmeiß alle Zutaten in einen Topf und freu dich über eine

mediterrane Zitronenpasta. Resteküche deluxe! [Zum Rezept](#)



[Mediterrane Zitronenpasta](#) © Jasmin Krause | KüchenDeern

Penne-Salat à la Ratatouille

Ein lauer Sommerabend auf deinem Balkon, im Garten oder im Park. Ein Gläschen Rosé und dieser Penne-Salat à la Ratatouille - hört sich nach eine paar ziemlich schönen Stunden an, oder? Um den Nudelsalat kümmert sich Sarah, um den Wein du und um das Wetter - ja - hoffentlich der liebe Wettergott... [Zum Rezept](#)

Urlaubssehnsucht? 16 Mal bunte Sommerpasta



Penne-Salat à la Ratatouille © Sarah Renziehausen | feiertäglich

Mediterrane Zucchini-Nudeln

Der große Vorteil von Zucchini-Nudeln: Sie gehen schnell, sind lecker, gesund und unendlich variabel. Findet auch Denise von Foodlovin und hat ihre Zoodles kurzerhand in eine mediterrane Augenweide verwandelt. Dank Oliven, Schafsmilchkäse, Fenchel, Weißwein und Olivenöl ein herrliches leichtes Pastagericht, das nach Sommer, Sonne und Süden schmeckt. [Zum Rezept](#)



Mediterrane Zucchini-Nudeln © Denise Renée Schuster | Foodlovin

Tagliatelle mit Avocado-Zitronen-Sauce und grünem Spargel

Wenn dir das Leben eine Zitrone gibt, frag nach Avocado, Knoblauch und Olivenöl. Denn daraus zauberst du im Handumdrehen eine herrlich frische Pastasauce. Der perfekte Begleiter für Tagliatelle und grünen Spargel. [Zum Rezept](#)

Urlaubssehnsucht? 16 Mal bunte Sommerpasta



Tagliatelle mit Avocado-Zitronen-Sauce und grünem Spargel © Sandra Cetin | Hase im Glück

Pasta mit Vanille-Carbonara und Feldsalat

Was wäre Panna Cotta ohne Vanille? Oder Crème brûlée? Oder diese verführerischen Tagliatelle? Mit ordentlich Bacon, geriebenem Parmesan und - na klar - einem Hauch Vanille, hat dieses Nudelgericht eindeutig Lieblings-Pasta-Potenzial. [Zum Rezept](#)



Pasta mit Vanille-Carbonara und Feldsalat © Tamara

Staab | Maras Wunderland

Pasta mit Rote-Bete-Sauce

Das nennen wir mal eine farbenfrohe Pasta! Knallrot, fast schon ein bisschen violett - so leuchten uns diese Nudeln entgegen. Ob sie auch schmecken? Und wie - nach Roter Bete, Parmesan und geröstetem Mohn. [Zum Rezept](#)



Pasta mit Rote-Bete-Sauce © Simone Filipowsky | S-Küche

Pasta mit Pesto Genovese

So ein richtig gutes Pesto braucht nicht viel. Keine drei verschiedenen Käsesorten, keine Mandeln und keine Nüsse. Nur Parmesan, Piniernkerne, Knoblauch, ein wenig Olivenöl und eine Handvoll Basilikum. Vielleicht auch noch eine Prise Salz - aber das war es auch schon. [Zum Rezept](#)

Urlaubssehnsucht? 16 Mal bunte Sommerpasta



Pasta mit Pesto alla Genovese © Jesscia Benczewski | Berliner Küche

Sommer Carbonara

In einer echten Carbonara hat Sahne nichts verloren, in einer sommerlichen Carbonara schon. Zusammen mit grünem Spargel, Erbsen und Parmesan - der perfekte Begleiter für Linguine, Spargel und Erbsen. [Zum Rezept](#)



Pasta mit Pesto alla Genovese © Patrick Rosenthal | Ich machs mir einfach

Nudeln mit Zucchini-Lachs-Sauce

Augen schließen und sich an einen Fischereihafen träumen - zu den vielen kleinen Booten, niedlichen Häusern und herrlich duftenden Marktständen. Und zu diesem unwiderstehlich gutem Pastagericht - mit Zucchini, Frischkäse und Lachs. Letzteres gibt es dank Yvonne auch hier - versprochen! [Zum Rezept](#)



Nudeln mit Zucchini-Lachs-Sauce © Yvonne Erfurth | Experimente aus meiner Küche

Pasta mit gebratenem Spargel, Frühlingszwiebeln und Basilikum-Zitronen-Öl

Karamellisierter Spargel und ein selbstgemachtes Basilikum-Zitronen-Öl - mach deine Pasta zu einer ganz Besonderen und richte sie mit diesen leckeren Frühlingsboten an. [Zum Rezept](#)

Urlaubssehnsucht? 16 Mal bunte Sommerpasta



Pasta mit gebratenem Spargel und Basilikum-Zitronen-Öl
© Stefanie Hiekmann | schmecktwohl

Sommerpasta mit Oliven und Basilikum

Urlaubsreif? Dann nichts wie rein in den Bikini oder die Shorts und raus auf den Balkon. Mit einem spritzigen Aperitif in der einen und einem Teller Sommerpasta in der anderen Hand. Getrocknete Tomaten, Kalamata-Oliven, Parmesan und Knoblauch tun ihr übriges und katapultieren dich von null auf Hundert in den Ferienhimmel. [Zum Rezept](#)



Sommerpasta mit Oliven und Basilikum © Catrin Neumayer | Cooking Catrin

Casarecce al Pesto

Mal überlegen... Es gibt Spaghetti, Rigatoni, Tagliatelle, Linguine,... Und es gibt Casarecce - was übersetzt so viel bedeutet wie die 'Hausgemachten'. Sehen ja auch ein bisschen so aus, die kleinen Spiralen aus Sizilien. Dank ihrer gebogenen Form saugen sie deine Sauce bis zum letzten Tropfen auf und schmecken zu Pesto, grünen Bohnen und Rucola besonders gut. [Zum Rezept](#)

Urlaubssehnsucht? 16 Mal bunte Sommerpasta



Casarecce al Pesto © Ela | Transglobal Pan Party

One Pot Pasta mit Gemüse

Keine Spülmaschine zu Hause? Macht nichts! Bei diesem Rezept kommt alles aus einem Topf - die Spaghetti, die Sauce. Nicht nur praktisch, sondern auch herrlich cremig. Denn - Sahne und Olivenöl verschmelzen mit Möhren, Champignons, Zucchini und Erbsen zu einer besonders sämigen Pastasauce. [Zum Rezept](#)



One Pot Pasta mit Gemüse © Janke Schäfer | Jankes

Soulfood

Spaghetti mit Kürbiskernöl

Nicht nur in Italien, auch in Österreich werden Spaghetti gegessen. Nicht die klassischen 'alla bolognese', sondern mit Kürbiskernöl verfeinert. Natürlich nur mit dem echten - aus der Steiermark. Und weil mit ein bisschen Crunch alles besser schmeckt, kommen noch ein paar Kürbiskerne obendrauf. [Zum Rezept](#)



Spaghetti mit Kürbiskernöl © Sarah Thor | Gaumenpoesie

Pasta à la Italia mit Salsiccia und Spinat

S-a-l-s-i-c-c-i-a - wie das klingt? Nach Frauen in schönen Kleidern, Männern in kurzen Shorts, Sommer, Sonne und Sonnenschein. Kurz - nach einem lauen Sommerabend an der italienischen Riviera. Was es dort zu essen gibt? Ein sonnenverwöhntes Pastagericht mit Salsiccia und Spinat natürlich. [Zum Rezept](#)

Urlaubssehnsucht? 16 Mal bunte Sommerpasta



Pasta à la Italia mit Salsiccia und Spinat © Tamara Staab | Maras Wunderland



Gebutterte Erbsen-Pasta mit Zitrone & Basilikum © Daniela & Michael Becker | Flowers on my plate

Gebutterte Erbsen-Pasta mit Zitrone & Basilikum

Mit Butter schmeckt alles ein bisschen besser. Der beste Beweis dafür - diese gebutterte Erbsen-Pasta mit Zitrone und Basilikum. Ja okay - es reicht nicht aus, einfach nur ein Flöckchen Butter auf deine Nudeln zu geben. Ein bisschen Gemüse und ein paar Kräuter müssen es schon sein. Aber das cremige Butteraroma gibt deinen Spaghetti den nötigen Twist. [Zum Rezept](#)