Girandole in Teewurst-Sauce



Pasta mit sehr viel leckerer, sämiger Sauce

Ich probiere dies einfach aus, aus einer Teewurst eine Pasta-Sauce zuzubereiten. Und siehe da, man kann durchaus eine Sauce daraus zubereiten.

Man gibt einfach etwas Sahne oder auch Gemüsefond oder Weißwein dazu, um die Wurst zu verlängern und die Sauce flüssig zu machen.

Das Ganze ergibt eine sehr wohlschmeckende, würzige und sämige Sauce.

Dazu gibt es als Pasta Girandole. Girandole ist eine sehr saucensüffige Pastasorte.

Zutaten für 1 Person:

- 125 g Girandole
- 125 g feine, geräucherte Teewurst
- 1/2 Zwiebel

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 100 ml Sahne
- Salz
- weißer Pfeffer
- Petersilie
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Lauchzwiebel darin anbraten. Teewurst dazugeben und mit anbraten. Es sollen sich kräftige Röststoffe am Topfboden bilden. Mit Sahne ablöschen. Alles verrühren und Röststoffe mit dem Kochlöffel vom Topfboden ablösen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Pasta in einen tiefen Pastateller geben und viel Sauce darüber verteilen. Mit Petersilie garnieren und servieren.

Gemelli in Forellenfilet-Weißwein-Sauce



Leckeres Pastagericht

Ein einfaches Pastagericht, für das ich mit Zwiebel, Knoblauch, Lauchzwiebel und Weißwein einfach ein kleines Weißwein-Söße zubereite.

Ich würze das Söße noch kräftig mit süßem Paprikapulver, Salz und Pfeffer.

Und dann zerrupfe ich geräucherte Forellenfilets in die Sauce und erwärme sie darin.

Zutaten für 1 Person:

- 125 g Gemelli
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- trockener Weißwein
- 125 g Forellenfilet (2 Filets)
- süßes Paprikapulver
- Salz
- bunter Pfeffer

- Petersilie
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währendessen Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Forellenfilets mit der Gabel oder einem Messer in schmale Streifen rupfen.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Lauchzwiebel darin anbraten. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Mit Paprikapulver, Salz und weißem Pfeffer kräftig würzen. Forellenfilets dazugeben. Etwas köcheln lassen und reduzieren. Sauce abschmecken.

Pasta in einen tiefen Pastateller geben. Forellenfilets mit viel Sauce darüber geben. Mit kleingeschnittener Petersilie garnieren und servieren.

Gobbetti mit Blau- und Weißschimmelkäse-Sauce



Sehr viel leckere Sauce

Ich hatte bei meinem Supermarkt Pasta eingekauft. Und dies gleich in größerer Menge. Da gab es also italienische Girandole, Tortiglioni, Gemelli und Gobbetti. Und chinesische Mie- und Hsing-Fu-Nudeln.

Da ich Käse mit Blau- und Weißschimmel vorrätig hatte, habe ich mithilfe von trockenem Weißwein einfach eine feine Sauce zu der Pasta zubereitet.

Damit das Gericht die „totale Dröhnung“ an Käse erhält, garniere ich das Ganze noch mit gehobeltem, zerkleinertem Parmesan.

Mein Rat: Wer möchte, kann mit Sahne und Käse auch eine feine Sahne-Käse-Sauce zubereiten.

Zutaten für 1 Person:

- 125 g Gemelli
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel

- 200 g Käse mit Blau- und Weißschimmel
- trockener Weißwein
- Salz
- bunter Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: 10 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und quer in Ringe schneiden. Käse in kleine Stücke schneiden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel darin anbraten. Käse hinzugeben und schmelzen. Einen Schuss Weißwein hinzugeben. Mit einem Kartoffelstampfer die eventuell feste Schale des Käses zerkleinern und alles verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Pasta in einen tiefen Pastateller egeben und großzügig Sauce darüber verteilen. Mit Parmesan garnieren und servieren.

Spaghetti Bolognese



Sehr leckeres Pastagericht

Dies ist sicherlich kein originales Rezept für Spaghetti Bolognese.

Dazu verwende ich ausnahmsweise kein Hackfleisch, das ich im Geschäft gekauft habe. Ich hatte noch ein Schäufele übrig, von dem ich in letzter Zeit mehrere zubereitet habe. Also habe ich es zweckentfremdet, durch den Fleischwolf gegeben und Hackfleisch hergestellt. Damit bereite ich die Sauce Bolognese zu.

Außerdem gebe ich als Gewürze Thymian, Oregano und Basilikum dazu.

Dazu schließlich aber gewürfelte Tomaten aus der Dose.

Das Ganze ergibt eine äußerst schmackhafte Spaghetti Bolognese, auch wenn das Hackfleisch vom Schäufele zweckentfremdet wurde.

Mein Rat: Damit sich die Aromen gut verbinden, das Ganze eine Stunde köcheln lassen.

Zutaten für 2 Person:en

- 250 g Hackfleisch
- 250 g Spaghetti
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 240 g gestückelte Tomaten (Dose)
- 150 ml Gemüsefond
- 1/2 TL getrockneter Thymian
- 1/2 TL getrockneter Oregano
- 1/2 TL getrocknetes Basilikum
- süßes Paprikapulver
- Salz
- bunter Pfeffer
- Parmesan
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden.

Öl in einem kleinen Topf erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Lauchzwiebel darin kurz anbraten. Hackfleisch dazugeben und ebenfalls mit anbraten. Tomaten dazugeben. Fond hinzugeben. Thymian, Oregano und Basilikum hinzugeben. Kräftig mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Spaghetti in zwei tiefe Pastateller geben, großzügig Sauce darüber verteilen und mit frisch gehobeltem Parmesan garnieren. Servieren.

Cannelloni



Könnte auch Lasagne sein

Cannelloni, nicht aus fertigen Röllchen für Cannelloni zubereitet, sondern aus Lasagne-Platten. Ich blachiere diese kurz in kochendem Wasser, damit man sie formen und rollen kann. Und fülle sie dann mit einer Hackfleisch-Gemüse-Füllung. Dann kommen Sie in eine Auflaufform, werden mit gestückelten Tomaten übergossen, geriebenem Käse bestreut und im Backofen gebacken.

Ich backe die Cannelloni in der Auflaufform bei 220 Grad für 30 Minuten. Da fängt dann die Tomatensauce mit den Tomatenstücken an zu blubbern und Cannelloni und Füllung garen darin.

Zutaten für 1 Person:

- 5 Lasagne-Platten

- 125 g Hackfleisch (gemischt)
- 240 g stückige Tomaten (Dose)
- 100 g geriebener Gouda
- 1/2 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Lauchzwiebel
- 1/4 rote Paprika
- 5 Zuckerschoten
- 1 1/2 Mini-Salatgurken
- 2–3 weiße Champignons
- 2 Eier
- scharfes Rosen-Paprikapulver
- Salz
- bunter Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 30 Min.
Backofen auf 220 ºC Umluft erhitzen.

Wasser in einem großen Topf erhitzen und Lasagne-Platten darin 1–2 Minuten blanchieren. Herausnehmen und nebeneinander auf ein großes Schneidebrett legen.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel, Paprika, Zuckerschoten, Gurken und Champignons putzen und kleinschneiden.

Hackfleisch in eine Schüssel geben. Gemüse dazugeben. Eier aufschlagen und dazugeben. Kräftig mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles gut verrühren.

Jeweils einen großen Esslöffel der Füllung in die Mitte einer Lasagne-Platte geben, quer länglich formen und Lasagne-Platte zusammenrollen.

Cannelloni nebeneinander in eine mittlere Auflaufform geben. Stückige Tomaten darüber verteilen. Käse darüber geben. Auflaufform auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen und in der Auflaufform servieren.

Maccheroni mit Pfifferling-Frischkäsezubereitung



Pasta mit cremiger Sauce

Diesmal ein einfaches Gericht. Pasta mit einer Sauce aus Frischkäsezubereitung mit Sahne. Als Frischkäsezubereitung wähle ich Pfifferling aus.

Ich garniere das Ganze noch mit kleingeschnittener Petersilie.

Als Pasta wähle ich Maccheroni.

Ein leckeres, cremiges Gericht und eine alternative Verwendungsart für eine Frischkäsezubereitung.

Zutaten für 1 Person:

- 125 g Maccheroni
- 150 g Frischkäsezubereitung (Pfifferlinge)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 50 ml Sahne
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Petersilie
- Butter

Zubereitungsgzeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel darin anbraten. Frischkäsezubereitung dazugeben. Sahne dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren und etwas köcheln lassen. Abschmecken.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben und Sauce darüber geben. Mit Petersilie garnieren. Servieren.

Tortellini mit Teriyaki-Sauce



Leckere Pasta

Diesmal tatsächlich ein Fertigprodukt, aber zumindest ein frisches. Ich hatte Appetit auf Tortellini und kaufte bei meinem Supermarkt eine Packung frische Tortellini mit Rindfleisch gefüllt.

Wenn die Tortellini beim Garen an der Oberfläche schwimmen, sind sie gar.

Ich gebe über die gegarten Tortellini noch etwas Teriyaki-Sauce.
Der Hersteller der Tortelloni hat es mit einem Trick versucht und das Produkt „Tortelloni“ benannt. Ich habe einmal in Düsseldorf in einem italienischen Restaurant Tortelloni gegessen, das waren etwa 4–5 Tortelloni auf dem Teller. Kein Wunder, sie sind etwa die Hälfte einer Handfläche groß. Tortelloni sind die große Variante der kleineren Tortellini.

Mein Rat: Tortellini in Gemüsefond garen, dann sind sie noch schmackhafter.

Dies ist vermutlich die kürzeste Zubereitungsanleitung, die

ich in meinem Foodblog veröffentlicht habe.

Zutaten für 1 Person:

- 400 g Tortellini (mit Fleisch gefüllt)
- 5–6 EL Teriyaki-Sauce

Zubereitungszeit: 5 Min.

Wasser in einem Topf erhitzen und Tortellini nach Anleitung zubereiten. Herausnehmen und in einen tiefen Pastateller geben. Teriyaki-Sauce darüber geben. Servieren.

Gedrehte Bandnudeln mit Gorgonzola-Sauce



Leckeres Pastagericht mit würziger Sauce

Vor einiger Zeit habe ich ein Pastagericht mit

Blauschimmelkäse-Sauce zubereitet. Ich hatte damals einen Lys bleu verwendet. Diesmal bereite ich ein ähnliches Gericht zu, nur habe ich Gorgonzola vorrätig.

Die Zubereitung ist denkbar einfach, man erhitzt Sahne, lässt den Käse darin schmelzen, gibt die gegarte Pasta dazu und vermischt alles.

Würzen ist nicht notwendig, denn der Gorgonzola hat genügend Würze.

Ein einfaches Gericht, quick’n’dirty.

Zutaten für 1 Person:

- 125 g gedrehte Bandnudeln
- 200 g Gorgonzola
- 50 ml Sahne

Zubereitungszeit: Garzeit 10 Min.

Gorgonzola grob zerkleinern.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sahne in einem Topf erhitzen. Gorgonzola dazugeben und schmelzen.

Pasta in einen tiefen Pastateller geben und Sauce darüber verteilen. Mit frischem, kleingeschnittenem Schnittlauch garnieren.

Spaghetti Bolognese



Ein sehr leckeres Pastagericht

Ich bereite dieses klassische Gericht zu. Ob mein Rezept auch klassisch ist, weiß ich nicht. Aber das Ergebnis ist lecker.

Ich bereite die Sauce mit Tomatenmark und Rotwein zu. Gut passt auch eine Wurzel, in kleine Würfel geschnitten, hinein.

Ich würze mit frisch gemahlenem Koriander, frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer und Salz. Und für mehr Aroma kommen Rosmarinzweige und Lorbeerblätter hinzu. Als besondere Zutat für mehr Würze gebe ich ein Stück Parmesanrinde hinzu.

Selbstverständlich kocht die Sauce für eine gute Bolognese-Sauce eine Stunde, damit sich die Aromen besser entfalten und verbinden.

Mein Rat: Es heißt so schön, die Sauce waret auf die Pasta und nicht die Pasta wartet auf die Sauce. Also kommen Spaghetti in die fertige Sauce, werden verrührt und alles kommt in einen tiefen Nudelteller.

Das Ergebnis ist ein sehr wohlschmeckendes Pastagericht.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g Hackfleisch (gemischt)
- 125 g Spaghetti
- 1 Schalotte
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 EL Tomatenmark
- 200 ml trockener Rotwein
- 5 Lorbeerblätter
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Stück Parmesanrinde
- Salz
- gemahlener Koriander
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 60 Min.

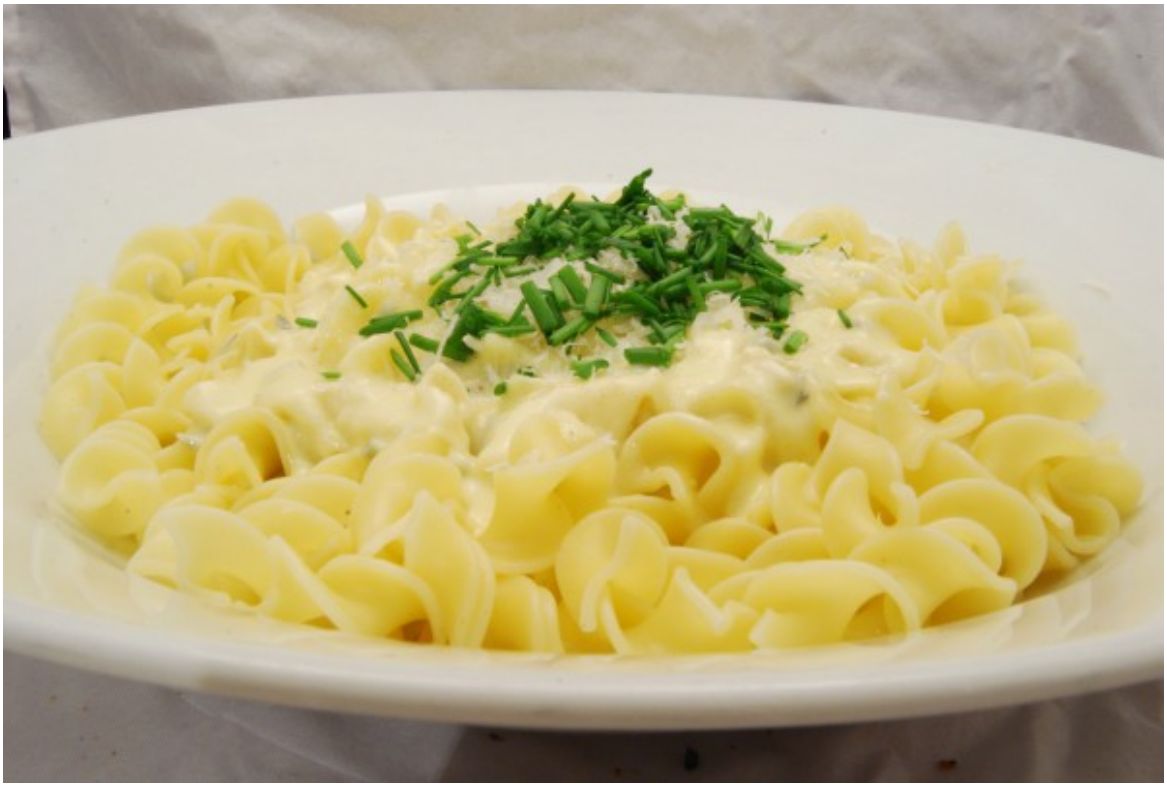
Schalotte und Knoblauchzehen achälen und kleinschneiden. Lacuhzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Wurzel schälen und in kleine Würfel schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebeln darin anbraten. Hackfleisch dazugeben und mit anbraten. Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls anbraten. Es sollen sich Röststoffe am Topfboden bilden. Wurzel dazugeben. Mit Rotwein ablöschen. Mit Koriander, Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin und Lorbeerblätter dazugeben. Parmesanrinde ebenfalls hinzugeben.Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Rosmarinzweige, Lorbeerblätter und Parmesanrinde aus der Sauce nehmen. Sauce abschmecken. Pasta in die Sauce geben und alles gut vermischen. In einen tiefen Pastateller geben, mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen und servieren.

Gedrehte Bandnudeln mit Blauschimmelkäse-Sauce



Pasta mit leckerer Sauce

Ein einfaches Pastagericht, das schnell zuzubereiten und sehr schmackhaft ist.

Mein Rat: Das Gericht braucht nicht gewürzt zu werden, der Blauschimmelkäse bringt genügend Würze mit.

Zutaten für 1 Person:

- 125 g gedrehte Bandnudeln
- 200 g Blauschimmelkäse
- 50 ml Sahne
- Parmesan
- Schnittlauch

Zubereitungszeit: Garzeit 10 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Käse in kleine Stücke schneiden. Sahne in einem Topf erhitzen. Käse dazugeben und schmelzen.

Pasta in einen tiefen Pastateller geben und Sauce darüber geben. Mit frisch geriebenem Parmesan garnieren. Etwas kleingeschnittenen, frischen Schnittlauch darüber geben. Servieren.

Käse-Tortellini mit Käse-Sauce



Ich vergaß, vor dem Fotografieren mit Parmesan zu garnieren

Ich bereite ein schnelles Pastagericht zu. Dazu verwende ich frische Tortellini mit Käse gefüllt. Und passenderweise dazu eine Käse-Sauce, die ich aus Camembert zubereite.

Eine solche Sauce ist sehr schnell zubereitet. Man verwendet einfach einen Camembert, den man in etwas Weißwein auflöst. Man kann auch eine Käse-Sahne-Sauce zubereiten und löst den Käse in Sahne auf.

Und zum Garnieren gebe ich vor dem Servieren noch geriebenen Parmesan oben auf.

Mein Rat: Einen Camembert mit genügend Fett verwenden, damit er in der Sauce auch schmilzt.

Zutaten für 1 Person:

- 300 g frische Tortellini (Käse)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Peperoni
- 125 g Camembert
- trockener Weißwein
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Parmesan
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und klein schneiden. Lauchzwiebel und Peperoni putzen und in Ringe schneiden. Camembert in grobe Stücke schneiden.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauchzehen darin andünsten. Lauchzwiebel und Peperoni dazugeben und mit anbraten. Mit einem Schuss Weißwein

ablöschen. Camembert dazugeben und auflösen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Alles gut verrühren und etwas köcheln lassen.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben und Sauce darüber verteilen. Mit frisch geriebenem Parmesan garnieren und alles servieren.

Hörnchennudeln mit Lachs-Sauce



Pasta mit leckerer Sauce

Hat man vom Vortag noch Pasta übrig, gibt es eine Möglichkeit, sich recht schnell und einfach ein leckeres Pastagericht zuzubereiten.

Man macht sich einfach die Vorgehensweise für die Zubereitung

von Suppe oder Sauce aus Pulverkonzentrat als Fertigprodukt zu eigen. Für eine Suppe verwendet man wenig (Suppen-)Pulver – also niedrig konzentriert – und für eine Sauce viel (Saucen-)Pulver – also hoch konzentriert. Und dies jeweils für die gleiche Menge an Flüssigkeit. Und man verwendet wohlgemerkt das gleiche Pulverkonzentrat. So gehen Fertigprodukte-Hersteller vor, um ihre Zielgruppe zu erreichen und ihre Klientel zu bilden: Gleiches Produkt, aber einmal ergibt es eine Suppe, das andere Mal eine Sauce. Über den Geschmack des Zubereiteten äußere ich mich weder im einen noch anderen Fall. Es ist eben eine Methode für eine einfache, schnelle Zubereitung.

Man wählt für die Zubereitung der Sauce einfach eine Fertigsuppe, idealerweise eine aus der Dose, die etwas mehr Gehalt hat, als würde man ein Suppen-/Saucenpulver verwenden. Und diese fertige Suppe reduziert man zu einer sämigen, konzentrierten und kräftigen Sauce für die Pasta. Man ergänzt die Sauce mit einigen frischen Produkten, die zur Sauce passen und die man zuhause vorrätig hat. Idealerweise noch mit einem frischen Kraut. Und passenden Gewürzen.

Ich verwende eine Dose Lachscreme-Suppe, die ich stark reduziere. Passenderweise wäre hier frischer Lachs als Zutat geeignet. Ich habe keinen vorrätig, also wähle ich ein Filet eines nahen Verwandten, um sozusagen in der Familie zu bleiben. Seelachs. Und da mir der Seelachs allein als Zutat etwas wenig erscheint, hübsche ich die Sauce ein wenig farbenfroh mit zwei Löffeln Mais auf.

Zu Fisch passt immer sehr gut Dill. Mangels eines frischen Krautes garniere ich das Gericht mit etwas getrocknetem Dill.

Zutaten für 1 Person:

- 125 g Hörnchennudeln
- 400 ml Lachscreme-Suppe (Dose)
- 1 Seelachsfilet

- 2 EL Mais (Dose)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Dill

Zubereitungszeit: 20 Min.

Suppe in einem kleinen Topf erhitzen und auf die Hälfte oder ein Viertel der Ausgangsflüssigkeit reduzieren.

Währenddessen Pasta nach Anleitung zubereiten.

Seelachsfilet längs halbieren und quer in kurze Streifen schneiden.

Seelachs in die Sauce geben und nur einige Minuten darin garen. Mais dazugeben und kurz erhitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben, Sauce darüber verteilen und mit Dill garnieren.

Coodles mit Spaghetti



Leckeres, vegetarisches Pastagericht

In letzter Zeit hat Petra von Chili und Ciabatta desöfteren Zoodles zubereitet. In Anlehung an das Wort „Noodles“, aber eben Zoodles. Feine, mit einem Julienneschäler geschälte Zucchinistreifen.

Ich bereite dies auch einmal zu, aber verwende Coodles. In gleich doppelter Anlehnung an die Wörter Cucumbers (für Gurken) und Carrots (für Wurzeln).

Das Innere der Salatgurken lässt sich schwer mit einem Julienneschäler schneiden. Ich verwende deshalb zwei Salatgurken. Und für etwas Farbenfrohheit verwende ich noch eine Wurzel.

Dem Ganzen gebe ich eine Weißwein-Sahne-Sauce. Die auch etwas Paprikapulver verträgt.

Dies ist ein vegetarisches Gericht. Lässt man die Sahne weg und bereitet eine reine Weißwein-Sauce zu, hat man sogar ein veganes Gericht.

Als Pasta probiere ich diesmal Ballaststoff-Spaghetti. Laut

Packungshinweis enthält sie einen Ballaststoff der Chicoréewurzel.

Zutaten für 1 Person:

- 2 Mini-Salatgurken
- 1 Wurzel
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- trockener Weißwein
- 100 ml Sahne
- 125 g Ballaststoff-Spaghetti
- etwas Petersilie
- süßes Paprikapulver
- Salz
- weißer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.

Spaghetti nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Wurzel putzen, schälen und mit dem Julienneschäler in feine Streifen schneiden. Gurken putzen und jeweils die Schale und das feste Äußere mit dem Julienneschäler in feine Streifen schneiden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Juliennestreifen dazugeben. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Sahne dazugeben. Mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt einige Minuten köcheln lassen. Sauce abschmecken.

Spagehtti in einen tiefen Nudelteller geben. Juliennestreifen darüber geben und die Sauce darüber verteilen. Mit etwas kleingeschnittener, frischer Petersilie garnieren.

Tangliolini mit Sardellen-Tomaten-Sauce



Würziges Gericht

Neulich habe ich diese interessanten Tangliolini gekauft. Sie sind mit Tomaten, Spinat und Mangold hergestellt. Aus diesem Grund sind sie zum Teil farbig.

Ich bereite eine würzige Sauce dazu zu. Dazu verwende ich stückige Tomaten. Und eingelegte Sardellenfilets für Würze. Die Sardellen flambiere ich mit Whiskey. Dazu kommen grob zerkleinerter Knoblauch, kleingeschnittene Schalotte und in Ringe geschnittene Lauchzwiebel.

Ich würze das Ganze sehr kräftig mit Bockshornkleesamen, Garam Masala und Kreuzkümmel.

Und für etwas Farbe sorgt kleingeschnittene Petersilie.

Das Ganze ergibt ein sehr schmackhaftes, würziges Pastagericht.

Zutaten:

- 250 g Tangliolini
- 240 g stückige Tomaten (Dose)
- 75 g Sardellenfilets (Glas)
- 1 Schalotte
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 4 cl Bourbon-Whiskey
- ½ TL gemahlener Bockshornkleesamen
- ½ TL Garam Masala
- ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- Petersilie
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen. Schalotte kleinschneiden, Knoblauch grob zerkleinern. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Sardellenfilets grob zerkleinern. Petersilie kleinwiegen.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Sardellenfilets darin kurz anbraten. Mit Whiskey ablöschen und flambieren. Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel dazugeben und kurz mitgaren. Tomatenstücke dazugeben. Bockshornkleesamen, Garam Masala und Kreuzkümmel dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren und etwas köcheln lassen. Abschmecken. Petersilie untermischen.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben und Sauce darüber verteilen.

Täschle mit Gemüse-Parmesan-Sauce



Pasta mit schmackhafter, leicht scharfer und fruchtiger Sauce

Qualität ist das Wichtigste beim Kochen und Backen. Aber auch im Supermarkt oder Discounter findet man Produkte von guter Qualität. Ich kaufe bei meinem Discounter z.B. Küchenkräuter. Sie sind aus einer Gärtnerei aus der regionalen Umgebung, werden im biologischen Landbau herangezogen und haben eine sehr gute Qualität. Und der Preis ist auch in Ordnung. Auch der Parmigiano Reggiano bei meinem Discounter hat eine gute Qualität. Zu einem recht niedrigen Preis. Ich verwende ihn bei der Zubereitung des Gerichts. Und auch die Schrippen. Der normale Bäcker hat meistens nur morgens frische Schrippen und schließt gegen 16 Uhr. Beim Discounter bekomme ich auch um 18 oder 19 Uhr noch frische Schrippen. Und diese haben eine gute

Qualität. Zu einem günstigen Preis.

Als Konsument hat man die Macht, Bedingungen an die Qualität der Produkte zu stellen, die Qualität zu prüfen und dann eine Entscheidung für oder gegen den Kauf zu treffen. Mit seiner Kaufentscheidung bestimmt der Konsument auch, welche Produkte die Industrie für ihn produziert.

Ich wollte ursprünglich eine Pesto zubereiten, aus grünen Bohnen und Paprika. Das Pesto wurde jedoch sehr flüssig. Ich hatte die Bohnen kurz gegart, weshalb sie recht feucht waren. Ich habe aus diesem Grund eine größere Menge Parmesan für mehr Bindung hinzugefügt. Die Zubereitung eignete sich aber doch eher als Sauce für Pasta.

Manche Bohnen sind in rohem Zustand gesundheitsgefährdend (Lektine). Mein Rat: Grüne Bohnen unbedingt vor der weiteren Zubereitung 4–5 Minuten in kochendem Wasser garen.

Die Sauce verträgt etwas Schärfe, weshalb ich eine rote Chilischote hinzugebe.

Zutaten:

- 250 g grüne Bohnen
- 1/2 rote Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Chillischote
- 60 g Parmesan
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 125 g Täschle

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Minuten | Garzeit 10 Minuten

Bohnen putzen und in grobe Stücke schneiden. Paprika putzen und ebenfalls in grobe Stücke schneiden. Knoblauchzehen

schälen und kleinschneiden. Chilischote in Ringe schneiden. Alles in eine schmale, hohe Rührschüssel geben. Frisch geriebenen Parmesan dazugeben. Ebenfalls Olivenöl. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Alles mit dem Pürierstab fein pürieren.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sauce in einem kleinen Topf erhitzen. Pasta dazugeben und alles gut verrühren.

In einen tiefen Nudelteller geben, mit frisch geriebenem Parmesan garnieren und servieren.

Fettuccine mit Schinken-Sahne-Sauce



Pasta, Schinken, Zitronenschale und sehr viel Sauce

Dies sind natürlich ausdrücklich keine Spaghetti oder Pasta Carbonara. Denn diese werden nur mit Speck, Knoblauch und Eigelb zubereitet. Aber wenn man gekochten Schinken übrig hat und ihn nicht auf dem Brot essen möchte, bietet er sich an, dass man eine kleine, feine, schnell zubereitete Sauce mit italienischer Pasta von wirklich guter Qualität zubereitet.

Dies ist das ultimative „Ertränk' die Nudel in der Sauce"-Gericht.

Gekochter Schinken, mit Schalotte und Knoblauch in Butter angedünstet.

Viel Sauce, bestehend aus trockem Weißwein und Sahne.

Verfeinert mit Zitronenschale und Ingwer für Frische.

Und natürlich echte, italienische Pasta.

Zutaten für 1 Person:

- 125 g Fettuccine
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g gekochter Schinken
- ¼ Bio-Zitrone (Schale)
- trockener Weißwein
- 100 ml Sahne
- ½ TL gemahlener Ingwer
- Muskat
- Salz
- weißer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 12 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Schale der Zitrone abschälen und ebenfalls kleinschneiden. Schinken in etwa 2 x 2 cm große Quadrate schneiden.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währendessen Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Schinken und Zitronenschale dazugeben, mit andünsten und etwas Flüssigkeit ziehen lassen. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Sahne hinzugeben. Ingwer dazugeben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Etwas köcheln lassen. Sauce abschmecken.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben. Schinken mit der Sauce darüber verteilen und alles servieren.