



AM HERD MIT NADJA BERNHARD

Seit Dezember moderiert die gebürtige Kanadierin die ZIB im ORF-Hauptabendprogramm. Kulinarisch geprägt von ihren Jahren in Italien kocht sie eine schnelle Pasta für uns.

Dritter Bezirk, Jahrhundertwendehaus, ganz oben. Hier wohnt Nadja Bernhard seit zwei Jahren, derzeit gemeinsam mit ihrer Hündin, die sie aus den USA mitgebracht hat. Beim Italiener ums Eck – Federico II – hat sie sich am Vortag noch schnell ein paar Tipps für ein passendes Rezept geholt. „Wir machen etwas ganz Unspektakuläres.“ Sehr gut, finde ich, das mögen unsere Leser. Und ich auch. Es ist halb elf am Vormittag. Ein Glas Wein? „Morgenschnerker trinkt man immer gern in Italien.“ Irgendwie ist es uns aber doch noch zu früh. Nudelwasser zustellen, Paradeiser schneiden. Insgesamt acht Jahre lebte die blonde Moderatorin in Italien, drei davon als ORF-Auslandskorrespondentin. „Italien ist total verklärt für mich.“ Aufgewachsen in Kanada, übersiedelte sie mit acht in die Steiermark. Die Eltern ließen sich scheiden, sie blieb bei der Mutter, studierte später in Wien Publizistik und Kunstgeschichte. Einer langen Oscarnacht – sie als Übersetzerin – verdankt sie ihren Karrierestart beim ORF. Zwei Jahre in Washington gaben ihr einen guten Einblick in die amerikanische Gesellschaft. „In den USA gibt es eine Zwei-Klassen-Ernährung. Die Armen können sich nur die One-Dollar-Menüs von McDonald's leisten.“ Hat sie zu viel um die Ohren, bringt sie ihren Hund zu den Eltern in die Südsteiermark. Diese haben nach vielen Jahren der Trennung wieder zueinandergefunden und ein zweites Mal geheiratet. „Die sind jetzt echt happy. Die Klammer hat sich geschlossen.“ Und schon ist die Pasta fertig. Jetzt doch ein Glas Wein. „Eine Frau, die viel arbeitet, braucht eine schnelle Küche.“

BASILIKUM PASTA

Wasser für die Spaghetti zustellen. Kirschparadeiser vierteln, in Olivenöl anschwitzen. Chili nach Geschmack dazugeben, Pelati unterrühren. 3-4 ganze Ästchen Basilikum dazugeben, 10 Minuten köcheln lassen. Basilikum entfernen. Nudeln abseihen, ein wenig vom Kochwasser auffangen. Nudeln mit der Sauce vermischen, mit dem Kochwasser auf die richtige Konsistenz bringen. Anrichten, mit Olivenöl beträufeln, mit Basilikum garnieren.



400 g Spaghetti
gutes Olivenöl
2 Handvoll Kirschparadeiser
Meersalz
getrocknete Chili
1 Glas (ca. 500 g) Pelati (geschälte Paradeiser)
viel frisches Basilikum

5 fragen

- Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?**
Cheerios (spezielle amerikanische Frühstückscerealien) mit Milch – in der Früh und zwischendurch.
- Was würden Sie nie essen?**
Fertignudeln (solche, die man nur mit Wasser übergießt).
- Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?**
Die Italienische.
- Ihr Lieblingslokal?**
Federico II, Wien 3, Krieglergasse 14.
- Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?**
Frische Pasta.



wein DER WOCHE

GEWÜRZTRAMINER 2011,
STIFT KLOSTERNEUBURG, Wien

Auf den Rebflächen des Stiftes im Kahlenbergerdorf gedeiht diese anspruchsvolle Rebsorte seit vielen Jahrhunderten prächtig und bringt extraktreiche Weine mit hohem Lagerpotenzial hervor. Dezent Süße am Gaumen, schönes Säurerückgrat, passt zu asiatisch würzigen Speisen mit Ingwer, Kreuzkümmel, Chilisauce.

8,50 € ab Hof, Vinothek Stift Klosterneuburg,
www.stift-klosterneuburg.at

Lagerung: bis 2018
Trinktemperatur: 8-10°C
Alkohol: 13% vol



dinner FOR ONE

SAUERKRAUT-CREMESUPPE

Lauch in Ringe schneiden, in Butter anschwitzen. Mit 3/8 l Wasser aufgießen, Suppenwürze einrühren. Erdapfel schälen, fein reiben. Erdapfel und 80 g Sauerkraut sowie das Lorbeerblatt und eine Prise Kümmel einrühren, zum Kochen bringen, zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen. Lorbeerblatt und ggf. Wacholder aus dem Kraut entfernen, Obers dazugeben, mit einem Stabmixer pürieren. Nochmals aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf einen Teller schöpfen, das restliche (kalte) Sauerkraut als Einlage hineinsetzen.

MAN BRAUCHT: 1 Topf, Deckel, Mixer, 15 Minuten.
Ca. 310 kcal

Das Leben leichter nehmen
mit Assugrin Süßstoff



Assugrin PREMIUM Süßstoff-Tabletten sind ideal zum kalorienfreien Süßen von allen warmen und kalten Getränken. Einfach kurz umrühren – fertig!



TortenStars gesucht!

Philadelphia startet einen großen Online Wettbewerb rund um die Torte, die immer gelingt.

Die Philadelphia Torte ist ein Cheesecake, der besonders schnell zubereitet ist und immer gelingt – eine sündhaft gute Torte, ideal für jede süße Gelegenheit. Das einfache Basisrezept lädt geradezu ein, je nach Anlass kreative Varianten auszuprobieren. Experimentieren zahlt sich sofort besonders aus! Denn seit März 2013 heißt es „Philadelphia sucht die TortenStars“. Wer eine besonders köstliche und originelle Version der Philadelphia Torte kreiert hat, kann diese bis 19. Mai 2013 online einreichen. Als Hauptpreis winkt ein Back-Workshop bei Hausfrau und Backkünstlerin Lis Wagner-Bacher. Rezepte & alle Infos unter www.philadelphia.at/tortenstars

