

Amore auf dem Teller: 18 Spaghetti-Rezepte, in die du dich verlieben wirst



Die Nudel unter den Nudeln – was würden wir nur ohne sie tun? Höchstwahrscheinlich verhungern! Naja ok, das war jetzt ein bisschen übertrieben, aber zumindest ist die Spaghetti aus keiner Küche mehr wegzudenken. Die 25 cm lange, dünne Nudel stammt, natürlich, aus Italien und hat sich von dort aus in der ganzen Welt verbreitet. Jede Familie hat ihre eigenen, persönlichen Lieblingsrezepte für die perfekte Spaghettikombination. Manche lieben es einfach, die Nudeln ganz simpel mit etwas [Pesto](#) zu essen, für andere muss es unbedingt die hausgemachte [Bolognesesauce](#) sein.

Wie du deine Spaghetti auch am liebsten isst, hier sind 18 spannende Rezepte für dein nächstes Pastavergnügen. Übrigens kannst du die schlanke Nudel auch selber machen - ganz einfach mit diesen [Tipps für hausgemachte Spaghetti](#).

One Pot Pasta Thai-Style mit Gemüse und Erdnüssen

Nach einem langen Strandtag in Thailand gibt es nichts Besseres als ein leckeres Pad Thai aus einer der vielen Garküchen. Nach wenigen Sekunden hält man eine heiße Schüssel in der Hand. Fast genauso schnell ist diese Pastakreation in nur einem Kochtopf zubereitet und erinnert geschmacklich an das thailändische Original. [Zum Rezept](#)



[One Pot Pasta Thai Style mit Erdnüssen](#)

Spaghetti Carbonara

Wer glaubt, dass Sahne in eine Carbonara gehört, der irrt sich gewaltig. Das Original wird aus Pecorino, Speck, Eigelb und schwarzem Pfeffer zubereitet. Wichtig ist, dass du für den Käse und den Speck gute Produkte kaufst, die einen kräftigen Eigengeschmack haben. [Zum Rezept](#)



[Spaghetti Carbonara](#)

Spaghetti mit toskanischen Hackfleischbällchen und Tomatensauce

Hast du deine Fleischbällchen schon mal mit Couscous paniert? Nein? Dann wird es höchste Zeit. Denn das

Amore auf dem Teller: 18 Spaghetti-Rezepte, in die du dich verlieben wirst

Getreide verleiht deinem Hackfleisch einen schönen Crunch und bringt so mal etwas Abwechslung in das altbekannte Rezept. [Zum Rezept](#)



[Spaghetti mit toskanischen Hackfleischbällchen und Tomatensauce](#)

Spaghetti mit grünem Spargel und Bärlauchpesto

Grüner Spargel ist fast zu schön, um gegessen zu werden. Doch wer kann ihm in Kombination mit würzigem Ziegenfrischkäse schon widerstehen? Vollendet wird dieses frühlingshafte Gericht mit einem Pesto aus frischem Bärlauch. Ein Traum! [Zum Rezept](#)



[Spaghetti mit grünem Spargel und Bärlauchpesto](#)

Spaghetti mit Tofu-Bolognese

Die klassisch italienische Bolognese wird mit verschiedenen Sorten Fleisch zubereitet. Doch auch für Vegetarier gibt es eine Möglichkeit, diese geniale Sauce

zu essen. Dazu verwendest du einfach Tofu anstatt Fleisch. Der Tofu kommt in den Ofen, wird dort knusprig braun geröstet und dann zusammen mit einer feinen Tomatensauce über die Spaghetti gegeben. [Zum Rezept](#)



[Spaghetti mit Tofu-Bolognese](#)

Spaghetti mit Grünkohl-Pesto

Grünkohl wird meistens mit dem deftigen, traditionellen Wintergericht Grünkohleintopf verbunden – doch es geht auch anders. Der grüne Powerkohl wird mittlerweile gerne für gesunde Smoothies verwendet oder wie hier mit Walnusskernen, Kapern und Oliven zu einem würzigen Pesto verarbeitet. [Zum Rezept](#)



[Spaghetti mit Grünkohl-Pesto](#)

Spaghetti mit Halloumi, Pilzen und Walnüssen

Wer Halloumi noch nicht kennt, wird ihn lieben! Mit diesem salzigen Käse auf dem Teller vermisst du sicher

Amore auf dem Teller: 18 Spaghetti-Rezepte, in die du dich verlieben wirst

kein Fleisch. Die passende Sauce wird aus Joghurt zubereitet und mit frischen Champignons und Walnüssen verfeinert. [Zum Rezept](#)



[Spaghetti mit Halloumi, Pilzen und Walnüssen](#)

Vollkornnudeln. Ein paar Möhrchen und süße Kirschtomaten bringen dann noch den nötigen Gemüseanteil mit ins Spiel. [Zum Rezept](#)



[Spaghetti mit Linsen, Kirschtomaten und Feta](#)

Spaghetti Napoli

Grundgerüst dieser Nudelkreation ist, abgesehen von Spaghetti, eine würzige Tomatensauce. Verfeinert wird die Sauce mit Knoblauch, Möhren und Sellerie. Ein paar Kapern und Parmesan verleihen deiner Sauce die nötige Würze. So und nicht anders begeistert diese Sauce Pastaliebhaber weltweit. [Zum Rezept](#)



[Spaghetti Napoli](#)

Spaghetti alla puttanesca

Klingt nicht nur nach Urlaub pur – schmeckt auch so! Die Spaghetti werden in einer scharf-würzigen Tomatensauce geschwenkt und mit Sardellen, Oliven, Knoblauch und Kapern serviert. Die Komponenten geben dem Ganzen eine herrlich mediterrane Note. [Zum Rezept](#)



[Spaghetti alla puttanesca](#)

Spaghetti mit Linsen, Kirschtomaten und Feta

Diese Portion Spaghetti hat viel Gutes im Gepäck. Neben braunen Linsen, die dich mit viel Eiweiß versorgen, gesellen sich cremiger Feta und Kürbiskerne zu deinen

Vollkorn-Spaghetti mit Spinat-Pesto

Für dieses ausgefallene Pesto wird Spinat mit Zwiebeln und Chili in einem Wok gedünstet und anschließend mit Parmesan verfeinert. Pinienkerne und gutes Olivenöl geben deinen Vollkornnudeln den letzten Schliff. [Zum](#)

Amore auf dem Teller: 18 Spaghetti-Rezepte, in die du dich verlieben wirst

Rezept



Vollkorn-Spaghetti mit Spinat-Pesto

Spaghetti alle Vongole

Das Pastagericht erinnert an eine frische Meeresbrise und schmeckt einfach nach Urlaub in Italien. Du denkst, Muscheln kannst du nur im Restaurant essen? Da irrst du dich! In nur wenigen Schritten kannst du die leckeren Meeresfrüchte ganz einfach selbst zubereiten und deine Spaghetti damit unvergesslich machen. [Zum Rezept](#)



Spaghetti alle Vongole

Cremige Spaghetti mit Chili, Erbsen und Zitrone

Nudeln liegen schwer im Magen. Ja, das mag sein – aber diese Variante ist super erfrischend und im Handumdrehen zubereitet. So ist dieses Gericht ideal für deine nächste Mittagspause. Es braucht nicht viel Zeit und einschlafen musst du danach auch nicht direkt. Nur, wenn

du vielleicht zu viel von diesen leckeren Spaghetti isst.

[Zum Rezept](#)



Cremige Spaghetti mit Chili, Erbsen und Zitrone

Spaghetti Aglio e Alio

Hierfür braucht man nun wirklich nicht viele Worte. Der Pastaklassiker ist aus keinem italienischen Haushalt wegzudenken und auch hier bei uns besonders beliebt. Super schnell in nur maximal 15 Minuten zubereitet und einfach nur zum Reinknien. [Zum Rezept](#)



Spaghetti Aglio e Olio

Drunken Pasta – Spaghetti in Rotwein gekocht

Wenn du deine Gäste beeindrucken möchtest, ist das Rezept genau das Richtige für dich. Deine Spaghetti werden nicht etwa einfach nur in schnödem Salzwasser gekocht – nein, nein! Sie dürfen ein heißes Bad in Rotwein nehmen. Anschließend kommen sie al dente und in

Amore auf dem Teller: 18 Spaghetti-Rezepte, in die du dich verlieben wirst

dunklem Violett mit etwas frischem Brokkoli, Knoblauch und Parmesan auf die Teller und entlocken Begeisterung. [Zum Rezept](#)



[Drunken Pasta – Spaghetti in Rotwein gekocht](#)

knallgrünen Erbsen, einem Klecks Crème fraîche und Parmesan und zauberst so in Windeseile ein schnelles Mittagessen. [Zum Rezept](#)



[Spaghetti mit Zucchini, Champignons und Erbsen](#)

Spaghetti mit Spinat und Ricotta

Sehen hübsch aus, schmecken besonders lecker und sind in nur 20 Minuten zubereitet. Die heißen Nudeln werden mit Ricotta und Parmesan vermengt, sodass eine cremige Sauce entsteht. Dazu gibt's noch ein paar geröstete Walnüsse und frischen Spinat. [Zum Rezept](#)



[Spaghetti mit Spinat und Ricotta](#)

Spaghetti-Muffins mit Fleischbällchen und Tomatensauce

Dass Muffins nicht nur süß sein müssen, beweisen diese Spaghetti-Muffins. Aus Nudeln vom Vortag, etwas würziger Tomatensauce, Parmesan und kleinen Hackbällchen zauberst du im Handumdrehen den perfekten Party-Snack, dem sicher keiner widerstehen kann. [Zum Rezept](#)



[Spaghetti-Muffins mit Fleischbällchen und Tomatensauce](#)

Spaghetti mit Zucchini, Champignons und Erbsen

Für dieses Gericht brauchst du nur einen Topf. Champignons und Zucchini müssen nur kleingeschnitten werden und dann kann's auch schon losgehen. Das Gemüse vermengst du dann mit deinen Spaghetti,