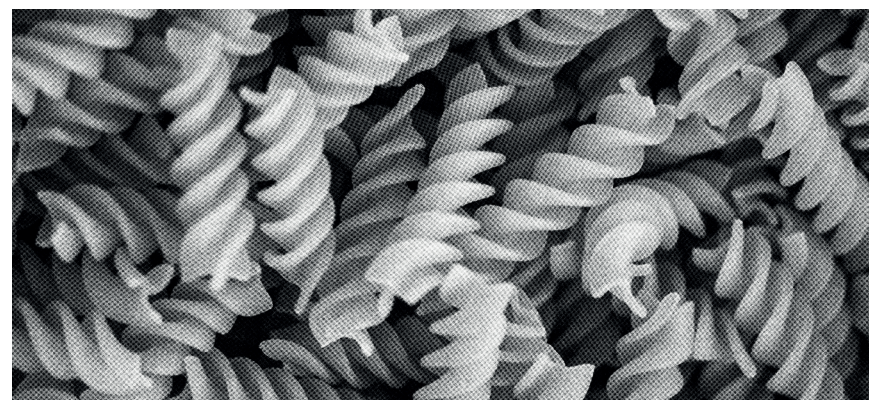


FUSSILI



Die verdrehte Welt einer Nudel

Fusilli entstanden der Legende nach durch einen Zufall. Sie sollen um 1550 am Hofe von Cosimo I. de' Medici, dem Herzog von Florenz, entstanden sein: Als ein Koch des Herzogs eines Tages Pasteteig angesetzt hatte und ein Teil davon auf den Boden gefallen war, soll ihn dessen kleiner Sohn genommen und beim Spielen um die Stricknadel der

Großmutter gewickelt haben – die Idee der Spiralnudel war geboren. Bis ins 20. Jahrhundert hinein wurden die Fusilli vor allem auf dem Land von älteren Frauen hergestellt und verkauft. Eine köstliche Pasta-Sorte – gepaart mit der richtigen Sauce ein wahrer Genuß. Fester Bestandteil der italienischen Küche, ihre spiralförmige Struktur trägt dazu bei, Saucen gut aufnehmen können. Die einzigartige Form und Vielseitigkeit machen sie zu einer beliebten Wahl für verschiedenste Pasta-Gerichte.

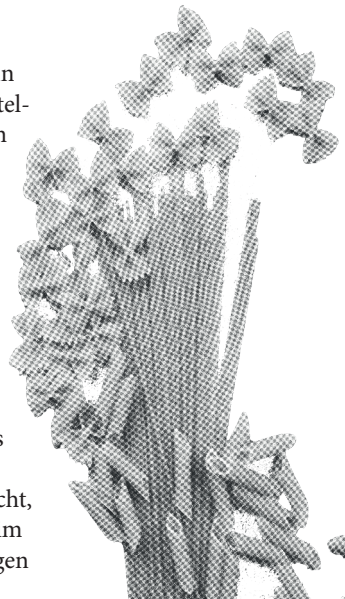
- Italienische Weisheiten -

**SORGEN SIND WIE NUDELN,
MAN MACHT SICH IMMER ZU VIELE.**

NOTIZBUCH Pasta

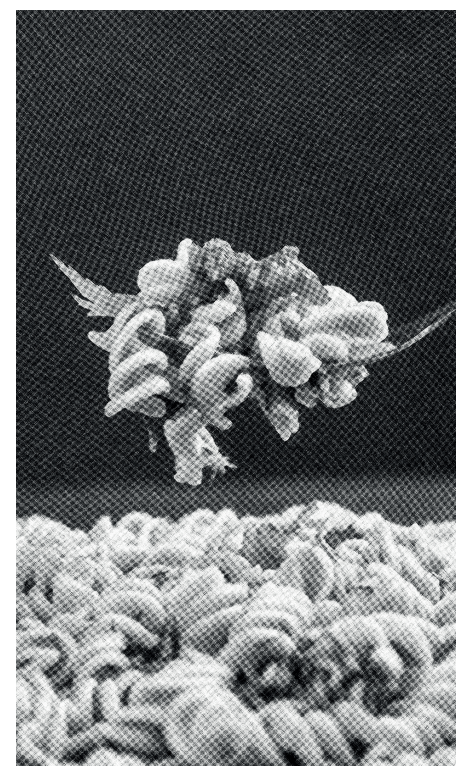
Mehl aus Hartweizenkörnern, warmes Wasser und ein Gerät zum Kneten – das sind die Zutaten zur Herstellung von Pasta. Durch die Verwendung von italienischem Hartweizen, Semola di Grano, bekommen die Produkte eine unvergleichliche Konsistenz und hervorragende Kocheigenschaften. Bissfest und goldgelb in der Farbe.

Die traditionelle Form der Herstellung erfolgt in Bronzeformen. Durch die Bronze wird die Oberfläche der Pasta rauer als bei der herkömmlichen Ausformung. Die frischen Nudeln werden anschließend langsam bei niedriger Temperatur getrocknet. Es handelt sich um ein uraltes Verfahren, das die Eigenschaften des Produkts unverändert beibehält: eine vollmundige Konsistenz und eine unverwechselbare Rauheit, die es der Sauce ermöglicht, sich mit der Pasta zu verbinden. Früher wurde die Pasta im Freien getrocknet – frisch geschnittene Spaghetti auf langen Holzstangen, luftgetrocknet von Sonne und Wind.



INHALT DIESER AUSGABE

- **PASTA** Fusilli
- **NOTIZBUCH** Pasta
- **ITALIENISCHE WEISHEITEN**
- **REZEPT** Fusilli „Con Spinaci e Limone“
- **KLEINANZEIGE** Verlorene Nudel sucht
- **HOROSKOP** Fusilli
- **IMPRESSUM**



PASTA Fusilli



Hergestellt in Bronze-Formen, Hartweizengries „Semola di Grano Duro“. Herkunft zu 100 % aus Italien, 500 g

IMPRESSUM

HERAUSGEBER UND SITZ DER REDAKTION
Sparkstill GmbH
Babelsberger Str. 6
10715 Berlin
www.costoluto.com

CHEFREDAKTEUR Christian Schumm
ARTDIREKTOR Arno Adalis
PASTA TESTER Johnny Pasta
AM HERD Fernando Furioso
WASSERKOCHER Alfonso Aqua
TEIGKNETER Fabio Forte
NUDELROLLER Mario Mattarello

500 g oder über 200 Stück*

*Ohne Gewähr

HOROSKOP

NAME: Fusilli Fantastico
STERNZEICHEN: Pasta Pisces

schiedenen Kochmethoden und Saucen an. Flexibel und pflegeleicht.

KREATIVITÄT: Fusilli Fantastico ist bekannt für seine kreative Form und seine Fähigkeit, verschiedene Saucen und Zutaten aufzunehmen.

GESELLIGKEIT: Fusilli Fantastico liebt es, in Gesellschaft zu sein. Ob in einem Nudelsalat oder in einer Pasta-Party, diese Nudel bringt Menschen zusammen und sorgt für gute Stimmung.

ANPASSUNGSFÄHIGKEIT: Fusilli Fantastico passt sich leicht ver-



REZEPT Fusilli „Con Spinaci e Limone“

**ZUTATEN
FÜR 2 PERSONEN**

- 500 g Pasta
- 2 Knoblauchzehen
- 6 – 8 EL Frühlingszwiebeln
- Olivöl
- 2 TL Zitronenschale
- 4 EL Zitronensaft
- 4 EL Gemüsebrühe
- 300 g Blattspinat
- Salz
- Pfeffer
- Parmesan

**HERRLICH UNKOMPLIZIERT UND
GROSSARTIG FRISCH.**

Pasta im Salzwasser al dente garen, währenddessen die Soße zubereiten: Knoblauchzehen fein hacken. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und zusammen mit dem Knoblauch in Olivenöl anbraten. Den Abrieb einer unbehandelten Zitronenschale, Zitronensaft, Gemüsebrühe und den Blattspinat hinzugeben. Das Ganze unter rühren ca. 4 Minuten köcheln lassen. Pasta untermischen, salzen, pfeffern und mit Parmesan servieren. Eine Ruck-Zuck-Pasta mit Grande Geschmack!

Unsere Fusilli benötigen als Kochzeit 10 Minuten, dann sind sie „al dente“.

QR-Code
scannen für
mehr Rezepte



VERLORENE NUDEL SUCHT IHRE BESSERE HÄLFTE!

Einsame Pasta wünscht sich einen Seelenverwandten in Form einer köstlichen Sauce. Bin eine spiralförmige Fusilli mit einem Hauch von Abenteuerlust und einer Prise al dente. Meine Interessen umfassen lange Spaziergänge in Kochtöpfen, romantisches Dinner bei Kerzenschein und das Zusammenführen von Geschmacksrichtungen. Wenn du eine Sauce mit Persönlichkeit bist und bereit für eine Nudelromanze, dann lass uns gemeinsam ein kulinarisches Abenteuer beginnen! Bitte keine Lasagnen oder Spaghetti, wir sind nicht kompatibel. Nur ernstgemeinte Soßenanfragen, keine Flüssigkeiten mit Bindungsängsten.



Zuschriften unter [✉ fiona.fussili@mag-keinen-spam.de](mailto:fiona.fussili@mag-keinen-spam.de)

Diese Pasta wurde in Italien hergestellt für COSTOLUTO

A PASTA A DAY KEEPS
THE DOCTOR AWAY