



The Future of Content

Mehr Wertschöpfung für Ihre Inhalte durch Struktur und Ordnung



CREATE

- Qualitativ hochwertige und medienneutrale Inhalte
- Smart Content durch Semantik
- Flexibel verwendbar und nahtlos publizierbar

1

INNOVATE

- Multimediale und multimodale Content-Angebote
- Snackable Content

2

MONETIZE

- Effiziente Mehrfachverwendung
- Personalisierung und Premium-Angebote
- Ansprache neuer Zielgruppen

3





Carbonara ist ein Klassiker der italienischen Küche. Mit diesem Rezept gelingt sie im Handumdrehen und wird richtig lecker. Zutaten für 4 Portionen: 90g Pancetta (luftgetrockneter Bauchspeck), 60g Parmesan, 4 Eier (Größe M), 400g Spaghetti, Salz, Schwarzer Pfeffer. Pancetta in feine Streifen schneiden und in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze 12 Minuten knusprig braten. 30g Parmesan fein reiben, 30g fein hobeln. In der Pfanne Parmesan mit den Eiern in einer Schüssel verquirlen. Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen, dann in einem Sieb abtropfen lassen und dabei 100ml Nudelwasser auffangen. Spaghetti und Nudelwasser zum Pancetta in die Pfanne geben und 1 Minute kochen, danach in eine vorgewärmte Schüssel geben. Die Eiermischung sofort unterheben, Eiermischung und Nudelsoße soll sich gut verbinden, die Eiermischung sollte sämig sein.

Carbonara ist ein Klassiker der italienischen Küche. Mit diesem Rezept gelingt sie im Handumdrehen und wird richtig lecker. Zutaten für 4 Portionen 90 g Pancetta (luftgetrockneter Bauchspeck) 60 g Parmesan 4 Eier (Größe M) 400 g Spaghetti Salz Schwarzer Pfeffer Pancetta in feine Streifen schneiden und in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze 1-2 Minuten knusprig braten. 30 g Parmesan fein reiben, 30 g fein hobeln. Den geriebenen Parmesan mit den Eiern in einer Schüssel verquirlen. Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen, dann in einem Sieb abtropfen lassen, dabei 100 ml Nudelwasser auffangen. Spaghetti und Nudelwasser zum Pancetta in die Pfanne geben und 1 Minute kochen, danach in eine vorgewärmte Schüssel geben. Die Eiermischung sofort unterheben. Eiermischung und Nudeln sollen sich gut verbinden, die Eiermischung sollte sämig sein.

Carbonara ist ein Klassiker der italienischen Küche. Mit diesem Rezept gelingt sie im Handumdrehen und wird richtig lecker.

Zutaten für 4 Portionen

- 90 g Pancetta (luftgetrockneter Bauchspeck)
- 60 g Parmesan
- 4 Eier (Größe M)
- 400 g Spaghetti
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Pancetta in feine Streifen schneiden und in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze 1-2 Minuten knusprig braten. 30 g Parmesan fein reiben, 30 g fein hobeln. Den geriebenen Parmesan mit den Eiern in einer Schüssel verquirlen.

Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen, dann in einem Sieb abtropfen lassen, dabei 100 ml Nudelwasser auffangen. Spaghetti und Nudelwasser zum Pancetta in die Pfanne geben und 1 Minute kochen, danach in eine vorgewärmte Schüssel geben. Die Eirmischung sofort unterheben. Eirmischung und Nudeln sollen sich gut verbinden, die Eirmischung sollte sämig sein.

EINLEITUNG

Carbonara ist ein Klassiker der italienischen Küche. Mit diesem Rezept gelingt sie im Handumdrehen und wird richtig lecker.

ZUTATEN

Zutaten für 4 Portionen

- 90 g Pancetta (luftgetrockneter Bauchspeck)
- 60 g Parmesan
- 4 Eier (Größe M)
- 400 g Spaghetti
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

ANLEITUNG

Pancetta in feine Streifen schneiden und in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze 1-2 Minuten knusprig braten. 30 g Parmesan fein reiben, 30 g fein hobeln. Den geriebenen Parmesan mit den Eiern in einer Schüssel verquirlen.

Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen, dann in einem Sieb abtropfen lassen, dabei 100 ml Nudelwasser auffangen. Spaghetti und Nudelwasser zum Pancetta in die Pfanne geben und 1 Minute kochen, danach in eine vorgewärmte Schüssel geben. Die Eirmischung sofort unterheben. Eirmischung und Nudeln sollen sich gut verbinden, die Eirmischung sollte sämig sein.

Standardisierung
ist nicht das Ende
der **Kreativität**.



Spaghetti CARBONARA

Der absolute Klassiker – natürlich ohne Sahne! Mit meinem Rezept wird es so richtig cremig! Ich mag Carbonara übrigens gerne auch mit Rigatoni – probier's mal aus!

ZUTATEN

350 g Spaghetti
150 g Guanciale
(alternativ Pancetta
oder Bacon)
6 Eigelb
150 g Pecorino Romano
(alternativ Parmesan)
Salz
frisch gemahlener
Pfeffer
Pastawasser nach
Bedarf

ZUBEREITUNG

1. Schwarte des Guanciale abschneiden und dann in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden. Nudelwasser aufsetzen und nur ganz wenig salzen, da Speck und Käse schon sehr salzig sind.
2. Eigelbe in eine Schüssel geben, den Käse hineinreiben und vermischen. Mit ordentlich frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.
3. Guanciale in einer Pfanne auf mittlerer Hitze anbraten, so dass das Fett langsam austritt. Wenn er langsam braun wird, aus der Pfanne rausnehmen. Den Herd ausstellen, aber die Pfanne stehen lassen.
4. Pasta al dente kochen, direkt aus dem Topf in die Pfanne geben und einmal im Fett schwenken.
5. Eiermasse und 1 Kelle Pastawasser in die Pfanne geben (Herd auf ganz niedriger Temperatur) und sofort kräftig rühren, es darf nicht stocken, immer weiter rühren. Die Sauce sollte nun langsam andicken. Ggf. die Hitze leicht erhöhen, wenn die Pfanne zu kalt geworden ist.
6. Guanciale und ggf. weiteres Pastawasser hinzugeben, bis eine cremige Sauce entsteht (immer weiter rühren).
7. Nudeln sofort auf vorgeheizten Tellern servieren. Bei Tisch ggf. mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer verfeinern.



Schaffen neuer,
digitaler **User**
Experiences.

Spaghetti carbonara

♥♥♥♥♥
(90)



Foto: Thomas Neckermann



Geprüft durch
Brigitte Küche

Fertig in 30 Minuten

Schwierigkeit
einfach

Dieses Rezept ist eiweißreich, ohne Alkohol,
schnell

Pro Portion Energie: 570 kcal,
Kohlenhydrate: 69 g, Eiweiß: 28 g, Fett: 20 g

NUDELN ÜBER ALLES!



Nudeln mit Gemüse, bitte! **Vegetarische Pasta-Rezepte zum Genießen**

101 Bilder

Anzeige



Und was,
wenn aus dem
Pärchenabend
eine Party wird...

EINLEITUNG

Carbonara ist ein Klassiker der italienischen Küche. Mit diesem Rezept gelingt sie im Handumdrehen und wird richtig lecker.

ZUTATEN

Zutaten für 4 Portionen

- 90 g Pancetta (luftgetrockneter Bauchspeck)
- 60 g Parmesan
- 4 Eier (Größe M)
- 400 g Spaghetti
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

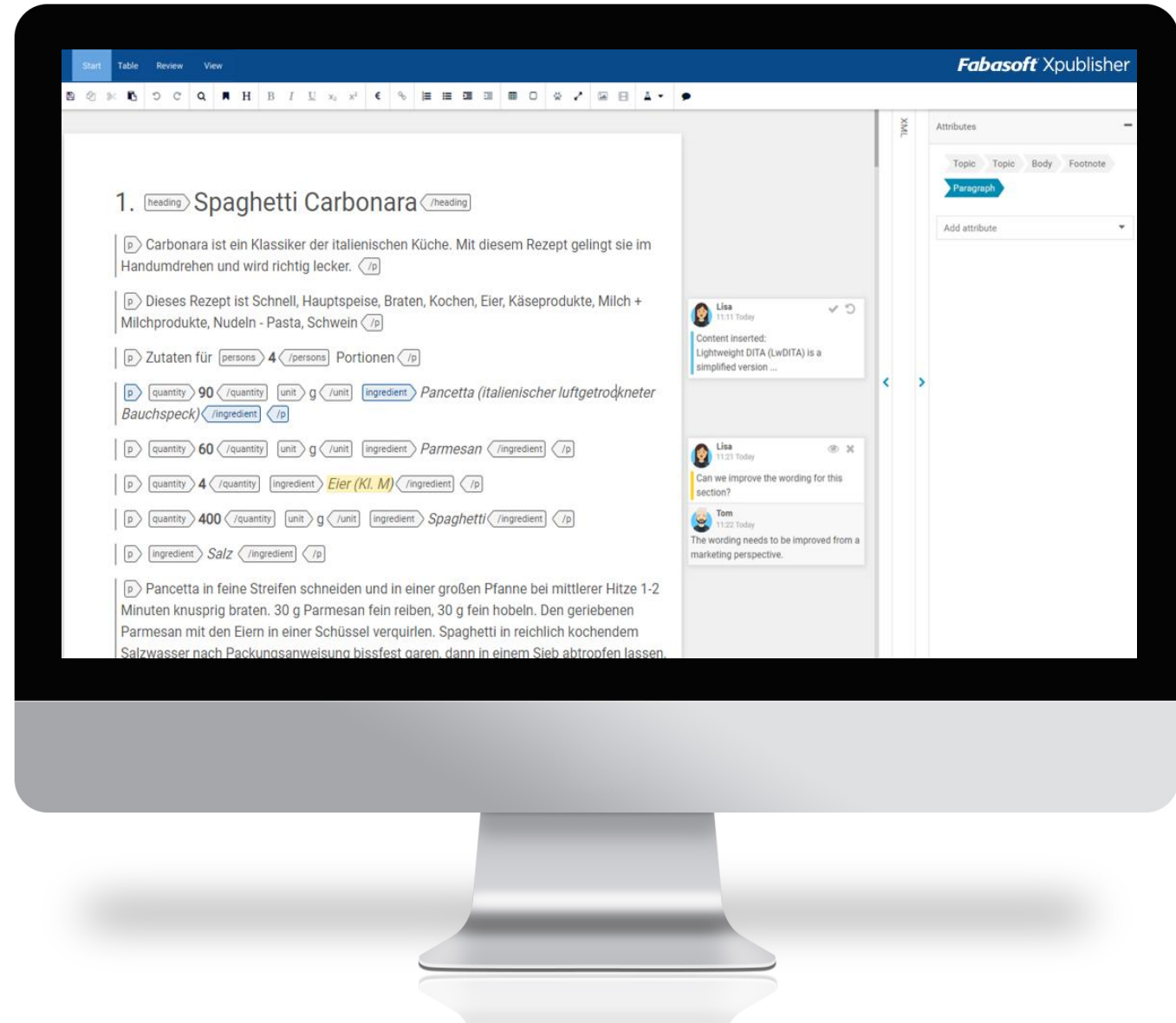
ANLEITUNG

Pancetta in feine Streifen schneiden und in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze 1-2 Minuten knusprig braten. 30 g Parmesan fein reiben, 30 g fein hobeln. Den geriebenen Parmesan mit den Eiern in einer Schüssel verquirlen.

Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen, dann in einem Sieb abtropfen lassen, dabei 100 ml Nudelwasser auffangen. Spaghetti und Nudelwasser zum Pancetta in die Pfanne geben und 1 Minute kochen, danach in eine vorgewärmte Schüssel geben. Die Eirmischung sofort unterheben. Eirmischung und Nudeln sollen sich gut verbinden, die Eirmischung sollte sämig sein.

Strukturierte Inhalte schaffen Mehrwert

- Strukturierte Inhalte sind granulare Content Units
- Durch semantische Auszeichnung werden sie standardisiert
- Maschinenlesbarkeit sorgt für automatisierte Weiterverarbeitung





1. heading Spaghetti Carbonara /heading

p Carbonara ist ein Klassiker der italienischen Küche. Mit diesem Rezept gelingt sie im Handumdrehen und wird richtig lecker. /p

p Dieses Rezept ist Schnell, Hauptspeise, Braten, Kochen, Eier, Käseprodukte, Milch + Milchprodukte, Nudeln - Pasta, Schwein /p

p Zutaten für persons 4 /persons Portionen /p

p quantity 90 /quantity unit g /unit ingredient Pancetta (italienischer luftgetrockneter Bauchspeck) /ingredient /p

p quantity 60 /quantity unit g /unit ingredient Parmesan /ingredient /p

p quantity 4 /quantity ingredient Eier (Kl. M) /ingredient /p

p quantity 400 /quantity unit g /unit ingredient Spaghetti /ingredient /p

p ingredient Salz /ingredient /p

p Pancetta in feine Streifen schneiden und in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze 1-2 Minuten knusprig braten. 30 g Parmesan fein reiben, 30 g fein hobeln. Den geriebenen Parmesan mit den Eiern in einer Schüssel verquirlen. Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen, dann in einem Sieb abtropfen lassen,

XML

Attributes

Topic Topic Body Footnote

Paragraph

Add attribute



Lisa

11:11 Today



Content inserted:
Lightweight DITA (LwDITA) is a
simplified version ...



Lisa

11:21 Today



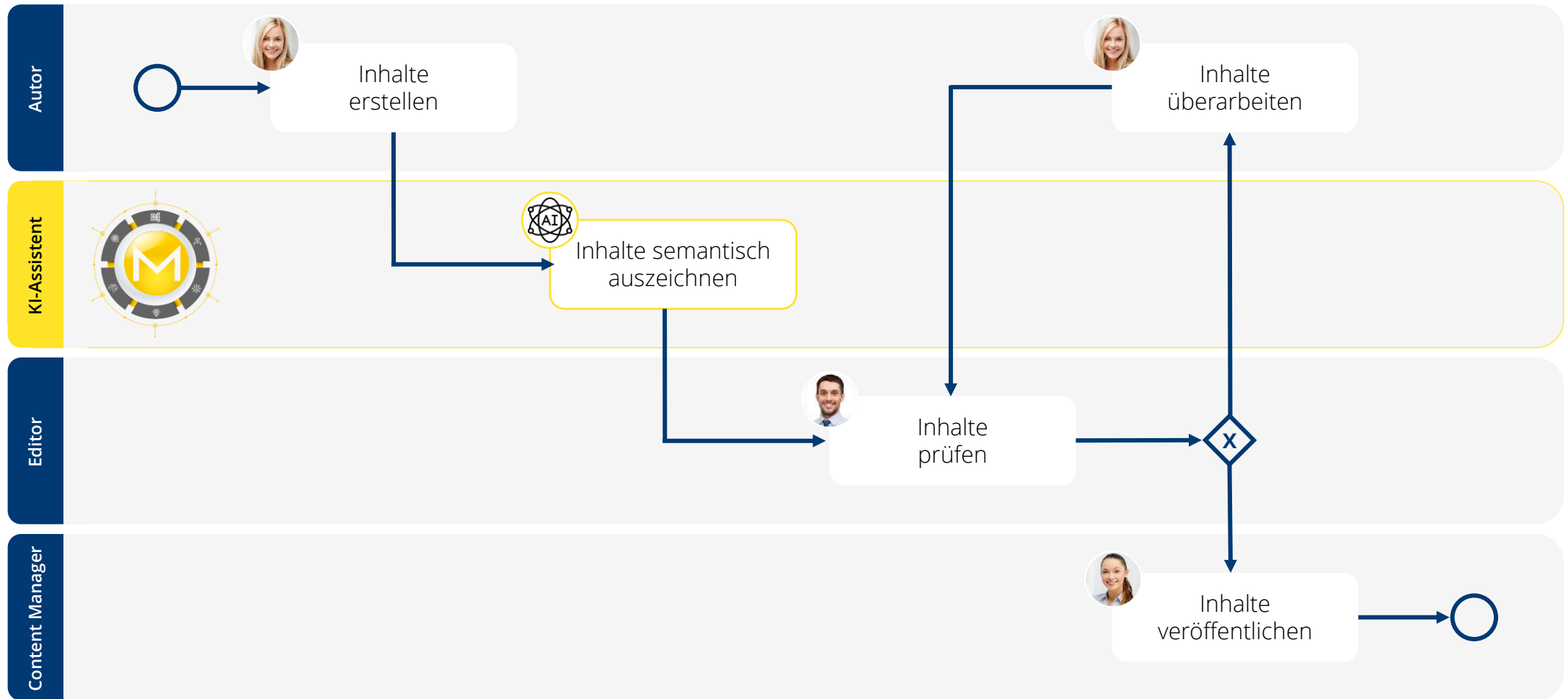
Can we improve the wording for this
section?



Tom

11:22 Today

The wording needs to be improved from a
marketing perspective.



Content first

~~statt copy/paste~~

1. **heading** Spaghetti Carbonara **/heading**

Carbonara ist ein Klassiker der italienischen Küche. Mit diesem Rezept gelingt sie im Handumdrehen und wird richtig lecker. **/p**

Dieses Rezept ist Schnell, Hauptspeise, Braten, Kochen, Eier, Käseprodukte, Milch + Milchprodukte, Nudeln - Pasta, Schwein **/p**

Component: Intro

Zutaten für **persons** 4 **/persons** Portionen **/p**

quantity 90 **/quantity** **unit** g **/unit** **ingredient** Pancetta (italienischer luftgetrockneter Bauchspeck) **/ingredient** **/p**

quantity 60 **/quantity** **unit** g **/unit** **ingredient** Parmesan **/ingredient** **/p**

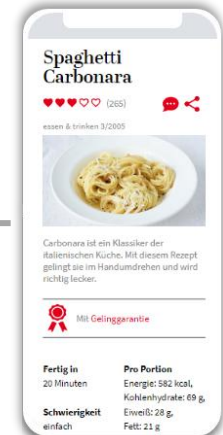
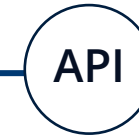
quantity 4 **/quantity** **ingredient** Eier (Kl. M) **/ingredient** **/p**

quantity 400 **/quantity** **unit** g **/unit** **ingredient** Spaghetti **/ingredient** **/p**

ingredient Salz **/ingredient** **/p**

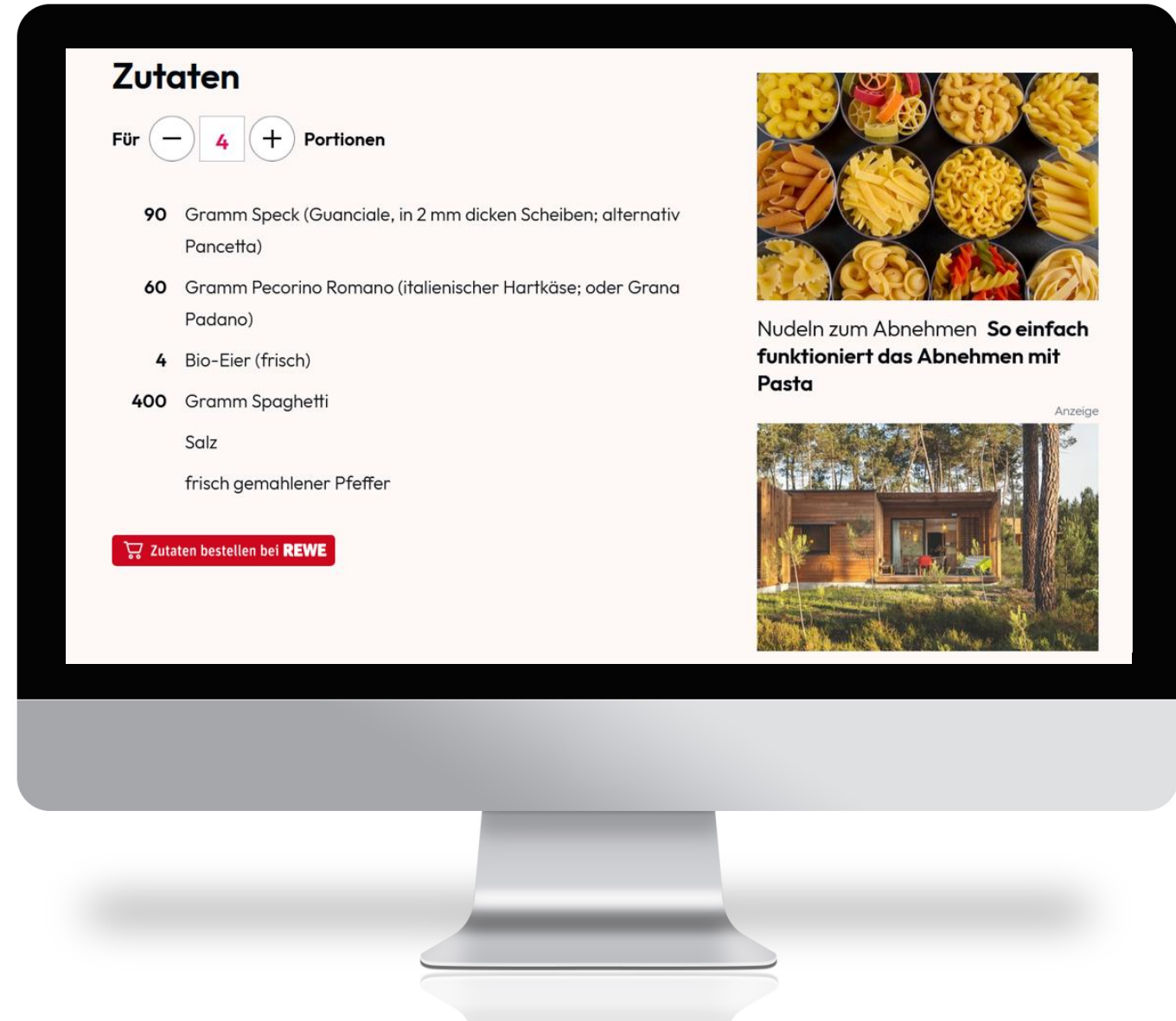
Component: Receipt

step Pancetta in feine Streifen schneiden und in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze 1-2 Minuten knusprig braten. 30 g Parmesan fein reiben, 30 g fein hobeln. Den geriebenen Parmesan mit den Eiern in einer Schüssel verquirlen. Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen, dann in einem Sieb abtropfen lassen, dabei 100 ml Nudelwasser auffangen. Spaghetti und Nudelwasser zum Pancetta in die Pfanne geben und 1 Minute kochen, danach in eine vorgewärmte Schüssel geben.



Schaffen digitaler User Experiences

- Ein Inhalt für unterschiedliche Ausgabeformate
- Personalisierte und zielgruppenorientierte Ansprache
- Premiumangebote durch snackable Content



Fabasoftware Xpublisher

Mehr Wertschöpfung für Ihre Inhalte

Cloudbasiertes
Redaktions- und
Publishingsystem für
print und digital in allen
Phasen des Content-
Lifecycles.



VIELEN DANK!





Matthias Kraus

Geschäftsführer
Fabasoft Xpublisher GmbH

Fabasoft® Xpublisher

Kontaktdaten

☎ +49 89 547261780

✉ matthias.kraus@xpublisher.com