



ASHLEY ROSE / SUGARANDCLOTH.COM (2)

Tierische Erinnerungen: Memo Halter aus altem Lieblingsspielzeug

Hin und wieder stößt man auf Bastelideen, die einfach und genial zugleich sind. So wie diese von Ashley Rose, die sie auf dem Blog SugarAndCloth.com zur Verfügung gestellt hat. Die junge Amerikanerin hat alten Plastiktieren einen Stab in den Rücken gerammt und sie golden angesprüht oder sie zerteilt und mit Magneten ausgestattet. So sind aus den einst geliebten Plastiktieren oder Dinosauriern praktische Notizzettelhalter und Küchenschrankmagneten geworden. Die ehemalige Kunst- und Design-Studentin aus Houston, Texas brach ihr Studium auf halbem Wege ab, um sich selbstständig zu machen. Eines ihrer Projekte ist der Blog, nebenher veranstaltet Rose Workshops. Die Themen für ihre Events hängen dicht mit den Projekten zusammen, die sie auf ihrem Blog präsentiert. Darunter sind dann Cocktail-Workshops und Kalligraphie-Klassen.

Die Anleitungen für die Basteleien gibt es unter: bit.ly/DIYMemoHalter bit.ly/DIYTierMagnete

Die einfachen Dinge sind meist die besten

Rudi Bindella kocht Spaghetti Datterini

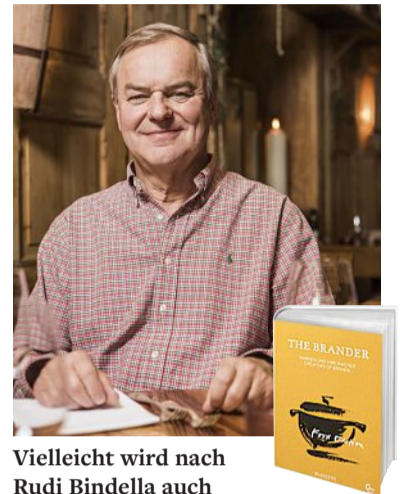
Das Familienunternehmen Bindella beschäftigt über tausend Mitarbeitende und besitzt vierzig italienische Restaurants in der ganzen Schweiz. Rudi Bindella führt das Unternehmen in der dritten Generation.

Zubereitung: Für dieses Rezept schneidet Rudi Bindella einige Tomaten in kleine Würfel, halbiert manche längs und lässt ein paar ganz. Für die Spaghetti viel Wasser nehmen. Ein paar Tropfen Olivenöl und Salz zum Wasser geben. Die Pasta erst dazugeben, wenn das Wasser siedet.

Bis das Wasser kocht, mit der Zubereitung der Sauce beginnen. Die Knoblauchzehen halbieren, im Olivenöl erhitzen und goldgelb andünsten. Die gewürfelten, halben und ganzen Tomaten begeben. Erhitzen, dann die Temperatur etwas reduzieren. Salz und Pfeffer und später etwas Spaghettiwasser dazugeben.

„Matrimonio“: Zwei Minuten bevor sie al dente sind, die Spaghetti aus dem Wasser nehmen. Das Wasser bis auf einen kleinen Rest aus der Pfanne ableeren. Etwas Sauce beifügen und die Spaghetti zurück in die Pfanne geben. Pasta und Sauce vermählen. Nochmals ganz kurz auf den Herd stellen und schließlich servieren. Die Sauce darüber geben und mit den Basilikumblättern anrichten. Wer mag, kann etwas Parmesan darüber reiben.

Unter der Redaktionsleitung von Olivia El Sayed porträtieren Korrespondenten aus aller Welt auf www.thebrander.com spannende Marken und die kreativen Köpfe dahinter. 2013 erschien das Buch *The Brander – Marken und ihre Macher*.



Vielleicht wird nach Rudi Bindella auch bald eine Pasta-Art benannt

PASCAL MORA; GIAN MARCO CASTELBERG



KATHY WYATT

Ein Bild von einem Teller Datterini hat Kathy Wyatt gezeichnet

Der diesjährige Nachfolgebild widmet sich ganz dem Thema Essen und Kochen: *The Brander – Food Edition*. Das Buch erscheint im Verlag Eden Books Berlin.

ZUTATEN

Hartweizengrieß-Spaghetti
geschnittene Pomodori
Datterini
Olivenöl extra vergine
Knoblauchzehen
frisches Basilikum
Salz und Pfeffer

ANZEIGE

GUTE VORSÄTZE haben
einen schlechten Ruf. Doch wenn das Ziel zu uns passt,
erreichen wir alles und unsere Vorhaben **SIND**
EIN KINDERSPIEL.

AUCH ALS
APP



DAS BEWEGT MICH!

PSYCHOLOGIE
HEUTE

WWW.PSYCHOLOGIE-HEUTE.DE