



# MURDER MYSTERY PARTY®

## PASTA UND PISTOLEN



# PARTY- PLANER



**Wenn ihr mit dem Audio-Material spielen wollt, dann ladet euch die kostenlose „Erklär-App“ herunter.**

# ANLEITUNG FÜR DIE PARTY

## Willkommen beim Krimi-Dinner „Pasta und Pistolen“!

Euch erwartet ein Krimi-Partyspiel, bei dem ihr eines Mordes verdächtigt werdet. Gelingt es euch, den Mörder unter euch zu entlarven und das Verbrechen aufzuklären, bevor der Abend endet? Jeder von euch ist daran interessiert, nicht als Täter beschuldigt zu werden. Darum befragt die anderen Verdächtigen und beweist eure Unschuld, bis der wahre Täter überführt ist.

## Spielmaterial

1 Partyplaner, 8 Einladungen mit Umschlägen, 8 Rollenhefte, 9 geheime Hinweise, 8 Tischkärtchen

Du kannst dir das begleitende Audio-Material kostenlos über die KOSMOS Erklär-App herunterladen.



Das Audio-Material gibt euch eine kurze Einführung über das Verbrechen, Zusammenfassungen nach jeder Runde sowie am Ende die Enthüllung des Mörders. Es bleibt euch überlassen, ob ihr das Audio-Material verwenden wollt. Solltet ihr ohne das Audio-Material spielen, überspringt ihr die entsprechenden Stellen im Ablauf und fahrt sofort mit dem nächsten Punkt fort.

## Partyplanung

Als Gastgeber/-in des Abends ist es deine Aufgabe, das Spiel zu moderieren, deine Gäste zu motivieren und dafür zu sorgen, dass der Abend reibungslos verläuft. Dabei hilft dir dieser Partyplaner. Er ist das einzige Material, das du dir vor dem Spiel gut durchlesen solltest.

**WICHTIG!** Du darfst dir auf keinen Fall die Rollenhefte durchlesen oder vorher das Audio-Material anhören. Verteile die Rollen an deine Gäste entsprechend der Beschreibungen auf den Einladungen und behalte eine Rolle für dich.

Es gibt insgesamt acht Rollen. Es müssen alle acht Verdächtigen bei der Dinner-Party anwesend sein, damit das Spiel richtig funktioniert.

## Die Rollen

**MAMMA ROSA** – Witwe des Ermordeten

**MARCO RONI** – Sohn von Pepi und Mamma Rosa

**ANGELA RONI** – Pepis und Mamma Rosas Tochter

**BO JALAIS** – Verwalter der Scarfazzi-Weinberge

**ROCCO SCARFAZZI** – Zwillingsbruder des Ermordeten

**TARA MISU** – Roccas junge Verlobte

**CLAIRE VOYANT** – Medium und Mamma Rosas Freundin

**PATER AL FREDO** – Pater und Freund der Familien Roni und Scarfazzi

## Einladung und Garderobenempfehlungen

Verschicke oder verteile deine Einladungen frühzeitig. Motiviere deine Gäste dazu, wie in der Einladung empfohlen, durch eine passende Garderobe zur Atmosphäre des Abends beizutragen. Die Gäste können sich entsprechend ihrer Rolle kleiden oder einfach ein oder mehrere geeignete Accessoires mitbringen. Improvisation ist der Schlüssel zum Erfolg des Abends. Falls zusätzliche Gäste dazukommen, können sie problemlos mitspielen und ebenfalls die Verdächtigen befragen. **WICHTIG!** Behalte die Rollenhefte bei dir und verteile sie erst am Abend deiner Party.

## Zu Beginn des Krimi-Dinners

Sobald die Gäste eingetroffen sind, überreichst du ihnen ihre Rollenhefte und falls nötig die entsprechenden Hinweise. Bitte sie, die Spielregeln, die Abschnitte „Motiv, Mittel und Gelegenheit“ und „Mitwirkende“ sowie die Einleitungsseiten zu lesen. Die Hinweise dürfen erst während des Spiels geöffnet und gelesen werden. Weise deine Gäste darauf hin, dass sie vorerst nur bis zum STOPP-Hinweis lesen und ihr Rollenheft keinem anderen Mitspieler zeigen sollen.

Nachdem jeder ausreichend Zeit hatte, die Informationen zu lesen, folgt die Audio-Einleitung. Wenn ihr das Audio-Material verwendet, spielt nun den ersten Track ab, damit die Spieler erfahren, welches Verbrechen sich ereignet hat. Spielt ihr ohne das Audio-Material, liest Mamma Rosa den Einleitungstext in ihrem Heft und den Polizeibericht laut vor. Fordere anschließend deine Gäste auf, sich und ihre Rolle vorzustellen – dazu verwendet jeder die Fakten aus dem Abschnitt „Offizielle Vorstellung“ aus dem Rollenheft.

Die im Abschnitt „Die Wahrheit“ enthaltenen Informationen kennt nur der jeweilige Spieler selbst: Behaltet sie vorerst für euch. Ihr werdet im Rollenheft darauf hingewiesen, wenn es Zeit ist, die Wahrheit zu erzählen.

Dann kann es losgehen!

# SPIELABLAUF UND REGELN

## Überblick

Als Gastgeber/-in solltest du den Ablauf kennen und moderieren. Leg ihn dir am Abend in greifbare Nähe, damit du eventuell einen kurzen Blick darauf werfen kannst. Spielt ihr ohne Audio-Material, überspringt einfach die entsprechenden Punkte.

- **AUDIO:** Starte das Audio-Material. Der Erzähler Antonio Telastori wird euch sagen, wann ihr die Aufzeichnung stoppen sollt.
- **VORSTELLUNG :** Mamma Rosa liest den Polizeibericht laut vor. Anschließend stellen sich alle Gäste anhand der Beschreibung in ihren Rollenheften kurz vor.
- **ERSTER DIALOG:** Der erste Dialog wird gemeinsam vorgelesen. Jeder übernimmt seine jeweilige Rolle.
- **ERSTE RUNDE – BEFRAGUNG:** Nehmt euch nun alle ein paar Minuten Zeit, um die nächsten individuellen Informationen in eurem Rollenheft durchzulesen. Dann beginnt ihr, euch gegenseitig Fragen zu stellen und in beliebiger Reihenfolge die Fakten offenzulegen. (Achte als Gastgeber/-in darauf, dass alle Fakten enthüllt wurden, bevor der nächste Schritt folgt)
- **AUDIO:** Nun geht es mit dem Audio-Material weiter, das die erste Runde abschließt.
- **ZWEITER DIALOG:** Der Dialog wird gemeinsam vorgelesen. Jeder übernimmt seine jeweilige Rolle.
- **ZWEITE RUNDE – BEFRAGUNG:** Seht euch nun die individuellen Informationen im Rollenheft an. Anschließend beschuldigt ihr euch wieder gegenseitig, hakt nach und bringt nach und nach alle Fakten auf den Tisch.
- **AUDIO:** Nun geht es mit dem Audio-Material weiter, das die zweite Runde abschließt.
- **DRITTER DIALOG:** Der Dialog wird gemeinsam vorgelesen. Jeder übernimmt seine jeweilige Rolle.
- **DRITTE RUNDE – BEFRAGUNG:** Seht euch nun die individuellen Informationen im Rollenheft an. Dann stellt euch wieder Fragen und bringt alle Fakten auf den Tisch.
- **OPTIONAL:** Wer möchte, kann nun sein Schlusswort aus dem Rollenheft vorlesen.
- **ANKLAGEN:** Nehmt euch anschließend Zeit, zu überlegen, wer von euch der Mörder ist. Schreibt euren Verdacht auf einen Zettel. Erklärt dann reihum, wer eurer Meinung nach der Mörder ist.
- **AUFKLÄRUNG:** Spielt ihr ohne Audio-Material, gibt sich der Mörder nun zu erkennen. Spielt ihr mit Audio-Material, spielt nun den letzten Track ab. Antonio Telastori wird euch erzählen, was bei „Pasta und Pistolen“ wirklich geschah.

## Die einzelnen Runden

Nachdem ihr den ersten Abschnitt des Audio-Materials gehört und euch alle vorgestellt habt, blättert jeder in seinem Rollenheft zum „Ersten Dialog“. Bereitet euch auf die Befragung der ersten Runde vor, die sich direkt daran anschließt. Für jede Runde gibt es eine Seite mit wichtigen Fakten. Diese sind unterteilt in einen Abschnitt „Fakten, die du offenlegst“ und bei den Verdächtigen auch einen Abschnitt mit der Überschrift „Fakten, die du nur dann offenlegst, wenn nachgehakt wird“. Lass deinen Gästen zwischen den einzelnen Runden genügend Zeit, um diese Informationen aufzunehmen, bevor es weitergeht. In jeder Runde nutzt ihr die Informationen des Abschnitts „Fakten, die du offenlegst“ als Stichworte für die Befragung der Mitspieler. Informationen aus dem Abschnitt „Fakten, die du nur dann offenlegst, wenn nachgehakt wird“ gebt ihr nur dann preis, wenn ihr direkt danach gefragt werdet.

**WICHTIG:** Wirst du gefragt, darfst du nicht lügen, aber ausweichend antworten. Wenn allerdings jemand direkt nachhakt, musst du mit der ganzen Wahrheit herausrücken.

**Zu einem bestimmten Zeitpunkt im Verlauf des Spiels wird der Mörder in seinem Rollenheft darüber informiert, dass er das Verbrechen begangen hat. Zusätzlich erhält er Informationen, die ihm dabei helfen sollen, nicht entlarvt zu werden.**

Am Ende der ersten und zweiten Runde spielt ihr das Audio-Material ab. Antonio Telastori fasst zusammen, was ihr bis zu diesem Zeitpunkt herausgefunden haben solltet.

Als Gastgeber/-in beendest du die einzelnen Runden, indem du deine Gäste fragst, ob jeder alle erforderlichen Fakten preisgegeben hat. Das ist dann auch ein geeigneter Moment, um zum nächsten Gang deines Dinners überzugehen oder neue Snacks und Getränke zu holen.

Erinnere deine Gäste daran, dass ihr Rollenheft ausschließlich für ihre eigenen Augen bestimmt ist, und dass sie nicht über den STOPP-Hinweis hinaus lesen sollten.

Am besten forderst du deine Gäste dann auf umzublättern: vor und nach den Dialogen sowie am Ende der Befragung in der dritten Runde.

## Geheime Hinweise

Es gibt neun Dokumente: einen Polizeibericht und acht durchnummerierte Hinweise, auf denen vermerkt ist, für wen sie bestimmt sind. Zu Beginn des Spiels werden diese Hinweise an die Spieler der entsprechenden Rollen übergeben. Sie dürfen erst geöffnet und gelesen werden, wenn es im Rollenheft vermerkt ist.

Nach der dritten Runde könnt ihr eure Version der Ereignisse, wie sie auf der letzten Seite eures Rollenhefts abgedruckt ist, laut vorlesen. Ihr könnt aber auch direkt zur Anklage übergehen.

Falls die Aussagen vorgelesen werden, dürft ihr nicht vergessen, dass sie bei einer Person nicht den Tatsachen entsprechen: Der Mörder lügt natürlich.

Wenn alle Gäste einen Verdacht geäußert haben, kommt es zur Auflösung. Wenn ihr ohne Audio-Material spielt, gibt sich der Mörder zu erkennen. Spielt ihr mit Audio-Material, hört euch zum Abschluss die Auflösung von Antonio Telastori an, der euch erzählt, was an diesem Abend wirklich geschah.

## Planung

Ihr benötigt für das Krimi-Dinner ungefähr drei bis vier Stunden.

Nachfolgend findest du noch einige Hinweise zur Vorbereitung, Tipps für Dekorationen und Musik sowie eine Reihe von kulinarischen Vorschlägen – vom kompletten Menü bis hin zu einfachen Snacks – mit den entsprechenden Rezepten. Alles, damit dein Krimi-Partyabend ein unvergessliches Erlebnis wird!

Sei bei der Wahl von Speisen, Getränken, Musik und Dekorationen so einfallsreich und kreativ, wie du möchtest. Alle Ideen sind lediglich Vorschläge, die dir dabei helfen sollen, für eine passende Atmosphäre zu sorgen.

Wir wünschen dir und deinen Gästen viel Spaß!



## Pasta und Pistolen

# DEKORATION UND REZEPTVORSCHLÄGE

## Die Stimmung

Das Restaurant ist in gedämpftes Licht getaucht, die Tische sind gedeckt und auf den Tischen flackern Kerzen. Der Rotwein funkelt in der Karaffe, im Hintergrund spielt leise italienische Musik. Herzlich begrüßt Mamma Rosa trotz ihres erst kürzlich erlittenen Verlusts die Gäste, die gekommen sind, um dem armen Pepi die letzte Ehre zu erweisen. Doch allen ist klar: Einer von ihnen ist der Mörder, der alles daransetzen wird, seine Spuren zu verwischen, um nicht entlarvt zu werden.

## Das passende Ambiente/Dekoration

Du kannst deiner Fantasie beim Dekorieren für die Party freien Lauf lassen, solltest aber darauf achten, den Tisch so zu gestalten, dass jeder alle Teilnehmer gut sehen und hören kann. Verwandle dein Esszimmer in ein kleines italienisches Restaurant. Dazu kannst du eine karierte oder irgendeine farbenfrohe Tischdecke und passende Servietten sowie große Teller verwenden. Jeder Gast sollte ein Wein- und ein Wasserglas erhalten. Stell mehrere Vasen mit bunten Blumen auf. Weinflaschen und Brotkörbe sowie Teller mit Olivenöl finden auf dem Tisch Platz. Wenn möglich, sorgst du für eine gedämpfte Beleuchtung und zündest auch ein paar Kerzen an.

## Musikempfehlungen

Tarantella (italienische Folklore)

Frank Sinatra

Tony Bennett

Dean Martin („That's Amore“)

Beliebte Arien oder Chöre aus italienischen Opern (Verdi, Puccini, Donizetti)





## Mehrgängiges Dinner

Caprese (Tomate mit Mozzarella)  
Focaccia (Pizzabrot)  
Gebackene Makkaroni  
Gegrillte Paprikaschoten  
Salat aus gebratenen Pilzen  
Orangen-Rucola-Salat  
Minstronesalat  
Tiramisu

## Einfaches Dinner

Pizza vom Pizza-Express  
Pasta mit Soße  
Eingelegte Paprika aus dem Glas  
Eingelegte Pilze aus dem Glas  
Grüner Salat mit Cocktailtomaten  
Tiramisu aus dem Kühlregal

## Snack

Pizza vom Pizza-Express  
Eingelegte Oliven aus dem Glas  
Grissini (Brotstangen)  
Tomaten-Mozzarella-Spieße  
Cantuccini

## Getränke

Rotwein  
Weißwein  
Wasser  
Grappa oder Vin Santo

# ZEITPLAN FÜR DAS MEHRGÄNGIGE DINNER

## Am Tag davor

### Vormittags

- Einkaufen

### Nachmittags

- Minestrone-Salat vorbereiten
- Gegrillte Paprikaschoten vorbereiten
- Gebackene Makkaroni vorbereiten

## Am Tag der Party

### Vormittags

- Salat aus gebratenen Pilzen vorbereiten
- Hefeteig für die Focaccia vorbereiten
- Orangen-Rucola-Salat vorbereiten
- Tiramisu vorbereiten
- Audio-Material herunterladen

### Nachmittags

- Focaccia backen
- Caprese vorbereiten
- Salate aus dem Kühlschrank nehmen
- Raum dekorieren
- Tisch decken

### Abends

- Makkaroni backen
- Orangen-Rucola-Salat mit dem Dressing mischen
- Olivenöl über die Caprese geben
- Essen anrichten
- Das Spiel beginnt

# EINKAUFLISTE FÜR DAS MEHRGÄNGIGE DINNER

## Milchprodukte

- 2 Pckg. (Büffel-)Mozzarella
- 2 l Milch
- 100 g Parmesan, gerieben
- 500 g Mascarpone
- ½ l Sahne

## Gemüse/Obst

- 2 kg frische, reife Tomaten (z.B. Roma-Tomaten)
- 8 Navelorangen
- 6 rote Paprikaschoten
- 550 g Champignons
- 250 g grüne Bohnen
- 2 Karotten
- 1 Chicorée (ca. 30 g)
- 80 g Rucola
- 1 Zitrone
- Knoblauch
- 1 Bd. Petersilie, glatt
- 1 Bd. frisches Basilikum
- Einige Zweige frischer Rosmarin

## Gewürze

- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss
- Chiliflocken
- Grobes Meersalz

## Sonstige Lebensmittel

- Olivenöl, kalt gepresst
- Dijon-Senf
- Balsamicoessig
- Mehl
- Zucker
- Hefe
- 450 g Kichererbsen aus dem Glas
- 100 g eingelegte Oliven, entsteint
- 40 g Walnüsse
- 800 g Tomaten, stückig, aus der Dose
- 500 g Makkaroni, alternativ Rigatoni
- 400 g Löffelbiskuits
- 1 Pckg. Vanillepudding
- 4 Blatt Gelatine
- Kakao-Pulver

## Fleisch

- 200 g Schinkenspeck

## Getränke

- Rotwein
- Weißwein
- Wasser
- Grappa oder Vin Santo
- Espresso
- Rum/Amaretto

# EINKAUFSLISTE FÜR DAS EINFACHE DINNER

## Aus dem Kühlregal

- Tiramisu
- Parmesan, gerieben

## Gemüse/Obst

- 1 – 2 Köpfe grüner Salat
- 500 g Cocktailtomaten

## Sonstige Lebensmittel

- Balsamico-Dressing
- Eingelegte Paprika aus dem Glas
- Eingelegte Pilze aus dem Glas
- Pasta
- Pastasauce aus dem Glas

## Getränke

- Rotwein
- Wasser
- Espresso

## Sonstiges

- Pizza vom Pizza-Express

# EINKAUFLISTE FÜR DIE SNACKS

## Aus dem Kühlregal

- 2 Pckg. kleine Mozzarella-Kugeln

## Sonstige Lebensmittel

- 500 g Cocktailtomaten
- Eingelegte Oliven
- Grissini
- Cantuccini

## Getränke

- Rotwein
- Wasser
- Espresso

## Sonstiges

- Kleine Cocktailspieße für die Tomaten-Mozzarella-Spieße
- Pizza vom Pizza-Express

## NOTIZEN

---

---

---

# REZEPTE

## Caprese

1,5 kg Tomaten  
2 Pckg. (Büffel-)Mozzarella  
2 – 3 EL Olivenöl  
Frisches Basilikum

Die Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Mozzarella abtropfen lassen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Auf einem großen Teller abwechselnd eine Reihe Tomaten und eine Reihe Mozzarella dachziegelartig schichten und bis zum Servieren abdecken und kalt stellen. Kurz vor dem Servieren mit Olivenöl beträufeln. Einige Blätter Basilikum darüberstreuen und mit etwas Salz würzen.

## Salat aus gebratenen Pilzen

2 EL Olivenöl  
3 Knoblauchzehen, gehackt  
550 g Champignons, Stielenden entfernt, geviertelt  
½ TL Salz  
3 EL frischer Zitronensaft  
2 EL frische Petersilie, gehackt

In einer großen Pfanne einen Esslöffel Öl auf mittlerer Stufe erhitzen, sodass es heiß wird, aber nicht raucht. Die Hälfte des Knoblauchs darin 30 Sekunden anbraten.

Die Hälfte der Pilze hinzufügen und unter häufigem Rühren etwa 5 Minuten braten, bis sie gar und leicht braun sind. In eine Servierschüssel füllen. Den Vorgang mit dem restlichen Öl, dem Knoblauch und den Pilzen wiederholen.

Salzen, Zitronensaft und Petersilie hinzufügen und die Schüssel schwenken, damit sich alles gut mischt. Bei Zimmertemperatur servieren.



# Focaccia mit Rosmarin

## Für den Teig

400 g Mehl  
Ca. 200 ml lauwarmes Wasser  
15 g Hefe  
1 TL Salz  
2 TL Zucker  
1 EL Olivenöl

## Belag

Olivenöl  
Grobes Meersalz  
Frischer Rosmarin

Das Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde bilden. Anschließend die Hefe im lauwarmen Wasser verrühren und zusammen mit dem Salz, dem Zucker und dem Öl in die Mulde geben. Alles gründlich verkneten (am besten mit den Händen), bis ein homogener Teig entsteht. Den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis der Teig sein Volumen ungefähr verdoppelt hat. Anschließend den Teig auf einem gut geölten Blech ausrollen und noch einmal abgedeckt für circa 1,5 Stunden gehen lassen. Den Teig mit Olivenöl bestreichen. Rosmarin und grobes Salz darüber streuen, ein zusätzliches Blech mit etwas Wasser in die untere Schiene des Backofens einschieben und die Focaccia auf der mittleren bei 180 Grad für 25 bis 30 Minuten backen.

## Orangen-Rucola-Salat

- 6 Navelorangen
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Balsamicoessig
- 1 ½ TL Dijon-Senf
- ½ TL Salz
- ¼ TL frisch gemahlener Pfeffer
- 100 g in Öl eingelegte Oliven (z. B. Kalamata oder Gaeta), entsteint und halbiert
- 40 g Walnüsse
- 80 g gewaschener Rucola
- 1 Chicorée (30 g), geputzt und in 1,2 cm dicke Scheiben geschnitten

Die Orangen mit einem kleinen Gemüsemesser schälen, auch die weiße Haut entfernen. Orangen in mundgerechte Stücke schneiden und den Saft auffangen.

In einer großen Schüssel 60 ml des aufgefangenen Orangensafts, Öl, Essig, Senf, Salz und Pfeffer verquirlen. Oliven, Walnüsse und Orangenstücke hinzufügen. Direkt vor dem Servieren Rucola und Chicorée hinzufügen und die Schüssel schwenken, damit sich alles gut mischt.

## Minestrone Salat

- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Balsamicoessig
- 2 TL Dijon-Senf
- ¼ TL Salz
- ⅛ TL frisch gemahlener Pfeffer
- 250 g frische grüne Bohnen, geputzt und der Länge nach halbiert
- 2 große Karotten, geschält, der Länge nach geviertelt und in dünne Scheiben geschnitten
- 450 g frische, reife Tomaten, gewürfelt
- 450 g Kichererbsen aus dem Glas, abgespült und abgetropft

In einer großen Rührschüssel Öl, Essig, Senf, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. In einem großen Topf mit kochendem Wasser die grünen Bohnen 1 Minute blanchieren. Karotten hinzufügen und 1 weitere Minute kochen. Abgießen, mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Grüne Bohnen und Karotten, Tomaten und Kichererbsen in die Schüssel mit dem Dressing füllen und die Schüssel schwenken, damit sich alles gut mischt.

Mindestens 1 Stunde oder über Nacht kalt stellen. Auf Zimmertemperatur servieren.

## Gegrillte Paprikaschoten

6 große rote Paprikaschoten, Stielansatz entfernt, halbiert und entkernt  
3 EL Olivenöl  
1 EL Balsamicoessig  
½ TL Salz  
1 Knoblauchzehe, geschält und leicht zerdrückt  
2 EL frische Basilikumblätter, gehackt

Den Grill vorheizen, der Rost sollte etwa 15 cm von der Hitzequelle entfernt sein. Die Paprikaschoten mit der Schnittfläche nach unten auf den Grillrost legen und etwa 8 Minuten grillen, bis die Haut schwarz wird. Paprikaschoten in einen Plastikbeutel legen und etwas abkühlen lassen, dann die Haut abziehen und jede Hälfte noch einmal halbieren.

In einer großen Schüssel Öl, Essig und Salz verquirlen. Knoblauch und Basilikum hinzufügen und alles gut verrühren. Paprikaschoten hinzufügen und verrühren, sodass alle Stücke bedeckt sind. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 1 Stunde oder über Nacht kalt stellen.

Rechtzeitig vor dem Servieren aus dem Kühlschrank holen und Zimmertemperatur annehmen lassen. Direkt vor dem Servieren den Knoblauch entfernen.

# Gebackene Makkaroni\*\*

## Tomatensoße

- 1 EL Olivenöl
- 200 g Schinkenspeck, gewürfelt
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 800 g Tomatenstücke aus der Dose
- 1 TL abgeriebene Orangenschale
- 80 ml frisch gepresster Orangensaft
- 3 EL frisches Basilikum, gehackt
- ½ TL Salz
- ½ TL Zucker
- ¼ TL Chiliflocken

## Béchamelsoße

- 720 ml Milch
- 3 EL Mehl
- ½ TL Salz
- ¼ TL frisch gemahlener Pfeffer
- ⅛ TL gemahlene Muskatnuss
- 450 g Makkaroni, in Stücke gebrochen und nach Packungsanweisung gekocht
- 75 g geriebener Parmesan

In einer großen Pfanne das Öl auf mittlerer Stufe erhitzen, sodass es heiß wird, aber nicht raucht. Schinkenspeck hinzufügen und darin etwa 4 Minuten braten, bis er leicht knusprig ist. Knoblauch unterrühren und eine weitere Minute braten.

Tomaten, Orangenschale, Orangensaft, Basilikum, Salz, Zucker und Chiliflocken hinzufügen und alles zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und abgedeckt etwa 7 Minuten köcheln lassen, bis die Aromen sich gemischt haben und die Soße leicht eingedickt ist.

Währenddessen in einem großen Topf auf mittlerer Stufe Milch und Mehl miteinander verquirlen, bis eine einheitliche Creme entsteht. Salz, Pfeffer und Muskatnuss unterrühren und alles unter häufigem Rühren etwa 5 Minuten erhitzen, bis die Soße leicht eingedickt ist.

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen.

Etwa ein Viertel der Tomatensoße auf den Boden einer flachen Auflaufform (mit einem Fassungsvermögen von etwa 2,5 l) gießen. Die Hälfte der Makkaroni darauf verteilen. Dann die Hälfte der restlichen Tomatensoße und die Hälfte der Béchamelsoße darübergießen. Die übrigen Makkaroni darauf verteilen, dann mit der restlichen Tomatensoße und der restlichen Béchamelsoße abschließen. Den Parmesan darüberstreuen. Etwa 25 Minuten backen, bis die Oberseite goldbraun wird und Blasen wirft.

\*\* Dieses Gericht kann (ohne den Backvorgang) im Voraus zubereitet und im Kühlschrank aufbewahrt werden. Rechtzeitig vor dem Backen aus dem Kühlschrank holen und Zimmertemperatur annehmen lassen.

## Tiramisu (ohne Ei)

400 g Löffelbiskuits

1 Tasse Espresso\*

500 g Mascarpone

4 Blatt Gelatine, kalt eingeweicht

100 g Zucker

Vanillepudding (nach Packungsanleitung zubereitet)

Nach Belieben 4 EL Rum oder Amaretto, alternativ etwas mehr Espresso

½ l steif geschlagene Sahne

\*kann ggf. durch Kakao ersetzt werden

Die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Anschließend den Vanillepudding nach Packungsanleitung zubereiten. Die ausgedrückte Gelatine in den noch warmen Vanillepudding geben und gut umrühren, bis sie sich ganz aufgelöst hat. Den Pudding abkühlen lassen. Dabei immer wieder umrühren, damit sich keine Haut bildet. Währenddessen die Löffelbiskuits in einer rechteckigen Form auslegen. Mit Espresso und Rum beträufeln und durchziehen lassen. Die Sahne steif schlagen und Mascarpone mit dem Zucker, einem EL Rum oder Amaretto mischen und anschließend die Sahne und den Pudding unter die Masse heben. Nun schichtweise Creme und Löffelbiskuits (immer wieder mit Espresso beträufeln) in die Form geben. Das Tiramisu für eine halbe Stunde kalt stellen. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.

Impressum:

© 2019/2023

KOSMOS

Franckh-Kosmos Verlags-GmbH & Co. KG

Pfizerstraße 5-7, 70184 Stuttgart

[Kosmos.de/servicecenter](https://www.kosmos.de/servicecenter)

© 2019 University Games Corporation. Murder Mystery Party is a registered trademark of University Games Corporation. All rights reserved. Used under authorization.

Murder Mystery Party® - Pasta, Passion & Pistols

Haftungsausschluss: Diese Geschichte ist rein fiktiv. Etwaige Ähnlichkeiten mit lebenden oder toten Personen sind purer Zufall.

Krimi: Larry Zacher

Grafik Schachtel: Kreativbunker

Grafik und Satz Spielmaterial: Fiore GmbH

Titel-Illustration: Folko Streese

Bildnachweis: iStock, Freepick

Übersetzung: Birgit Irgang

Redaktion: Julia Coschurba, Ralph Querfurth



Hinweise zu Verpackungsmüll:  
[kosmos.de/disposal](https://www.kosmos.de/disposal)

Artikel-Nummer: 695095



