

# Penne mit Basilikumpesto



Einfaches Gericht

**Zutaten für 2 Personen:**

- 350 g Penne
- 2 Tomaten
- Salz
- Mozzarella
- Grano Padano
- Olivenöl

*Für das Pesto:*

- 1/2 Topf Basilikum
- 1/2 Topf Petersilie
- etwas Rucola
- einige Cashewkerne
- etwas Grano Padano

- Salz
- Olivenöl

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.*



Mit Penne

**Zubereitung:**

*Für das Pesto:*

Blätter des Basilikum abzupfen, kleinschneiden und in eine Schale geben. Petersilie und Rucola kleinschneiden und dazugeben. Alles vermischen.

Grano Padano auf einer feinen Küchenreibe in eine Schale reiben.

Alles in eine hohe, schmale Rührschüssel geben. Nüsse dazugeben. Einen guten Schluck Olivenöl hinzugeben. Salzen. Mit dem Pürierstab fein pürieren. Abschmecken.

Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 11

Minuten garen. Kochwasser abschütten.

Tomaten putzen, Strunk entfernen, sehr klein schneiden und in eine Schale geben.

Mozzarella fein zupfen. Grano Padano auf einer feinen Küchenreibe in eine Schale reiben.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Pasta darin einige Minuten kräftig anbraten. Tomaten dazugeben und kurz mit anbraten. Mozzarella und Grano Padano dazugeben, alles vermischen und einige weitere Minuten anbraten, bis sich Röststoffe auf dem Pfannenboden bilden. Röststoffe mit dem Pfannenwender abschaben, zerkleinern und mit der Pasta vermischen.

Pesto dazugeben, erhitzen und alles vermischen.

Pasta mit Pesto auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

---

## **Gyros-Feta-Bratwürste mit Hokkaidokürbisscheiben**



Fast schon zu viel Röststoffe  
Die Bratwürste sind eine besondere Kreation eines Schlachters.  
Sie enthalten Feta, der in die Wurstmasse mit eingearbeitet ist. Und sie sind mit einer Gyros-Gewürzmischung gewürzt.

**Zutaten für 2 Personen:**

- 700 g Gyros-Feta-Bratwürste ( 2 Packungen à 350 g , 8 Stück)
- 1/2 Hokkaidokürbis
- grobes Meersalz
- Pfeffer
- Öl

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 8 Min.*



Mit grobem Meersalz gewürzt

**Zubereitung:**

Aufgrund der Menge der Produkte, die in der Pfanne gebraten werden, empfiehlt es sich, diesen Bratvorgang in zwei Durchgängen durchzuführen und den ersten Teil nach dem Braten im Backofen bei geringer Temperatur warmzuhalten.

Den oberen Teil des Hokkaidokürbis verwenden, der kein Kerngehäuse enthält. Strunk entfernen. Kürbis längs halbieren. Dann die Hälften quer in dicke Scheiben schneiden.

Öl in zwei großen Pfannen erhitzen und die Hälfte der Kürbisscheiben und der Würste jeweils in einer Pfanne kross jeweils 4 Minuten auf jeder Seite braten. Kürbisscheiben salzen und pfeffern.

Durchgang ein zweites Mal wiederholen.

Würste und Kürbisscheiben auf zwei Teller verteilen. Servieren. Guten Appetit!

---

# **Gebratene Rinderleber mit frischer Tagliatelle in dunkler Soja-Sauce**



**Mit frischer Tagliatelle**

Kleiner, wichtiger Hinweis: Achten Sie bei den Rinderleberscheiben möglichst auf einheitliche Stärke der Scheiben. Haben Sie nämlich dünne und dicke Scheiben, dann sind erstere bei einer Garzeit von 2 Minuten schon durchgebraten und ebentuell zäh und hart. Letztere sind dagegen noch nicht durchgegart und womöglich noch roh im Inneren.

**Zutaten für 2 Personen:**

- 8 kleine Scheiben Rinderleber (400 g, 1 Packung)
- 400 g frische Tagliatelle
- grobes Meersalz
- schwarzer Pfeffer
- dunkle Soja-Sauce
- Butter

*Zubereitungszeit: Garzeit 3 Min.*



Leckere, kross gebratene Leber

**Zubereitung:**

Rinderleberscheiben mit Salz und Pfeffer würzen.

Tagliatelle in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 2 Minuten garen.

Parallel dazu Butter in einer großen Pfanne erhitzen und Leberscheiben auf jeder Seite etwa 1 Minuten kross anbraten. Mit einem guten Schluck Soja-Sauce ablöschen. Einen Schöpflöffel des Kochwassers der Tagliatelle dazugeben, um die

Sauce zu verlängern.

Tagliatelle in ein Nudelsieb geben und Kochwasser abschüttten.

Tagliatelle auf zwei Teller verteilen. Jeweils 4 Rinderleberscheiben dazugeben. Soja-Sauce großzügig über der Tagliatelle verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

---

## Orangen-Mandarinen-Torte



Mit Orangen und Mandarinen

**Zutaten:**

*Für den Tortenboden:*

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 500 g Naturjoghurt
- 3 Orangen
- 8 Mandarinen
- 10 Blätter Gelatine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.



Schokoladenstreusel als Deko hatten gefehlt

**Zubereitung:**

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Orangen und Mandarinen schälen, putzen, Spalten quer kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen. Joghurt

in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand auspressen, in den Joghurt geben und mit dem Schneebesen gut verquirlen und auflösen. Joghurt über die Orangen und Mandarinen geben und alles gut vermischen. Masse auf den Tortenboden in der Backform geben und gut verteilen. Torte mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Torte herausnehmen, Backform und -papier entfernen, Torte auf eine Tortenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren.

Torte im Kühlschrank aufbewahren,

Guten Appetit!

---

# **Rinderleber-Geschnetzeltes mit Teriyaki-Sauce mit Zitrone, Ingwer, Knoblauch und Lauchzwiebel auf Langkornreis**



Leckeres Geschnetzeltes

**Zutaten für 2 Personen:**

- 400 g Rinderleber (1 Packung)
- 1 Tasse Langkornreis
- Salz
- Öl

*Für die Sauce:*

- 12 EL Teriyaki-Sauce
- 1 Bio-Zitrone (Schale und Saft)
- ein großes Stück Bio-Ingwer
- 6 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 18 Min.*



Mit leckerer Rinderleber

**Zubereitung:**

Leber in kurze, schmale Streifen schneiden. In eine Schale geben.

Lauchzwiebeln putzen und quer in Ringe schneiden. Knoblauch putzen, schälen, mit einem breiten Messer flach drücken und kleinschneiden. In eine Schale geben.

Schale der Zitrone auf einer feinen Küchenreibe in die gleiche Schale reiben. Ebenfalls den Ingwer mit Schale auf der Küchenreibe in die Schale reiben.

Zitrone auspressen und Saft dazugeben. Teriyaki-Sauce dazugeben. Leber hinzugeben und alles gut vermischen. Eine halbe Stunde ziehen lassen.

Reis in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 18 Minuten garen. Kochwasser abschütten.

Kurz vor Ende der Garzeit Öl in einer Pfanne erhitzen und

Lebern mit der Sauce darin anbraten und erhitzen. Nur wenige Minuten garen.

Reis auf zwei tiefe Teller verteilen. Lebern mit Sauce großzügig darüber geben. Servieren. Guten Appetit!

---

## Kasbubespitzle



Mit leckerem, würzigem Käse

Ein Rezept meiner Vorfahren mütterlicherseits, die aus dem Schwabenland stammen. Ich habe also durchaus die Berechtigung, hier ein traditionelles, regionales Rezept aus erster Hand zu präsentieren.

Idealerweise hätte ich die Bubespitzle noch selbst zubereiten sollen. Aber da es abends gern auch mal etwas schneller zugehen darf, habe ich auf ein gutes Convenience-Produkt aus

der Packung zurückgegriffen.

Sie fragen sich sicher, was der Titel des Rezeptes genau bedeutet. Nun, der Begriff „Kas“ bedeutet erwartungsgemäß „Käse“ und das Bubespitzle, na, das ist eben einfach von der Form her vergleichbar mit einem lütten Schniedel eines kleinen Jungen. Das Spitzle des Buben.

Seien Sie bitte vorsichtig mit dem Würzen des Gerichts. Der verwendete Käse bringt genügend Würze mit, so dass Sie mit dem Salz gern etwas sparen können.

Das Gericht ist zwar auch vegetarisch, aber auch sehr mächtig. Der verwendete Emmentaler hat immerhin 40 % Fettanteil. Dazu die Sahne. Es ist also kein leichtes Essen.

**Zutaten für 2 Personen:**

- 500 g Bubespitzle (im Geschäft unter „Schupfnudeln“ zu finden, 1 Packung)
- 1 Gemüsezwiebel
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- 100 g geriebener Quattro Formaggi
- 100 g geriebener Emmentaler
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- etwas frische Petersilie
- Öl

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.*



## Schmackhafte Bubespzitzle

### **Zubereitung:**

Zwiebel putzen, schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben. Lauchzwiebeln putzen, quer in Ringe schneiden und ebenfalls dazugeben. Knoblauch putzen, schälen, mit einem breiten Messer flach drücken, kleinschneiden und ebenfalls hinzugeben.

Petersilie kleinschneiden und in eine Schale geben.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Gemüse darin andünsten. Bubespzitzle dazugeben und alles 5 Minuten unter Rühren bei mittlerer Temperatur kräftig anbraten, damit sich Röststoffe bilden. Mit der Sahne ablöschen. Geriebenen Käse dazugeben. Mit frisch geriebener Muskatnuss, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles vermischen und etwas köcheln lassen, damit sich der Käse gut auflöst. Petersilie untermischen. Abschmecken.

Auf zwei tiefe Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

---

# Spaghettini Bolognese mit dreierlei Zitrone



Leckeres Pastagericht

**Zutaten für 2 Personen:**

- 500 g Hackfleisch (Schwein)
- 2 Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 6 Romatomaten

- 2 Bio-Zitronen (Schalenabrieb und Saft)
- 1 Stengel Zitronengras
- 2 Kaffirblätter
- 3 Lorbeerblätter
- 1 Tasse Wasser
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Öl
- 350 g Spaghettini
- Grano Padano

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Schmorzeit 2 Std.*



Sehr zitronig

**Zubereitung:**

Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Knoblauch putzen, gegebenenfalls schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Tomaten putzen, kleinschneiden und ebenfalls in eine Schale geben.

Zitronenschale auf einer feinen Küchenreibe in eine Schale abreiben. Zitronen auspressen und Saft ebenfalls dazugeben.

Zitronengras quer dritteln und mit einem breiten Messer flach klopfen. Zum Zitronensaft geben. Kaffirblätter ebenfalls dazugeben.

Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse, bis auf die Tomaten, glasig dünsten. Hackfleisch dazugeben und mit anbraten. Tomaten dazugeben. Dreierlei Zitrone und Lorbeerblätter ebenfalls hinzugeben. Mit dem Wasser ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden schmoren. Danach Zitronengras, Kaffirblätter und Lorbeerblätter entfernen. Sauce abschmecken.

Kurz vor Ende der Garzeit Spaghettini 8 Minuten in kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen. Kochwasser abschütten. Spaghettini zur Sauce geben und alles gut vermischen.

Pasta mit Sauce auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Mit frisch geriebenem Grano Padano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

---

## Hähnchenherzen-Gulasch auf Schupfnudeln



Sieht aus wie Chili con carne, ist es aber nicht ...

**Zutaten für 2 Personen:**

- 400 g Hähnchenherzen (1 Packung)
- 2 rote Spitzpaprika
- 1 Dose Mais (280 g)
- 2 orange Peperoni
- 4 überreife Tomaten
- 6 Lorbeerblätter
- 15 g frischer Thymian (1 Packung)
- trockener Rotwein
- 1 EL rosenscharfes Paprikapulver
- Salz
- Zucker
- 500 g Schupfnudeln (Packung)
- Öl

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Schmorzeit 3 Std.*



Sehr würziges und leicht scharfes Gulasch

**Zubereitung:**

Blättchen des Thymian abzupfen und in eine Schale geben.

Gemüse putzen, kleinschneiden und auf Schalen verteilen.

Hähnchenherzen vierteln und in eine Schale geben.

Öl in einem Topf erhitzen und Herzen darin kross anbraten. Mais, Paprika und Peperoni dazugeben und ebenfalls mit anbraten. Tomaten dazugeben. Lorbeerblätter hinzugeben. Mit Paprikapulver, Salz und einer Prise Zucker würzen. Mit einem großen Schluck Rotwein ablöschen. Alles gut vermischen und zugedeckt bei geringer Temperatur 3 Stunden schmoren. Danach Lorbeerblätter entfernen und Sauce abschmecken.

Kurz vor Ende der Garzeit Schupfnudeln in einer Pfanne mit heißem Fett kurz kross anbraten und erhitzen.

Schupfnudeln auf zwei Teller verteilen. Gulasch mit viel Sauce großzügig darüber geben.

Servieren. Guten Appetit.

---

# Schinkenwürste mit Bohnen-Zuckererbsen-Gemüse



Einfach und schnell zubereitet

**Zutaten für 2 Personen:**

- 8 Schinkenwürste (2 Packungen à 250 g)
- 60 Zuckererbsen
- 40 Buschbohnen
- grobes Meersalz
- Pfeffer
- Öl

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 12 Min.*



Kross gebraten

**Zubereitung:**

Gemüse putzen. Im Ganzen belassen.

Gemüse in einem Topf mit kochendem Wasser 12 Minuten garen.

Nach 4 Minuten Öl in einer Pfanne erhitzen und Würste auf beiden Seiten jeweils 4 Minuten kross braten.

Gemüse durch ein Küchensieb geben. Mit grobem Meersalz und leicht mit Pfeffer würzen. Auf zwei Teller verteilen.

Jeweils 4 Würste auf jeden Teller geben. Servieren. Guten Appetit!

---

# Gefüllte, gratinierte Portobello-Pilze



Schön und schmackhaft gratiniert

**Zutaten für 2 Personen:**

- 400 g Portobello-Pilze (4 Pilze, 2 Packungen à 200 g)
- geriebener 4-Quattro-Formaggi
- Salz
- Pfeffer

*Für die Füllung:*

- 500 g Schweine-Hackfleisch
- 6 EL rote Linsen
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 15 g frischer Thymian (1 Packung)

- 2 Eier
- rosenscharfes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit bei 170 °C Umluft 25 Min.*



Leckere, saftige Füllung

**Zubereitung:**

Blättchen des Thymians abzupfen und in eine Schüssel geben.

Zwiebeln und Knoblauch putzen, schälen, kleinschneiden und in die Schüssel hinzugeben.

Hackfleisch dazugeben.

Linsen in einem Topf mit kochendem Wasser 8 Minuten garen. Durch ein Küchensieb geben und Kochwasser abschütten. Linsen

in die Schüssel geben und abkühlen lassen.

Alles gut mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Eier aufschlagen und dazugeben. Alles gut mit einem Esslöffel oder der Hand vermischen.

Die zu füllenden Seiten der Pilze salzen und pfeffern.

Füllmasse in 4 Teile teilen, jeweils eine Kugel formen und die Pilze damit füllen. Füllmasse gut in den Pilzen festdrücken. Auf eine feuerfeste Platte geben und die oben angegebene Zeit auf oberer Ebene in den Backofen geben.

Nach 20 Minuten Pilze herausnehmen und mit Käse bestreuen. Umluft ausschalten, den Grill anschalten und die Pilze etwa 5–7 Minuten gratinieren.

Herausnehmen, auf zwei Teller verteilen und servieren. Guten Appetit!

---

## **Rührkuchen mit Süßkartoffeln und weißer Schokolade**



Saftiger Rührkuchen mit Gemüse

**Zutaten:**

*Für den Rührteig:*

- [Grundrezept](#)

*Zusätzlich:*

- 250 g Süßkartoffeln
- 50 g weiße Schokoladenraspeln

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std.  
bei 170 °C Umluft*



Auch mit weißer Schokolade

**Zubereitung:**

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei nur 200 g Weizenmehl verwenden.

Süßkartoffeln putzen, schälen und in der Küchenmaschine fein reiben. Zum Rührteig geben.

Schokoladenraspeln ebenfalls zum Rührteig geben.

Alles gut vermischen und in eine Kasten-Backform geben.

Backform die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

---

# Pizza Quattro Formaggi reload



Convenience – nur zum Teil

Ich hatte einen langen Zahnarzttermin. Über 2 Stunden. Im Alter repariert man eben keine Zähne mehr, man ersetzt sie. Ich komme mit Zahnarztsitzungen sehr gut zurecht. Aber nach dieser langen Sitzung wollte ich mich dann doch mit etwas belohnen.

Eine gute Flasche Wein fiel weg. Ich trinke keinen Alkohol. Eine gute Tafel Schokolade oder eine Packung Gummibärchen fielen ebenfalls weg. Ich esse keine Süßigkeiten.

Ja, Sie werden sich fragen, womit belohnt sich denn jemand, der keinen Alkohol trinkt und keine Süßigkeiten isst? Ich kam

auf eine einfache, aber gute Tiefkühlpizza. Ich wollte mir eine solche schon seit längerem einmal wieder kaufen, um sie zu testen und zu schauen, ob man sie aufpeppen kann.

Einige der Leser in diesem Foodblog werden nun sagen, eine Tiefkühlpizza ist eines Rezeptes in einem guten Foodblog nicht wert. Das würde zutreffen, wenn ich die Tiefkühlpizza nur in den Backofen schieben, sie backen und dann verspeisen würde.

Aber ich habe sie aufgepeppt. Und zwar mit Tomate, Paprika und Peperoni. Somit bleibt die Pizza vegetarisch. Auch wenn ich mir beim Verspeisen derselben durchaus etwas Salami oder Schinken auf ihr gewünscht hätte. Aber zumindest die Peperoni gibt der Pizza dann doch eine gewisse Schärfe.

Probieren Sie es aus! Mit der Lieblings-Tiefkühl-Pizza Ihrer Wahl. Und den Zutaten, die Sie noch zuhause vorrätig haben und gern auf der Pizza drauf haben wollen.

### **Zutaten für 2 Personen:**

- 2 Pizzen Quattro Formaggi (TK)
- 2 große Tomaten
- 2 grüne, türkische Paprika
- 2 orange Peperoni
- getrockneter Majoran

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Backzeit 10 Min.  
bei 200 °C Umluft*



Lecker!

**Zubereitung:**

Tomaten, Paprika und Peperoni putzen. In Scheiben bzw. quer in Ringe schneiden.

Pizzen mit dem Gemüse belegen. Mit Majoran würzen.

Die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Herausnehmen, auf zwei Pizzateller geben, mit dem Pizzarad achteln und servieren. Guten Appetit!

---

# Schokoladentorte



Mit Schokoladencreme

## Zutaten:

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 1 l Milch
- 350 Schokoladencreme (als Brotaufstrich)
- 14 Blätter Gelatine

Zur Dekoration:

- weiße Schokoladenraspeln

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Aufbewahrungszeit im Kühlschrank mind. 6 Std.*



Weisse Schokoladenraspeln als Dekoration

**Zubereitung:**

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten. Im Gefrierschrank braucht er nur eine halbe Stunde zum Erhärten.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Milch in einem Topf lauwarm erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, in die Milch geben und mit dem Schneebesen gut auflösen und verquirlen. Schokoladencreme dazugeben, ebenfalls auflösen und verquirlen.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Spring-Backform geben und verteilen. Im Gefrierschrank braucht die Torte nur 2–3 Stunden zum Aushärten.

Herausnehmen, mit Schokoladenraspeln garnieren, Backform und -papier entfernen und Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

---

# Frische Tagliolini mit Tomatensauce



Extrem leckeres Pastagericht

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 2 grüne Peperoni
- 1 EL Tomatenmark
- 20 Minirispen-Tomaten
- 15 g frischer Thymian (1 Packung)

- etwa 200–300 ml Wasser
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- 350 g frische Tagliolini (paglia e fieno, wie Stroh und Heu, zweifarbig)
- Grana Padano

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 1 Std.*



Mit frischer Pasta

**Zubereitung:**

Blättchen des Thymians abzupfen und in eine Schale geben.

Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Knoblauch und Peperoni putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden. Bei den Peperoni das Kerngehäuse nicht entfernen, sondern mit kleinschneiden. Alles in eine Schale geben.

Tomaten vierteln und ebenfalls in eine Schale geben.

Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse außer den Tomaten darin andünsten. Tomatenmark dazugeben und mit anbraten. Tomaten dazugeben. Mit Wasser ablöschen. Thymian dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen. Dann Sauce abschmecken.

Kurz vor Ende der Garzeit Tagliolini in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 3 Minuten garen. Tagliolini in ein Nudelsieb geben und Kochwasser abschütten. Zu der Sauce geben und alles gut vermischen.

Tagliolini mit Sauce auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Großzügig mit frisch geriebenem Grana Padano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

---

## **Mariniertes Steak mit frischer Tagliatelle in Thymian-Butter**



Leckere frische Pasta

**Zutaten für 2 Personen:**

- 2 marinierte, vegane Steaks (à 180 g)
- 400 g frische vegane Tagliatelle (2 Packungen à 200 g)
- 15 g frischer Thymian (1 Packung)
- Salz
- vegane Butter
- Öl

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 12 Min.*



Kross und knusprig gegrillt

**Zubereitung:**

Blättchen des Thymian abzupfen und in eine Schale geben.

Tagliatelle in kochendem, leicht gesalzenem Wasser nach Anleitung garen.

Öl in einer Grillpfanne erhitzen. Steaks darin auf beiden Seiten jeweils 3 Minuten für schöne Grillspuren kross anbraten. Auf beiden Seiten auch um 45 Grad gedreht jeweils 3 Minuten grillen für kreuzförmige Grillspuren.

Eine sehr große Portion Butter in einer Pfanne erhitzen. Thymian hineingeben. Pasta dazugeben, in der Butter schwenken und erhitzen. Salzen.

Jeweils ein Steak auf einen Teller geben. Steaks bei Bedarf salzen. Pasta dazu verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

---

# Eintopf mit Hähnchenherzen, Kartoffeln und bunten Karotten



Würziger Eintopf

**Zutaten für 2 Personen:**

- 1 l Gemüsefond
- 400 g Hähnchenherzen (1 Packung)
- 4 Kartoffeln
- 4 bunte Karotten
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- BBQ-Gewürzmischung
- Salz

- Pfeffer
- Zucker
- Öl

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.*



Mit etwas gehacktem Grün dekoriert

**Zubereitung:**

Hähnchenherzen vierteln und in eine Schale geben.

Kartoffeln und Karotten putzen und schälen. Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Karotten quer in Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben.

Lauchzwiebeln und Knoblauch putzen, gegebenenfalls schälen. Lauchzwiebeln quer in Ringe schneiden. Knoblauch mit einem breiten Messer flach drücken und kleinschneiden. In eine Schale geben.

Öl in einem Topf erhitzen. Hähnchenherzen, Lauchzwiebeln und

Knoblauch darin anbraten. Kartoffeln und Karotten dazugeben. Gemüsefond hinzugeben. Mit BBQ-Gewürzmischung, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 15 Minuten garen. Eintopf abschmecken.

Eintopf auf zwei tiefe Suppenteller verteilen. Mit etwas gehacktem Grün dekorieren.

Servieren. Guten Appetit!