

Tortiglioni in Gorgonzolasauce



Mit echtem Gorgonzola

Sie essen sicherlich gern frisch und selbst zubereitet. Und von Vorteil ist, wenn ein Gericht nur wenige Zutaten enthält. Dafür dann aber umso leckerer schmeckt, weil es wirklich gute, frische, eigenständige Zutaten sind.

Hier finden Sie ein Rezept mit im Grunde nur vier Zutaten. Eine gute italienische Pasta. Echter Gorgonzola. Etwas Sahne. Und zum Garnieren ein wenig frische, kleingeschnittene Petersilie.

Denn Weiß in Weiß von Pasta, Käse, Sahne und dann in einem weißen Pastateller erfreut das Auge nicht sehr und regt nicht zum gemütlichen Speisen ein. Also noch ein wenig ein kleiner Farbtupfer von der Petersilie.

Sie lesen richtig, nur vier Zutaten. Da behalten Sie wirklich

gut den Überblick. Und Sie benötigen keine Gewürze. Die Würze hat nämlich der Gorgonzola per se in sich. Einmal abgesehen von der Prise Salz, um das Kochwasser der Pasta zu würzen.

Zutaten für 2 Personen:

- 350 g Tortiglioni
- 400 g Gorgonzola
- 200 ml Sahne
- Petersilie

Zubereitungszeit: 11 Min.



Wenige gute Zutaten und sehr lecker
Petersilie putzen und kleinhacken.

Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 11 Minuten garen.

Parallel dazu Käse in einer Pfanne schmelzen. Sahne dazugeben, alles vermischen und kurz köcheln lassen.

Kochwasser der Pasta abschütten. Pasta zu der Sauce geben. Alles gut vermischen.

Auf zwei Pastateller verteilen. Mit Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Penne Rigate mit Käsesauce



Mit würziger Käsesauce

Bei diesem Rezept können Sie mal ganz nach Herzenslust einige Käsesorten, die vielleicht vom Abendbrot übrig geblieben sind, für ein anderes Gericht verwenden und somit entsorgen. Es bieten sich hier die unterschiedlichsten Camembert- oder Brie-Käse an. In diesem Fall insgesamt 500 g Brie.

Zu Käse passen auch immer die unterschiedlichsten

Gemüsesorten, die man vorher in Butter andünstet, wie z.B. Speisezwiebeln, Lauchzwiebeln und Knoblauch. Die Lauchzwiebeln bringen schon ein wenig frisches Grün in die ansonsten recht farblose, weiße Sauce. Um aber noch etwas weiteres Grün hinzuzufügen, damit auch das Auge etwas vom Gericht hat, kommt noch frische, kleingeschnittene Petersilie hinzu.

Die Sauce wird natürlich – da gibt der Brie doch nicht genügend Würze her – nach der Zubereitung kräftig gewürzt. Und das Besondere kommt auch hier zum Schluss, die Sauce verträgt ein wenig Säure und bekommt noch etwas Weißweinessig hinzu.

Leider gelingt die Sauce aber doch nicht in der von mir gewünschten Weise. Sie bleibt nämlich ein wenig krümelig. Ich hatte erwartet, dass der Brie eben in der heißen Butter und Sahne im Topf schön schmilzt und man somit eine cremige, sämige und schlotzige Sauce erhält. Aber auch das Zerdrücken der Briewürfel mit dem Stampfgerät im Topf bringt leider nicht dieses gewünschte Ergebnis. Da wird man doch vermutlich ein wenig mit der Käsesorte variieren müssen, um solch ein Ergebnis zu erzielen.

Bei der Pasta haben Sie die freie Wahl, was Ihre Speisekammer so hergibt. Hier fiel meine Wahl auf italienische Penne Rigate, eine immer wieder gerne zubereitete Pastasorte.



Sauce leider etwas krümelig

Für 2 Personen:

- 375 g Penne Rigate
- 500 g Brie
- 2 weiße Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- Butter
- Salz
- 2 EL Weißweinessig
- frische Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 10 Min.

Käse in sehr kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Petersilie kleinwiegen.

Butter in einem Topf erhitzen und Gemüse darin andünsten. Käse dazugeben. Ebenfalls Sahne dazugeben. Alles gut vermischen und zugedeckt bei mittlerer Temperatur unter gelegentlichem Rühren schmelzen lassen.

Alles mit dem Stampfgerät etwas klein zerstampfen.

Petersilie dazugeben. Ebenfalls Essig dazugeben. Kräftig mit Salz würzen und abschmecken.

Parallel dazu Pasta 9 Minuten in kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen.

Pasta zu der Sauce geben und alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Pastateller verteilen und servieren. Guten Appetit!

Ofenkäse

Ein Convenience-Produkt. Oder auch nicht.

Denn wer bereitet einen Käse zuhause selbst zu, um ihn zu verspeisen.

Man kauft sich ja auch keine ganze Kuh, wenn man ein Steak zubereiten will.

Also einfach nur der Käse.

Man kann auch diverse andere Käse als genau einen Ofenkäse dafür verwenden, wie z.B. Camembert oder Brie.

Bacon-Mac- und Drei-Cheese-Pot-Pie



Lecker, lecker!

© Foto: Wikimedia

Ich war auf einer meiner Reisen im grenznahen tschechischen Rozvadov zu Gast, [wo gerade ein Turnier stattfand](#) und habe mich trotz aller Vorurteile, die für Buffets im Allgemeinen gelten, an das kostenlose All-You-Can-Eat-Angebot gewagt. Ich bin von den Speisen dort mehr als überrascht gewesen, die Präsentation und Auswahl waren enorm, es gab ein erstklassiges Angebot aus aller Herren Ländern und ich habe dort das beste Mac&Cheese gegessen, was mir bisher untergekommen ist.

Das Besondere an diesem typisch amerikanischen Gericht ist, dass es nicht nur aus einer, sondern gleich drei verschiedenen

Käsesorten gemacht wird und außerdem Speckstückchen enthalten sind. Na ja, warum nicht, für viele Amerikaner schmeckt alles besser mit Bacon, sogar Eis, habe ich mir sagen lassen.

Ich habe, für den Hausgebrauch, dann noch eine kleine Änderung mit etwas Teig vorgenommen, dass die [Kombination aus Nudeln und Teig](#) äußerst schmackhaft ist, habe ich bereits vor einiger Zeit festgestellt mit der Pasta Tarte. Der Hefeteig wird über das fertig gekochte Gericht gelegt, so lassen sich die Nudeln bequem in Schalen portionieren und mit diesem Twist schmeckt es gleich nochmal etwas anders.

Hier zum Nachkochen das unvergleichlich leckere Makkaroni-Rezept mit viel Käse und noch mehr Speck.

Mein Rat: Sie können natürlich auch mit anderen Käsesorten experimentieren, der Phantasie setzen lediglich die Geschmacksknopsen eine Grenze.

Für vier Personen:

Zubereitungszeit: Kochzeit 35 Minuten | Gesamtzeit 45 Minuten (zuzüglich Ruhezeit für den Teig)

Zutaten für den Teig:

- 450 g Mehl
- 1 TL Salz
- 3 EL Olivenöl
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 1 Päckchen (10 g) Trockenhefe
- italienische Kräuter nach Wahl, z.B. Rosmarin, Basilikum etc.

Es handelt sich hierbei um einen Hefeteig, also ruhig rechtzeitig vorbereiten und an einer warmen Stelle mit einem Handtuch darüber etwas gehen lassen.

Zutaten für Mac and Cheese:

- 480 ml Milch
- 130 g Makkaroni
- 75 g geriebener Cheddar
- 75 g geriebener Mozzarella
- 5 Scheiben Cheddar
- 5 Scheiben Schweizer Käse
- Butter oder Öl
- Salz und Pfeffer

Den Speck nach Belieben dazugeben.

Arbeitsgeräte: Aluminium- oder Keramikschalen

Zubereitung:

Den Ofen auf 180 Grad Celsius Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einem Topf 320 ml Milch, die Nudeln (ungekocht!), Salz und Pfeffer zum Kochen bringen.

Milch und Nudeln ständig umrühren, damit die Milch nicht anbrennt.

Wenn die Hälfte der Milch verkocht ist, die restlichen 160 ml Milch hinzufügen und umrühren, bis die Nudeln al dente sind.

Den geriebenen Cheddar und den Mozzarella in den Topf hineingeben und ständig rühren, bis der Käse geschmolzen ist – Achtung, der Käse spritzt sehr leicht, was schmerzhaft werden kann.

Die Schalen mit Butter oder Öl einfetten und die Käsescheiben am Boden der Schalen verteilen, so dass alles gut mit Käse bedeckt ist und die Schale nicht mehr zu sehen ist.

Den Bacon klein schneiden, er muss vorher weder gekocht noch angebraten werden, und in die Schalen geben. Dann die im Topf gekochten Mac and Cheese Nudeln auf die Schalen verteilen.

Den vorher zubereiteten Teig, der wie jeder Hefeteig etwas

aufgegangen sein sollte, in Größe der Schalen ausrollen, über die mit Mac and Cheese gefüllten Schalen legen, mit leicht geschmolzener Butter oder Öl einstreichen und, falls noch nicht mit im Teig, die Gewürze darüber streuen.

Für ungefähr 25 Minuten backen und anschließend vorsichtig einen Teller auf die Schüssel legen und umdrehen.

Mit einem Messer den Teig und die Mac and Cheese von der Schale lösen und genießen.

Warum ein Parmesankäse bei mir nie lange überlebt ...



Frischer Parmesankäse, ca. 200 g, am Stück, mit einer Flasche gutem Wein

... und ich dann selbst für ausgefallene Pastagerichte auf den

langlebigeren geriebenen Gouda-, Mozzarella- oder Emmentaler-Käse aus der Tüte zurückgreifen muss. Wobei diese natürlich mit echtem, gehobeltem Parmesankäse auf der Pasta nie zu vergleichen sind.

Die Erklärung ist einfach und schnell mitgeteilt: Liegen 100 oder 200 g echter Parmesankäse am Stück – zwei oder vier Jahre gereift – in meinem Kühlschrank, bleiben meistens zwei Dinge nicht lange aus. Erstens kaufe ich mir noch am gleichen Abend eine Flasche trockenen Rotwein. Und zweitens landet der Parmesankäse dann mit dem Rotwein auf meinem Wohnzimmertisch und ich verspeise beides zusammen genüßlich bei einigen guten Filmen. Da die anderen genannten, geriebenen Käsesorten so natürlich nicht als Abendsnack zu verspeisen sind, ist ihre Haltbarkeitsdauer eben um einiges länger.

Die Überlebensdauer eines echten Parmesan in meiner Wohnung ist also ... eher marginal. ;-)