Tortellini mit Kräuterseitlingen und Knoblauch in Teriyaki-Sauce



Mit leckeren Kräuterseitlingen

Zutaten für 2 Personen:

- 700 g frische Tortellini (mit Schweinefleisch gefüllt)
- 250 g Kräuterseitlinge (2 Packungen à 125 g)
- 4 Knoblauchzehen
- Teriyaki-Sauce
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- Grano Padano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 3 Min.



Und ein wenig gebratenem Knoblauch

Zubereitung:

Kräuterseitlinge längs halbieren, dann quer in schmale, halbe Scheiben schneiden. In eine Schale geben.

Knoblauchzehen putzen, schälen und quer in schmale Scheiben schneiden. In die Schale dazugeben.

Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 3 Minuten garen.

Parallel dazu Öl in einer Pfanne erhitzen und Kräuterseitlinge und Knoblauch darin kräftig anbraten. Salzen und pfeffern.

Pasta in ein Nudelsieb geben. Pasta auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Eine große Menge Teriyaki-Sauce darüber geben. Kräuterseitlinge und Knoblauch darüber verteilen. Mit geriebenem Grano Padano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Tortellini alla carbonara mit gebratenen Pancetta-Würfeln



Tortellini …
Ich weiß nicht, ob es ein solches italienisches Gericht überhaupt gibt. Und ob jetzt die Italiener:innen bei diesem Rezept die Hände über dem Kopf zusammenschlagen und entrüstet sind. Aber ich habe es einfach einmal kreiert und ein Pastagericht alla carbonara anstelle mit Spgahetti – dem Klassiker – mit Tortellini zubereitet.

Carbonara oder alla carbonara bedeutet eigentlich nur, dass der Klassiker Spaghetti Carbonara auf Köhler, also Bergleute, zurückzuführen ist, die früher in den Apenninen, dem Gebirgszug längs durch Italien, tätig waren, Kohle förderten und sich in den Arbeitspausen dieses Gericht mit Spaghetti,

Ei, Speck und Pfeffer zubereiteten. Und italienisch carbonaro bedeutet eben auf Deutsch Köhler oder Kohlenmann.



… alla carbonara

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g frische Tortellini (2 Packungen à 250 g, gefüllt mit Mozzarella und Tomaten)
- 150 g Pancetta
- 3 Eigelbe
- 40 g Parmesan
- 1 Knoblauchzehe
- schwarzer Pfeffer (aus der Mühle)
- etwas Olivenöl
- einige Stängel Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Zubereitung:

Parmesan mit einer feinen Küchenreibe in eine Schale reiben.

Eier aufschlagen, trennen und Eigelbe zum Parmesan geben. Kräftig mit Pfeffer würzen. Eigelbe mit dem Parmesan und Pfeffer gut verrühren.

Knoblauchzehe putzen, schälen, mit einem breiten Messer flach drücken und sehr klein schneiden. In eine Schale geben.

Petersilie auch klein schneiden.

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, leicht salzen, Tortellini hinzugeben und 4 Minuten al dente kochen.

Harte Pancetta-Rinde gegebenenfalls entfernen. Pancetta in kleine Würfel schneiden. Pancetta in eine Pfanne ohne Fett geben, das Fett zerlassen und Pancetta kross und knusprig anbraten.

Tortellini zum Pancetta in die Pfanne geben. Knoblauch, Petersilie und eine Schöpfkelle des Kochwassers der Tortellini dazugeben. Alles vorsichtig verrühren und ein klein wenig abkühlen lassen. Eier-Parmesan-Mischung dazugeben und ebenfalls verrühren. Das Eigelb darf nicht stocken, sondern soll cremig bleiben. Die Carbonara soll insgesamt eine cremige Konsistenz haben.

Einen Schuss Olivenöl hinzugeben und alles gut vermischen.

Mischung zwei tiefe Pasta-Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Spätzle mit Hackfleisch-Sauce

und dreierlei Zitrone



Leckere, würzige Hackfleischsauce

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

- Grano Padano

Für die Spätzle:

- Grundrezept

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Schmorzeit 2 Stdn.



Mit leckeren Spätzle

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.

Vor Ende der Garzeit Spätzle nach dem Grundrezept zubereiten.

Spätzle auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Hackfleisch mit Sauce großzügig darüber geben. Mit frisch geriebenem Grano Padano garnieren.

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 Stdn.



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!

Fusilli mit Tomate, Salbei und Knoblauch in Weißweinsauce



Einfaches, leckeres Pastagericht

Zutaten für 2 Personen:

- 15 Cherrydatteltomaten
- 30 g frischer Salbei (2 Packungen à 15 g)
- 8 Knoblauchzehen
- 350 g Fusilli
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Pinot Grigio
- Butter
- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.



Mit wenigen, guten Zutaten

Zubereitung:

Tomaten vierteln und in eine Schale geben.

Salbei kleinschneiden und ebenfalls in eine Schale geben.

Knoblauch schälen, mit einem breiten Messer flach drücken, kleinschneiden und auch in eine Schale geben.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch darin andünsten. Salbei und Tomaten dazugeben. Mit einem Schluck Weißwein ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Verrühren und kurz köcheln lassen. Sauce abschmecken.

Pasta auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Gemüse mit der Sauce darübergeben. Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Spaghetti mit Knoblauch, Thymian, Salbei, Olivenöl und Mozzarella



Einfach und lecker
Ein einfaches Rezept für Sie. Für ein schnell zubereitetes Pastagericht. Nichts extravagantes oder besonderes. Aber nur mit frischen Zutaten. Und es gelingt exzellent und schmeckt auch so.

Gern ein spätes Abendessen für Sie, da es nicht sehr mächtig ist. Aber Sie sollten nach dem Genuss dieses Gerichts nicht mehr viel unternehmen. Die Anzahl an Knoblauchzehen lässt sich im Geruch nicht verbergen.

Für 2 Personen:

- 300 g Spaghetti
- 15 Knoblauchzehen
- 30 g frischer Thymian (2 Packungen à 15 g)
- 30 g frischer Salbei (2 Packungen à 15 g)
- 2 Mozzarella
- Olivenöl
- Dalz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 8 Min.



Mit zerzupftem Mozzarella
Knoblauch schälen, mit einem breiten Messer flach drücken, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Die Blättchen jeweils von Thymian und Salbei abzupfen und kleinschneiden. In eine Schale geben.

Spaghetti in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 8 Minuten garen.

Parallel dazu eine große Menge Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen. Knoblauch darin kurz andünsten. Kräuter dazugeben und mit andünsten. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Nach dem Garen der Pasta 10 Esslöffel des Kochwassers zum Pesto geben. Kochwasser der Pasta abschütten. Pasta wieder in den Topf geben. Pesto darüber geben und alles gut vermischen.

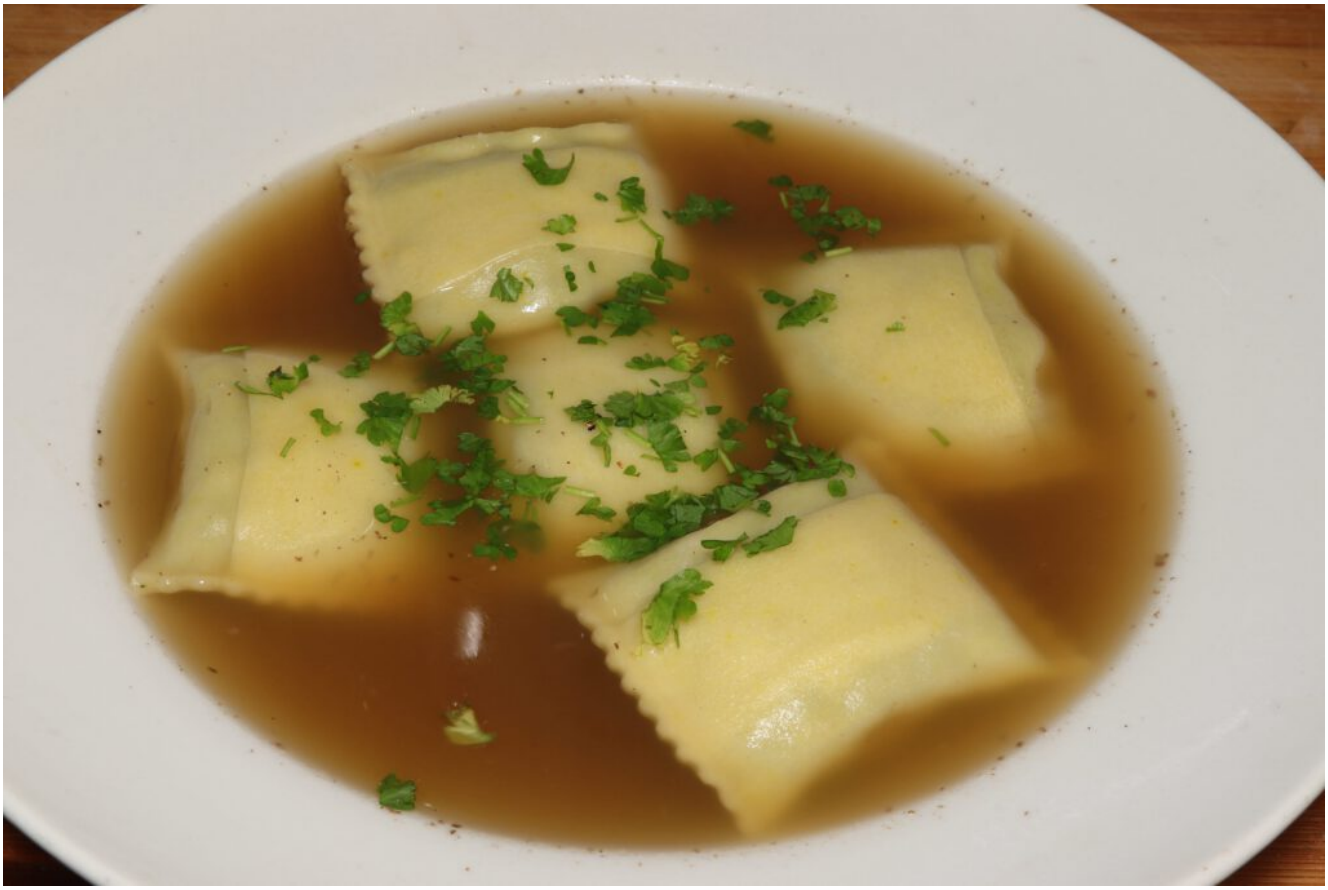
Pasta mit Pesto auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Jeweils einen Mozzarella klein zerzupfen und über einen Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Geflügel-Maultaschen in Hühnerbrühe

Ein Rezept für ein Gericht, das sehr schnell zubereitet ist.



Leckere Maultaschen

Und das eher so lala ist. Denn zum einen wird ein Convenienceprodukt verwendet. Und zwar die Maultaschen mit Geflügelfleischfüllung. Aber zum anderen wird frisch zubereitete Hühnerbühe verwendet. Und letztere ist wirklich exzellent.

Und mal ehrlich, machen Sie sich zuhause für einen 2-Personen-Haushalt immer die Mühe, Maultaschen frisch selbst herzustellen und zuzubereiten? Es gibt da wirklich gute Convenienceprodukte, die hervorragend schmecken. Und somit tut dies einem guten Gericht und einem leckeren Essen keinen Abbruch.

Und außerdem ist dieses Gericht, wie oben geschrieben, sehr schnell zubereitet. Denn Sie müssen die Maultaschen nur wie auf der Anleitung der Packung beschrieben in der Hühnerbrühe erhitzen. Bei meinem Convenienceprodukt hat das 7 Minuten gedauert. Und dann die Brühe noch etwas würzen.



Exzellente Hühnerbrühe
Für 2 Personen:

- 500 g Maultaschen (mit Geflügelfleisch gefüllt, 2 Packungen à 250 g, jeweils 5 Stück)
- 1 l Hühnerbrühe
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Petersilie

Zubereitungszeit: 7 Min.

Petersilie kleinschneiden.

Hühnerbrühe in einem Topf erhitzen.

Maultaschen hineingeben und in der nur noch siedenden Brühe 7 Minuten erhitzen.

Brühe mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und

abschmecken.

Auf zwei tiefe Suppenteller verteilen.

Mit Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Tortellini mit Knoblauch und Rosmarin

Sie sind sicherlich ab und zu auch in Zeitnot. Dann bereiten Sie eben etwas schnelles zu. Es darf dann auch gern ein Convenienceprodukt sein. Aber ein gutes, das auch etwas kosten darf.



Schnell zubereitet
Diese Tortellini sind mit Rindfleischfüllung. Und ein sehr gutes Convenienceprodukt.

Ich verfeinere sie mit etwas Olivenöl, frischem Rosmarin und Knoblauch.

Garniert noch mit etwas frisch geriebenem Grano Padano.

Das Ergebnis ist in wenigen Minuten fertig und sehr lecker und schmackhaft.

Für 2 Personen:

- 500 g Tortellini (mit Rindfleisch gefüllt, 2 Packungen à 250 g)
- 10 Knoblauchzehen
- 4 Zweige frischer Rosmarin
- viel Olivenöl
- Grano Padano
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 5 Min.



Schmackhaft und lecker
Knoblauchzehen schälen, mit einem breiten Messer flach drücken und kleinschneiden. In eine Schale geben.

Blättchen des Rosmarin abzupfen und kleinschneiden. Ebenfalls in eine Schale geben.

Tortellini in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 3 Minuten garen.

Einen großen Schluck Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch darin kurz andünsten. Rosmarin dazugeben. Tortellini dazugeben und kurz darin schwenken. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Gericht auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Mit frisch geriebenem Grano Padano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

4-Formaggi-Tortellini aglio e olio

Essen Sie gerne Pasta? Dann sicherlich auch gute, italienische Pasta. Oder auch frische Pasta. Die gerne ein Convenience-Produkt sein darf.



Frische Pasta

Diese frischen 4-Formaggi-Tortellini sind von einem guten Hersteller, so dass man hier beim Kauf nicht viel falsch machen kann.

Sie sollen bei diesem Gericht so richtig gut zur Geltung kommen. Und werden daher in den Vordergrund gerückt. Indem sie einfach aglio e olio zubereitet werden.

Also einfach einige Minuten gekocht. Dann wird eine großer

Schluck Olivenöl in der Pfanne erhitzt. Sehr viel Knoblauch kommt dazu. Und schließlich werden die fertig gekochten Tortellini nur noch einmal durch Olivenöl mit Knoblauch geschwenkt.



Nur mit Olivenöl und Knoblauch
Und sofort in tiefen Nudelteller angerichtet.

Für 2 Personen:

- 1 kg 4-Formaggi-Tortellini (2 Packungen à 500 g)
- Olivenöl
- 15 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 2 Min.

Knoblauchzehen putzen, schälen, mit einem breiten Messer flach drücken und kleinschneiden.

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

Einen großen Schluck Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch darin andünsten. Pasta dazugeben und kurz durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Pasta auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Tagliatelle mit Lachs, Knoblauch und Sahne

Welches sind Ihre Lieblingspasta? Meine eindeutig Tagliatelle und Fettuccine. Also eine Art italienische Bandnudeln. Ich esse sie wirklich sehr gern.



Mit geräuchertem Lachs

Leider hat mein Discounter diese Nudeln nicht im Sortiment. Ich muss immer einige Zeit warten, bis ich zu einem Supermarkt, der etwas weiter entfernt liegt, mit einem größeren Sortiment komme und dort original italienische Tagliatelle und Fettucchine einkaufen kann.

Eine ganz einfache Zubereitung bietet sich hier an. Um die Pasta in den Vordergrund rücken zu lassen und ihr den entsprechenden Stellenwert einzuräumen.

Für die Sauce verwende ich frischen Knoblauch, den ich in Olivenöl kurz andünste. Dann kommt Sahne hinzu. Gewürzt wird nur mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker. Und als kleine Krönung für die Sauce und das Gericht kommt geräucherter Lachs, der in kleine Stücke zerrupft wurde, noch kurz in die Sauce und wird darin nur erhitzt.



Lecker und schmackhaft
Für 2 Personen:

- 350 g Tagliatelle
- 250 g geräucherter Lachs (2 Packungen à 125 g)
- 6 Knoblauchzehen
- 200 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 8 Min.

Knoblauch putzen, schälen, mit einem breiten Messer flach drücken und kleinschneiden.

Lachsscheiben in grobe Stücke zerrupfen.

Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 8 Minuten garen.

Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen. Knoblauch darin andünsten. Sahne dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Kurz vor Ende der Garzeit der Pasta Lachs in die Sauce geben und nur kurz erhitzen.

Pasta zur Sauce geben. Alles gut vermischen.

Pasta mit Sauce auf zwei tiefe Nudelteller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Grüner Spargel, Knoblauch, Basilikum, Burrata und Penne Rigate

Was meinen Sie wohl, kann man mit den in der Überschrift beschriebenen Zutaten zubereiten? Natürlich, ein leckeres Pastagericht, das man am besten gleich selbst kreiert.



Mit wenigen, frischen Zutaten
Ich sage es Ihnen gleich zu Anfang: Das Gericht schmeckt hervorragend. Als Hauptzutaten fungieren der grüne Spargel, wirklich viel Knoblauch und ein Topf Basilikum. Als Würze verwende ich nur Salz, schwarzer Pfeffer und eine Prise Zucker. Und um der Sauce ein wenig Geschmack zu geben, kommt noch etwas Currypulver hinein.

Die Burrata wird nur kleingeschnitten und kurz vor dem Servieren unter das Pastagericht gehoben und mit ihm vermischt.

Wenn Sie die Sauce ein wenig verlängern wollen, bietet sich wie immer an, einige Esslöffel des Kochwassers der Pasta zu verwenden.

Für 2 Personen:

- 500 g grüner Spargel (1 Bund)
- 10 Knoblauchzehen
- 1 Topf frischer Basilikum

- 1 Burrata
- 350 g Penne Rigate
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Curry
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 11 Min.



Schmackhaft und lecker
Grünen Spargel putzen, von den holzigen Ende befreien und quer in grobe Stücke schneiden.

Knoblauch putzen, schälen, mit einem breiten Messer flach drücken und kleinschneiden.

Blätter des Basilikum abzupfen und kleinschneiden.

Burrata in kleine Stücke schneiden.

Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 11 Minuten garen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Spargel und Knoblauch darin gute 5 Minuten unter Rühren anbraten. Basilikum dazugeben. Einen Schluck Wasser hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer, Curry und einer Prise Zucker würzen. Sauce abschmecken.

Pasta dazugeben und alles gut vermischen.

Bei Bedarf die Sauce mit dem Kochwasser der Pasta verlängern.

Burrata dazugeben und ebenfalls unterheben.

Gericht auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Servieren. Guten Appetit!

Tortellini mit Knoblauch und Basilikum



Leckere Tortellini

Hier geht es einmal schnell. Sie haben auch nicht immer alle Zeit der Welt zur Verfügung, um stundenlang am Herd zu stehen. Also kauft man ab und zu auch einmal ein Convenience-Produkt. Aber bemüht sich, auch ein wirklich gutes Convenience-Produkt zu kaufen.

In diesem Fall sind es echte, italienische Tortellini. Gefüllt mit Tomaten und Büffelmozzarella!

Natürlich kann man dann ein solches Produkt zuhause in der Küche noch verfeinert. Und gibt einige wenige, frische Zutaten dazu, die eben nicht aus der Packung sind. In diesem Fall frischen Knoblauch und frisches Basilikum. Und garniert das Pastagericht noch mit frisch geriebenem Parmesan.

Fertig ist ein schnelles, leckeres Pastagericht, das man immer wieder gerne isst und für das man nur kurz in der Küche stehen muss.

Für 2 Personen:

- 800 g Tortellini (2 Packungen à 400 g, gefüllt mit Tomate und Büffelmozzarella)
- 8 Knoblauchzehen
- 1 Topf Basilikum
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Butter
- Grano Padano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 7 Min.



Nur mit Knoblauch und Basilikum
Basilikum kleinwiegen und in eine Schale geben.

Knoblauch schälen, mit einem breiten Messer flach drücken, kleinschneiden und ebenfalls in eine Schale geben.

Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 4 Minuten garen.

Parallel dazu Butter in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch darin kurz andünsten. Basilikum dazugeben. Pasta hineingeben und kurz in der Pfanne schwenken. Mit einigen Esslöffeln des Kochwassers der Pasta die Sauce verlängern. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Alles auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Mit frisch geriebenem Grano Padano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Spaghetti mit Tomaten-Paprika-Thymian-Sauce

Sie bereiten sicherlich gern Pasta zu. Mit klassischen Saucen oder Pestos. Machen Sie sich manchmal auch die Arbeit und überlegen sich eine eigene, kreative Sauce? Vielleicht aus den Zutaten, die Sie gerade im Kühlschrank vorrätig haben?



Feine Sauce mit Tomaten, Paprika und Thymian
Ich habe genau diesen Weg gewählt und eine Sauce zusammengestellt. Aus Tomaten, Paprika und einem Topf frischem Thymian. Ich habe die Sauce noch mit etwas Tomatenmark tomatisiert. Und mit frischem Knoblauch verfeinert. Auf das fertige Gericht kommt dann noch eine gute Portion gehobelter Parmesan.

Sehr lecker. Kochen Sie es einmal nach und schmecken Sie die vielen frischen Aromen. Und lassen Sie sich am besten inspirieren zu eigenen Saucen, die Sie aus den Zutaten, die der Kühlschrank gerade hergibt, zusammenstellen.

Für 2 Personen:

- 340 g Spaghetti
- 10 kleine Cherrytomaten
- 1 rote Paprika
- 4 Koblauchzehen
- 1 Topf Thymian

- 1 Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 1 EL Tomatenmark
- Grano Padano
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- 300 ml Gemüsebrühe
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.



Mit gehobeltem, nicht geriebenem Grano Padano
Knoblauch schälen, mit einem breiten Messer flach drücken und kleinschneiden.

Ebenso die Zwiebel schälen und kleinschneiden.

Lauchzwiebel putzen und kleinschneiden.

Tomaten ebenfalls kleinschneiden.

Ebenso den Paprika.

Thymian kleinschneiden.

Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauch darin andünsten. Tomatenmark dazugeben und kurz mit anbraten. Tomaten und Paprika dazugeben und kurz mit anbraten. Mit der Brühe ablöschen. Thymian dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt bei mittlerer Temperatur 15 Minuten köcheln lassen.

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

Sauce abschmecken.

Pasta auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Gemüseragout mit viel Sauce darüber geben.

Mit gehobelten Parmesanspänen dekorieren.

Servieren. Guten Appetit!

Tortellini-Suppe

Tortellini bereiten Sie sicherlich normalerweise als Pasta mit einer Sauce oder einem Pesto zu. Das ist ja auch der gewöhnliche Verwendungszweck.



Einfache Suppe mit Pasta
Sie können Tortellini aber auch einmal in einer anderen, abgewandelten Form zubereiten. Geben Sie sie in eine gute Brühe und servieren Sie sie als Suppe. Es braucht nur noch Salz und Pfeffer. Und ein wenig frischer Schnittlauch zum Dekorieren.

Fertig haben Sie eine gelungene, gehaltvolle und schmackhafte Suppe.

Für 2 Personen:

- 800 g Tortellini (mit Fleischfüllujg, 2 Packungen à 400 g)
- 1 l Gemüsebrühe
- frischer Schnittlauch
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: 3 Min.

Schnittlauch kleinschneiden.

Brühe in einem Topf erhitzen.

Tortellini hineingeben und in 3 Minuten garen.

Suppe mit der Pasta auf zwei tiefe Suppenteller verteilen. Servieren.

Suppe mit Schnittlauch garnieren.

Topf mit der restlichen Suppe auf den Küchentisch stellen und nach Bedarf nachschöpfen.

Guten Appetit!

Dinkelspaghetti aglio e olio



Klassisch, aber abgewandelt

Sie kennen sicherlich einige klassische Pastarezepte aus dem Mutterland Italien. Sicherlich ist Ihnen auch das Gericht bekannt, das aus nur wenigen Zutaten besteht, und zwar im Grunde drei. Das sind Spaghetti, Knoblauch und Olivenöl. Ja, genau, Spaghetti aglio e olio. Das Gericht wird nur noch mit Salz und Pfeffer gewürzt und dann in dieser Weise serviert.

Ich habe hier dieses klassische Gericht zubereitet. Jedoch einige Änderungen vorgenommen. Keine Bange, es bleibt bei den drei Zuaten, es kommt nichts weiter hinzu. Sonst wäre es ja auch nicht als klassisch zu bezeichnen.

Ich habe anstelle der gewöhnlichen Spaghetti aus Hartweizengrieß, die eine typische Pastafarbe haben, Spaghetti aus Dinkelmehl verwendet. Und anstelle Olivenöl habe ich Sesamöl verwendet. Ich habe somit das Gericht, wenn Sie so wollen, ein wenig in der Farbe abgedunkelt. Die Dinkelspaghetti haben ja einen leicht bräunlichen Farbton. Und auch das Sesamöl ist von Haus aus dunkelbraun.

Das Gericht schmeckt sehr lecker. Natürlich nach viel frischem Knoblauch. Und das Sesamöl verleiht dem Gericht eine kräftige, nussige Note. Unbedingt nachkochen!



Leckeres Spaghettigericht

Für 2 Personen:

- 340 g Dinkelspaghetti
- 10 Knoblauchzehen
- viel Sesamöl
- Salz
- Zucker
- schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 9 Min.

Knoblauch schälen, mit einem breiten Messer flach drücken und kleinschneiden.

Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 9 Minuten garen.

Parallel dazu viel Sesamöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch dazugeben und leicht andünsten.

Pasta in ein Küchensieb geben und Kochwasser abschütten. Pasta zum Sesamöl geben. Alles mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Pasta in der Pfanne gut durchschwenken.

Pasta mit dem Öl auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Servieren. Guten Appetit!

Maccheroni mit Jalapeños, Champignons und Knoblauch

Sie essen gern scharf? Und Ihnen sind Jalapeños ein Begriff? Dann wird Sie vielleicht dieses Rezept überzeugen.

Ich verwende keine frischen Jalapeños, sondern greife auf solche aus dem Glas zurück. Also eingelegte, die zudem süß und scharf sind.

Verfeinert werden sie noch mit einigen frischen Champignons und frischem Knoblauch.

Für ein wenig Sauce können Sie einfach etwas trockenen Weißwein dazugeben. Alternativ können Sie die Brühe der Jalapeños verwenden. Oder etwas Kochwasser der Pasta.



Mit süß-scharfen Jalapeños

Für 2 Personen:

- 375 g Maccheroni
- 200 g süß-scharfe Jalapeños-Scheiben (1 Glas)
- 10 braune Champignons
- 4 Knoblauchzehen
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 9 Min.



Leckere Maccheroni
Knoblauch putzen, schälen und mit einem breiten Messer platt drücken. Dann kleinschneiden und in eine Schale geben.

Champignons in feine Scheiben schneiden und ebenfalls in eine Schale geben.

Maccheroni in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 9 Minuten garen.

Parallel dazu Öl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch darin kurz anbraten. Dann Champignons und Jalapeños dazugeben. Alles einige Minuten kross anbraten. Etwas Wein, Einlegebrühe oder auch Kochwasser der Pasta dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und abschmecken.

Pasta zu den Jalapeños geben und gut vermischen.

Auf zwei tiefe Pastateller geben.

Servieren. Guten Appetit!