Cellentani mit Sofrito



Pasta mit Sauce

Heute etwas einfaches und schnell zuzubereitendes. Man nehme saucensüffige Cellentani, bereite Sofrito zu wie hier und garniere mit etwas geriebenem Emmentaler. Und wie immer wartet die heiße Sauce auf die Pasta im Topf. Es gibt aber trotz der Kürze der Zubereitung zwei schöne Fotos dazu.

Pastatag



Pasta

Ein einfaches Pastagericht. Schmeckt lecker, geht fix zuzubereiten und ist auch noch Resteverwertung, da ich den Rest der Weißweinsauce von vor zwei Tagen aufgehoben habe. Die Pasta wird natürlich frisch zubereitet. Es sind, da ich ja die leckere Sauce noch habe, diesmal wieder die saucensüffigen Cellentani. Da sich bei der Zubereitung der gefüllten Gänsekeulen vor zwei Tagen viel frisch geriebener Parmesan aus der Füllung in der Weißweinsauce gelöst hat, ist diese sehr kräftig und würzig. Nach dem Kochen der Pasta gebe ich diese durch ein Nudelsieb, die Sauce kommt in den gleichen Topf, wird erhitzt und dann wartet die Sauce auf die Pasta, wie gewohnt. Dass die etwa daumendicke Schicht Sauce im Topf beim Umrühren recht schnell verschwindet, verwundert bei diesen saucensüffigen Nudeln nicht. Da Pasta nur mit würziger Sauce ein wenig dürftig ist, kommen noch einige Zutaten dazu. Frischen Parmesan hatte ich nicht mehr vorrätig, aber es ist ja auch genug in der Sauce. Dafür kommen einige Spritzer gewürztes Olivenöl über die Pasta, dann kleingeschnittene, frische Petersilie und schließlich noch einige gehackte Pinienkerne. Würzen ist nicht mehr nötig. Ach ja, auch wenn es

ein einfaches, schnelles Essen ist, wenig Zutaten benötigt und unauffällig ist: Es gibt natürlich zwei schöne Fotos dazu.

Cannelloni



Mit Tomatensauce und Parmesan überbacken

Warum ich das erste Mal Cannelloni selbst zubereite, habe ich mich dieser Tage auch gefragt. Warum bin ich nicht schon früher auf diese Idee gekommen? Denn sie sind ja sehr schmackhaft und wirklich italienische (gefüllte) Pasta.

Zuerst wollte ich die Cannelloni komplett selbst zubereiten und somit auch Nudelteig mit der Nudelmaschine zu Teigplatten auswälzen. Dann fand ich jedoch heraus, dass man Cannelloni auch mit Lasagneplatten zubereiten kann. Und da ich von diesen noch relativ viele vorrätig hatte und es ein wenig einfacher geht, habe ich diese Methode der Zubereitung gewählt. Zunächst war ich unschlüssig, ob die Lasagneplatten quer oder längs zu

rollen sind, entschied mich dann aber für quer. So ergab es wunderbare Cannelloni, von denen auch sechs Stück genau in meine mittlere Auflaufform passten.

Füllungen gibt es ja wie Sand am Meer. Da ist von Ricotta-Parmesan- über Kräuter- bis zu Hackfleisch-Füllung wirklich für jeden etwas dabei. Und das kann man nach Lust und Laune weiter variieren. Ich wollte die Cannelloni möglichst authentisch zubereiten und wählte Hackfleisch und Ricotta für die Füllung. Ganz authentisch ist die Zubereitung im Endeffekt dann aber doch nicht, weil ich in der Tomatensauce eine kleingeschnittene rote Chilischote mitkochte. Und die wird in Italien in der Sauce sicherlich nicht verwendet, gibt sie doch gehörig Schärfe ab.

Aber nach der Zubereitung und dem Essen war ich begeistert. So einfach zuzubereiten. Und so lecker. Die Zubereitung besteht im Grund aus drei einfachen Teilen: a) Eine beliebige Tomatensauce zubereiten, b) eine beliebige Füllung zubereiten und c) gekochte Lasagneplatten füllen, rollen und im Backofen mit Sauce und Parmesan überbacken. Noch dazu kann man mehr Cannelloni zubereiten, weil sie sich leicht portionsweise einfrieren lassen.

Zutaten für 1 Person (6 Cannelloni):

Für die Sauce:

- 400 g stückige Tomaten (aus der Dose)
- 2 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 1 rote Chilischote
- 2 cl Cognac
- viele Zweige frischer Oregano
- 2–3 Zweige frischer Rosmarin
- 2–3 frische Lorbeerblätter
- Salz
- schwarzer Pfeffer

- Butter

Für die Füllung:

- 200 g Hackfleisch (Rind)
- 100 g Ricotta
- 1 Ei
- 30 g Parmesan
- Muskat
- Salz
- schwarzer Pfeffer

- 50 g Parmesan
- 6 Lasagneplatten

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 40 Min.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen. Schalotten, Knoblauch und Chilischote kleinschneiden. Von den frischen Kräutern die Blättchen abzupfen und kleinwiegen. Ich habe im Eifer des (Koch-)Gefechts die Blättchen ganz in die Sauce gegeben, aber es störte nicht, die Sauce wurde dennoch wunderbar. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und das Gemüse darin anbraten. Tomaten aus der Dose hinzugeben. Cognac ebenfalls hinzugeben. Dann die kleingewiegten Kräuter und die Lorbeerblätter. Gut mit Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren und ohne Deckel bei geringer Temperatur köcheln lassen und etwas reduzieren. Die Sauce soll etwas sämig sein. Dann Lorbeerblätter entfernen.

Währenddessen die Lasagneplatten nach Anleitung in kochendem Salzwasser garen. Herausnehmen und einzeln nebeneinander auf vermutlich mehrere Arbeitsbretter legen. Sie dürfen nur nicht übereinander liegen, weil sie sonst verkleben.

Hackfleisch, Ricotta, Ei und frisch geriebenen Parmesan in eine Rührschüssel geben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Ich habe der Einfachheit halber alles mit der Hand gut vermischt, zerdrückt und verknetet. Füllung in sechs Portionen

teilen, jeweils zu einer dicken, länglichen Rolle formen, quer auf den Anfang einer Lasagneplatten legen und diese zusammenrollen. Cannelloni mit der Naht nach unten nebeneinander in eine Auflaufform legen.



Gefüllte Lasagneplatten in der Auflaufform

Backofen auf 200 ºC erhitzen. Tomatensauce über die Cannelloni verteilen und frisch geriebenen Parmesan zum Überbacken darüber geben. Auflaufform auf mittlerer Ebene für 20 Minuten in den Backofen geben. Dann den Grill auf 240 ºC erhitzen und die Cannelloni noch 2–3 Minuten auf oberer Ebene gratinieren, damit der Parmesan etwas kräftige Farbe annimmt. Auflaufform aus dem Backofen nehmen, Cannelloni mit einem Pfannenheber herausheben, auf einen Teller geben und servieren.

Bandnudeln mit Sofrito



Pasta mit Sauce und Pinienkernen

Heute gibt es eine Neuheit in meinem Foodblog, über die ich mich sehr freue. Es ist mir das erste Mal gelungen, frische Bandnudeln, 5 mm breit, selbst zuzubereiten. Bisher hatte ich den Nudelteig immer zu feucht zubereitet, so dass bei Durchgeben durch die Nudelmaschine alle Nudeln aneinander klebten. Ein anderer Foodblogger half mir mit einigen Hinweisen und auch Rezepten. Und obwohl ich eines seiner Rezepte aus Ermangelung von genügend Eiern doch variierte und abwandelte, gelang mir ein kompakter, fester, aber dennoch geschmeidiger Teig, der nur eines nicht war: zu feucht.

Bei der Zubereitung mit der Nudelmaschine, mit der ich nun immer besser zurecht komme, ist das Prozedere eigentlich immer gleich: Nudelteig in entsprechende Portionen teilen, erst durch eine niedrige Stufe der Nudelmaschine geben, um eine dickere Nudelplatte zu erhalten. Diese dann durch eine höhere Stufe geben, um eine dünne Nudelplatte zu erhalten. Und diese gibt man dann in diesem Fall durch die Vorrichtung für

Bandnudeln.



Selbst gemachte Bandnudeln

Zwar musste ich die einzelnen Nudelstränge zum Teil noch voneinander abzupfen oder sogar ein wenig mit dem Messer nachhelfen, aber bei der letzten Portion gelang es mir dann sogar, die Bandnudeln wie gewünscht einzeln aus der Nudelmaschine zu erhalten. Und ich habe liebevoll jeden Nudelstrang einzeln über die (hölzerne) Lehne meines Küchenstuhls zum Trocknen gehängt. Versteht sich. Und von der Menge her ergibt das Rezept etwa so viele Nudeln, wie man an Zutaten dafür verwendet: etwa 400–450 g, was für etwa drei Personen reicht. Ich bin von meinen ersten selbst gemachten Bandnudeln begeistert!

Sofrito ist eine aromatische Würzsauce, die vor allem in der spanischen, portugiesischen und lateinamerikanischen Küche verbreitet ist. Sie wird für alle möglichen Gerichte mit Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten, Pasta oder Gemüse verwendet. Wie bei so vielen traditionellen und bekannten Gerichten gilt auch hier, dass es so viele Variationen von Sofrito gibt, wie es Köche gibt. Da ich einfach nur eine schmackhafte Sauce mit

Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch zubereiten wollte, habe ich dieses Rezept zusammengestellt. Die Linsen kommen noch aus einer anderen Quelle, sie machen die Sauce besonders sämig. Und auch bei der Sofrito gilt wieder: Die Sauce wartet auf die Pasta, nicht umgekehrt.

Zutaten für 400–450 g frische Bandnudeln:

- 300 g Mehl
- 1 Ei
- 100 ml Wasser
- 3 g Salz

Zutaten für Sofrito (etwa 1,5 l):

- 2 ½ große Zwiebeln
- 6 Knoblauchzehen
- 1 gelbe Paprika
- 1 grüne Paprika
- 3 rote Chilischoten
- 125 g braune Linsen
- 600 g Tomaten (aus der Dose, mit Saft)
- 300 ml trockener Weißwein
- 1 EL Condimento Italiano Bianco
- viele Zweige frischer Majoran
- viele Zweige frischer Thymian
- viel frische Petersilie
- 3 frische Lorbeerblätter
- Salz
- Pfeffer
- 4 EL Olivenöl

- 10–15 Pinienkerne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Ruhezeit 30 Min. | Trockenzeit 2–3 Stdn. | Garzeit 1 Std.

Für die Bandnudeln:

Das Mehl in eine Schüssel geben, Ei, Wasser und Salz

dazugeben. Alles zunächst verrühren, dann mit der Hand kräftig verkneten. Wenn der Teig zu feucht ist, etwas Mehl hinzugeben. Der Teig soll kompakt, aber geschmeidig und trocken sein. Zu einer Kugel formen und in der Schüssel eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen. In kleinere Portionen zerteilen, durch eine niedrige Stufe der Nudelmaschine geben –> dicke Teigplatte, dann durch eine hohe Stufe geben –> dünne Teigplatte und diese schließlich durch die Vorrichtung für 5-mm-breite Bandnudeln. Einzeln über eine hölzerne Vorrichtung zum Trocknen von Nudeln legen oder einfach über die Lehne eines Küchenstuhls. Einige Stunden trocknen lassen.

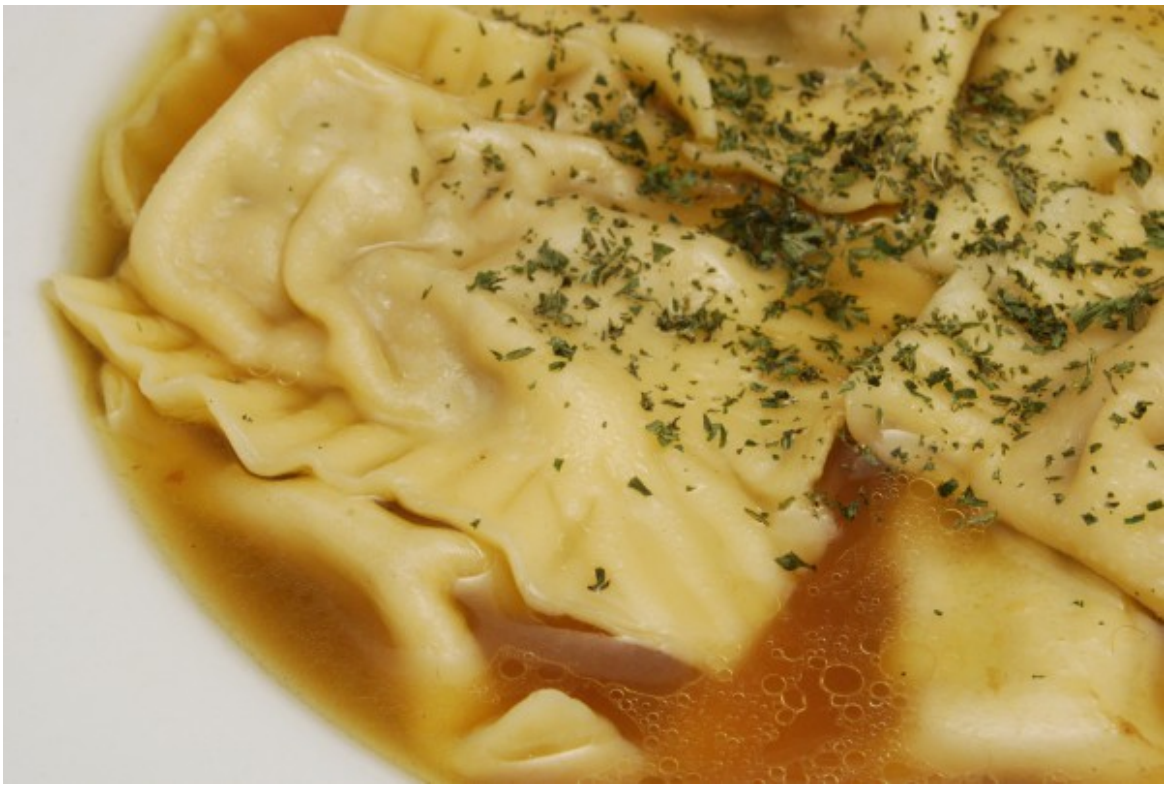
Für die Sofrito:

Währenddessen Gemüse putzen und alles sehr klein schneiden. Öl in einem großen Topf stark erhitzen, zuerst Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten und Lorbeerblätter auch mit anbraten. Paprika und Chili hinzugeben und ebenfalls anbraten. Dann die Linsen mit anbraten. Mit Weißweinessig ablöschen und verkochen lassen. Weißwein hinzugeben und Tomaten mit Saft. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei geringer Temperatur 45 Minuten köcheln lassen. Währenddessen die Blätter der Kräuter von den Zweigen zupfen und kleinwiegen. Nach dem Garen zur Sauce geben und alles nochmals 15 Minuten köcheln lassen. Lorbeerblätter herausnehmen. Sauce mit dem Pürierstab fein pürieren und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Sofrito für die Bandnudeln herausnehmen, in eine Schüssel geben und warm halten, die restliche Sauce in Gläsern mit Schraubdeckel im Kühlschrank aufbewahren oder portionsweise einfrieren.

Zum Ende der Garzeit Wasser in einem Topf erhitzen, salzen und die Bandnudeln darin etwa 8 Minuten kochen. Herausnehmen, zur Sofrito in die Schüssel geben und vermengen. In tiefe Nudelteller geben, mit etwas gehackten Pinienkernen garnieren

und servieren.

Asiatisch gefüllte Maultaschen in Brühe



Maultaschen in Brühe

Dieses Gericht habe ich zwar schon einmal gekocht und im Foodblog gepostet. Diesmal habe ich jedoch die Maultaschen mit einer asiatischen Füllung gefüllt, indem ich die Füllung der Dim Sum nochmals zubereitet habe. Und ich habe natürlich gleich eine größere Menge an Maultaschen zubereitet, da man sie gut einfrieren kann. Die Zubereitung der Füllung gebe ich hier nochmals an. Die Zutaten ergeben etwa 30 Maultaschen.

Zutaten für den Teig:

- 300 g Mehl

- 1 Ei
- 100 ml Wasser
- 3 g Salz

Zutaten für die Füllung:

- 240 g durchwachsener Bauchspeck
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Schalotte
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 daumengroßes Stück frischer Ingwer
- 1 Wurzel
- 3 grüne Bohnenschoten
- 5 g getrocknete Shiitakepilze-Take-Pilze
- 1 TL Sesamsaat
- 1 TL getrocknetes Wurzelgrün

Gewürze:

- ½ TL Salz
- 1 TL Zucker
- 1 TL helle Soja-Sauce
- 1 TL Mehl
- 1 Prise Pfeffer

- 1 l Gemüsebrühe

- Wurzelgrün

Das Mehl in eine Schüssel geben, Ei, Wasser und Salz dazugeben. Alles zunächst verrühren, dann mit der Hand kräftig verkneten. Wenn der Teig zu feucht ist, etwas Mehl hinzugeben. Der Teig soll kompakt, aber geschmeidig und trocken sein. Zu einer Kugel formen und in der Schüssel eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Shii-Take-Pilze in einer Schüssel mit kaltem Wasser eine halbe Stunde einweichen. Währenddessen Bohnenschoten putzen und in grobe Stücke schneiden. Wurzel schälen und kleinschneiden. Pilze aus dem Wasser herausheben. Pilze, Bohnenschoten und

Wurzel in einem Topf mit Wasser etwa 5 Minuten kochen. Schalotte, Knoblauchzehen und Ingwer schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Speck in ganz kleine Stücke schneiden. Sesamsaat in einer kleinen Pfanne ohne Fett rösten. Zutaten in eine hohe, schmale Rührschüssel geben und mit dem Pürierstab pürieren. Eventuell unterteilt man das Püriergut in mehrere Portionen, denn der Bauchspeck ist schwierig zu pürieren. Wurzelgrün und Gewürze dazugeben und alles nochmals gut durchpürieren.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen. In mehrere Portionen zerteilen und mit einer Nudelmaschine erst auf niedriger Stufe dickere Teigplatten, dann diese auf höherer Stufe zu dünnen Teigplatten wälzen. Auf ein großes Arbeitsbrett legen und mit einem Messer große, längliche Rechtecke herausschneiden. Jeweils auf die untere Hälfte eines Rechtecks etwa einen Teelöffel der Füllung geben. Die obere Hälfte umschlagen und die Teigränder vorne und rechts und links mit den Fingern kräftig zusammendrücken und somit die Maultaschen schließen. Mit einer Gabel nochmals die Ränder zusammendrücken und die Maultaschen dadurch noch verzieren.

Gemüsefond in einem großen Topf erhitzen und vom Herd nehmen. Die Maultaschen in 2–3 Portionen mit einer Schaumkelle in die Brühe legen und zugedeckt 20 Minuten nur ziehen lassen. Herausheben und mit der weiteren Portion das Prozedere wiederholen. Dazwischen die Brühe jeweils nochmals erhitzen. 2/3 der Maultaschen abkühlen lassen und in zwei Portionen einfrieren. 8–10 heiße Maultaschen in einen tiefen Nudelteller geben, 2–3 Schöpfkellen der heißen Brühe darübergeben, mit getrocknetem Wurzelgrün garnieren und servieren.

Frische Maultaschen mit Champignon-Sauce



Maultaschen mit Champignons

Schnelle Küche. Aus Ermangelung an frischen Champignons diesmal solche aus der Dose. Zusammen mit Schalotten und Wurzelgrün, in ein wenig Brühe, diese mit Mehl angedickt, und kräftig gewürzt. Mit frischen Maultaschen, die noch im Tiefkühlschrank lagen und nur einige Minuten in Brühe erhitzt wurden.

Zutaten für 1 Person:

- 10–12 Maultaschen
- 2 Schalotten
- 170 g geschnittene Champignons (Dose)
- 1 l Gemüsebrühe
- ½ TL Aceto Balsamico di Modena
- 1 TL getrocknetes Wurzelgrün
- ½ EL Mehl

- Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Schalotten schälen und kleinschneiden. Brühe in einem Topf erhitzen. Öl in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotten darin anbraten. Champignons hinzugeben und mit anbraten. Mit 2 Schöpflöffeln Brühe ablöschen, Rotweinessig hinzugeben und Wurzelgrün. Verrühren und etwas köcheln lassen. Währenddessen die aufgetauten oder auch frisch zubereiteten Maultaschen in die heiße Brühe geben, die nicht mehr kochen darf, und einige Minuten darin erhitzen. Champignon-Sauce mit Mehl andicken. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Maultaschen mit einem Schaumlöffel aus der Brühe heben und in einen Pastateller geben, die Champignon-Sauce darüber verteilen und mit etwas Wurzelgrün garnieren.

Frische Eierspätzle mit Kapern-Senf-Sauce



Pasta mit Sauce

Im Kühlschrank waren nicht mehr viele Produkte, die frischen Eierspätzle und diverse andere. Aber für eine schmackhafte Sauce mit Senf und Kapern, mit Gemüsefond und gebunden mit etwas Mehl, reichte es noch. Garniert wie immer mit etwas getrocknetem Wurzelgrün.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Schalotte
- 150 ml Gemüsefond
- 3 TL scharfer Senf
- 2 TL Kapern mit Einlegewasser
- ½ EL Mehl
- Salz
- Pfeffer
- gewürztes Olivenöl (Chili, Kräuter, Knoblauch)
- 300 g frische Eierspätzle
- Wurzelgrün

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 15 Min.

Schalotte schälen und kleinschneiden. Öl in einem kleinen Topf erhitzen und die Schalotte darin anbraten. Mit Fond ablöschen. Senf und Kapern hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa 10 Minuten unzugedeckt bei mittlerer Temperatur auf die Hälfte der Sauce reduzieren. Mit dem Mehl binden und abschmecken. Kurz vor Ende der Garzeit die Nudeln nach Anleitung zubereiten. Eierspätzle in einen Nudelteller geben, die Sauce darüber verteilen und mit etwas Wurzelgrün garnieren.

Spaghetti Bolognese



Na, das sieht doch lecker aus, nicht wahr?

Eine originale Spaghetti Bolognese zuzubereiten habe ich schnell aufgegeben, nachdem ich nach einem originalen Rezept gesucht hatte. Es fehlten stückige Tomaten aus der Dose, Rotwein und natürlich unabdingbar der Parmesan zum Bestreuen. Also nahm ich die Zutaten, die ich vorrätig hatte, und

bereitete eine zwar nicht originale, aber doch sehr schmackhafte Spaghetti Bolognese zu, die immer noch ihrem Namen gerecht wird.

Ich habe die Sauce absichtlich eine gute Stunde bei geringer Temperatur köcheln lassen, und es wurde eine wirklich runde, schlotzige Sauce. Und da ich das Gericht erst am nächsten Tag aß, die Sauce somit noch über Nacht durchziehen konnte, schmeckte sie noch besser.

Eine Änderung musste ich allerdings noch vornehmen. Ich hatte sehr großen Hunger. Aber nur noch 150 g Spaghetti zuhause. Das reichte jedoch nicht. Also habe ich die Spaghetti mit 75 g Maccheroni angereichert. Das ergibt eine gute Portion. Und man muss nur zu Pasta mit der gleichen Kochdauer greifen.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g Hackfleisch
- 2 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- ½ rote Paprika
- 2 gehäufte EL Tomatenmark
- 150 ml Gemüsefond
- 150 ml Wasser
- 1 EL Aceto Balsamico di Modena
- 1 TL Senf
- 1 TL rosenscharfes Paprikapulver
- Jeweils ¼ TL getrockneter Oregano, Majoran, Thymian, Basilikum und Rosmarin
- 3 Lorbeerblätter
- Salz
- Pfeffer
- Öl

- 225 g Spaghetti

- Wurzelgrün

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std. 20 Min.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Paprika ebenfalls ganz klein schneiden. Öl in einem kleinen Topf erhitzen und Hackfleisch, Schalotten, Knoblauch und Paprika darin kräftig anbraten. Tomatenmark hinzugeben und mit anbraten. Mit Fond und Wasser ablöschen. Rotweinessig und Senf hinzugeben. Alles gut verrühren. Dann die Lorbeerblätter und getrockneten Kräuter hinzugeben. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur eine gute Stunde köcheln lassen. Nach dem Garen kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz vor Ende der Garzeit Spaghetti nach Anleitung zubereiten. Pasta in einen Nudelteller geben, die Spaghetti Bolognese darüber geben und mit etwas getrocknetem Wurzelgrün garnieren.

Frische Tortellini mit Tomatensugo



Pasta mit Sugo

Diesmal ein reines Tomatensugo, keine Sauce Bolognaise. Zur besseren Würze des Sugo kommen gegrillte Tomatenscheiben hinein, die gern auch einige dunkle Stellen vom Grillen aufweisen dürfen. Soll ja mehr Geschmack geben. Hinzugefügt zum Sugo werden noch Champignons und Kapern. Lauchzwiebeln und Knoblauch versteht sich von selbst.

Das Sugo wurde dennoch nicht ganz so, wie ich es mir vorgestellt hatte, sämig, dickflüssig, gebunden. Es blieb doch recht flüssig. Auch die mitgegarten Tomatenscheiben lösten sich nicht wie erwartet auf und machten es sämig. Pürieren wollte ich es mit den vielen Zutaten nicht, somit bleibt es ein flüssiges Tomatensugo mit einigen zusätzlichen groben Zutaten.

Zutaten für 1 Person:

Für das Sugo:

- 4 Tomaten
- 2 Lauchzwiebeln

- 3 Knoblauchzehen
- 2 große Champignons
- 1 TL Tomatenmark
- 1 EL Aceto Balsamico di Modena
- 3 Schöpflöffel Gemüsefond, etwa 400 ml
- 1 ½ TL eingelegte Kapern
- Salz
- Pfeffer
- Butter

- 400 g frische Tortellini
- 500 ml Gemüsebrühe

- geriebener Emmentaler

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 1 Std. 15 Min.

Tomaten in Scheiben schneiden und jeweils den Strunk entfernen. Backofengrill auf 240 ºC erhitzen. Tomatenscheiben auf ein Backblech legen und direkt unter dem Grill in den Backofen schieben. Etwa 10 Minuten grillen, bis sich erste dunkle Stellen auf den Scheiben bilden. Wenn es in der Küche nach gegarter Pizza riecht, also nach Tomaten, dann sind die Scheiben gut gegrillt. Backblech herausnehmen, Tomatenscheiben wenden, Backblech nochmals hineinschieben und die andere Seite der Scheiben nochmals 5 Minuten grillen. Backblech herausnehmen und gegrillte Tomatenscheiben auf einen Teller geben.

Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Champignons in Scheiben schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin kurz anbraten. Tomatenmark hinzugeben und mit anbraten. Es sollen sich richtig braune Röststoffspuren auf dem Topfboden bilden. Mit Rotweinessig ablöschen und den Gemüsefond hinzugeben. Gegrillte Tomatenscheiben und Kapern hinzugeben. Alles gut verrühren und 30 Minuten zugedeckt bei geringer Temperatur köcheln lassen. Dann ohne Deckel bei geringer Temperatur

nochmals 30 Minuten auf etwa die Hälfte des Sugo reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz vor Ende der Garzeit Tortellini nach Anleitung in Brühe zubereiten. Tortellini in einen großen Pastateller geben und großzügig das Sugo darüber verteilen. Etwas geriebenen Käse darüber geben und servieren.

Scharfe Fleisch-Maultaschen in Gemüsebrühe



Maultaschen mit Füllung in der Brühe

Die gestern zubereiteten Maultaschen mit Wurstbrätfüllung – verfeinert mit etwas Sriracha-Sauce – werden nun hier in einer frisch zubereiteten Gemüsebrühe serviert, garniert mit etwas getrocknetem Wurzelgrün.

Zutaten für 1 Person:

- 6 Maultaschen
- 500 ml Gemüsebrühe
- etwas Wurzelgrün

Zubereitungszeit: 10 Min.

Die Zubereitung dürfte selbsterklärend sein: Brühe erhitzen, Maultaschen darin erhitzen, in einen Suppenteller geben, mit Wurzelgrün garnieren und servieren.

Maultaschen auf viererlei Art



Ein Teil der – noch ungegarten – Ausbeute

Das Prozedere geht weiter. Von der gestrigen Füllung der schwarzen Ravioli war noch etwa die Hälfte übrig. Es bot sich also an, nochmals gefüllte Pasta zuzubereiten. Diesmal waren

es Maultaschen. Da man Maultaschen sehr gut portioniert einfrieren kann, sollten es gleich etwas mehr werden. Der Teig ist ja einfach zuzubereiten.

Wegen einer weiteren Füllung sollte es diesmal – nach bisher zwei vegetarischen Füllungen – das erste Mal eine mit Fleisch werden. Ich kam schnell auf eine einfach Idee: Wurstbrät. Aus der Bratwurst. Schon fertig gewürzt. Quick'n'dirty. Und noch dazu preiswert zu erstehen. Also kaufte ich 5 Bratwürste, deren Wurstmasse ich verwendete. Aber da dies bei mir auch nicht ohne Abänderung vonstatten geht, habe ich das Wurstbrät in drei Teile geteilt: Einmal noch etwas gesalzen, der zweite Teil leicht gesalzen, aber mit viel getrocknetem Oregano, und der dritte Teil mit Sriracha für scharfe Maultaschen.

Die Nudelteigplatten lassen sich sehr leicht mit dem unterschiedlich gewürzten Wurstbrät füllen. Man kann sie einfach auf einem Arbeitsbrett oder auch einer Zeitung ruhen lassen, denn sie trocknen etwas. Die Platten mit der etwas flüssigen Pilz-Algen-Füllung sollten nicht auf eine Zeitung gelegt werden, eher auf eine Arbeitsplatte, mit etwas Mehl bestäubt. Sie kleben leicht an der Zeitung. Diese Maultaschen sollten auch zuletzt zubereitet und als erstes gegart werden, denn die leicht flüssige Füllung weicht eben auch schnell den Nudelteig auf.

Wer dennoch fälschlicherweise die Zeitungsvariante als Ablage gewählt hat, für den gibt es einen Trick: Maultaschen mitsamt der daran klebenden Zeitung drum herum ausschneiden und mit der Zeitung ins siedende Wasser geben. Die Maultaschen garen, der Nudelteig wird fest, die Zeitungsstücke lösen sich ab und können einzeln aus dem Wasser gefischt werden. Somit ist alles paletti.

Generell sollten diese Maultaschen mit Füllung auf viererlei Art separat gefüllt, gegart und auch portionsweise eingefroren werden. Denn sonst hat man in einem Gericht gemischte Maultaschen, eventuell eine mit Pilz-Alge und eine mit

chilischarfem Wurstbrät. Das ist vermutlich kulinarisch nicht so passend.

Die ganze Zubereitung lässt sich auch gut abends vor dem Fernseher bewältigen, weil die Herstellung der Nudelplatten und das Füllen der Maultaschen doch sehr zeitaufwändig sind. Einfach alles Küchenmaterial und alle benötigte Zutaten auf den Wohnzimmertisch und beim Spielfilm oder wie heute Abend beim Champions-League-Finale geruhsam und entspannt Nudelteigplatten walzen und Maultaschen füllen.

Frisch gefüllte, noch nicht gegarte Maultaschen haben eine leicht orangene Farbe, gegart nehmen sie die normale weißlich-beige Farbe von gegarter Pasta an.

Zutaten (für etwa 50 Maultaschen, je nach Größe):

Für den Nudelteig:

- 300 g Mehl
- 2 Eier
- 2 EL Öl
- 6 EL Wasser
- 1/2 TL Salz

Zutaten für die Füllungen:

Füllung I:

- 2,5 g getrockneter Wakame-Tang
- 5 g getrocknete Shiitakepilze-Pilze
- 7,5 g getrocknete Mu-Err-Pilze
- Salz
- weißer Pfeffer

Füllung II:

- Wurstbrät von 1 Bratwurst, etwa 80 g
- 1 TL getrockneter Oregano
- Salz

Füllung III:

- Wurstbrät von 2 Bratwürsten, etwa 160 g
- Salz

Füllung IV:

- Wurstbrät von 2 Bratwürsten, etwa 160 g
- 1 TL Sriracha-Sauce

Zubereitungszeit: Einweichzeit 2 Stdn. | Vorbereitungszeit Nudelteig 65 Min. | Vorbereitungszeit Maultaschen 1–2 Std. | Garzeit 12–15 Min. pro Portion

Für die erste Füllung Pilze und Tang in einen großen Topf mit viel kaltem Wasser geben und darin 2 Stunden einweichen und aufquellen lassen.

Für den Nudelteig das Mehl in eine Schüssel geben, dann dazu Eier, Öl, Wasser und Salz. Mit einem Rührgerät mit Knethaken zu einem festen Teig verrühren. Dann mit den Händen auf einem gemehlten Arbeitsbrett etwas kneten. In der Schüssel 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Dann herausnehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen.

Pilze und Algen mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, in eine schmale, hohe Rührschüssel geben und mit einem Pürierstab fein pürieren. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Den Teig in einer Nudelmaschine zu Teigplatten walzen. Dazu den Teig in Teile aufteilen, 1 Drittel für Füllung I und 2 Drittel für die restlichen drei Füllungen. Die 2 Drittel dann nochmals in fünf Teile, 1 Fünftel für Füllung II, 2 Fünftel für Füllung III und weitere 2 Fünftel für Füllung IV. Die vier Maultaschenvariationen sollten nacheinander zubereitet werden, also jeweils zuerst Füllung zubereiten, dann Teigmenge walzen, in Rechtecke schneiden, füllen und Maultaschen ruhen lassen. Wobei – wie erwähnt – die Variante mit Pilz-Alge als letztes

dran kommen sollte.

Es bietet sich an, ein Teigteil mit der Nudelmaschine jeweils zuerst auf einer höheren Stufe, z.B. 6, zu einer dicken Nudelplatte zu walzen. Und dann diese auf einer niedrigeren Stufe, z.B. 4, zu einer dünnen Teigplatte. Diese dann In einzelne rechteckige Stücke schneiden und auf ein großes Arbeitsbrett legen.

Für die drei Füllungen mit Wurstbrät den Darm der Bratwürste entfernen, Wurstbrät jeweils in eine Schüssel geben und zerkleinern. Dann die jeweiligen Zutaten dazugeben und mit einer Gabel gut vermischen. Auf die Teigrechtecke jeweils 1 Teelöffel Füllung geben, zuklappen und mit den Fingern oder einem Teelöffel die drei Ränder zusammendrücken. Dann mit einer Gabel Ränder nochmals zusammendrücken, wodurch man die Maultaschen noch etwas verziert.

Wasser in einem großen Topf erhitzen, Herdplatte ausschalten und Wasser nur noch sieden lassen. Maultaschen vorsichtig hineingeben und etwa 12–15 Minuten ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf ein Arbeitsbrett oder Küchenhandtuch geben. Dann entweder in heißem Zustand in Brühe, mit Zwiebeln in Butter geschmälzt, kleingeschnitten in Butter gebraten oder einfach als gefüllte Pasta mit einer Sauce servieren – das sind die gängigsten Zubereitungsarten. Oder abkühlen lassen und portionsweise einfrieren.

Schwarze Ravioli mit Pilz-

Algen-Füllung



Schwarz und lecker!

Dieses Gericht rangiert unter dem Motto „Lecker und hässlich!“. Und in letzter Zeit passiert es mir immer wieder, dass mir der Spruch in den Sinn kommt: „Erstens kommt es anders, zweitens als man denkt!“ So auch mit diesem Gericht. Zwar hatte ich die Idee mit schwarzer Pasta schon seit längerem, weil ich eine kleine Packung Sepiatinte in meinem Kühlschrank verbrauchen wollte. Allerdings wollte ich Spaghetti frisch zubereiten. Aber mit meiner Nudelmaschine schaffte ich das nicht. Auch keine Bandnudeln. Die zubereiteten Nudeln kleben immer zu sehr aneinander. Ich muss vielleicht einen Kochkurs zum frischen Zubereiten von Pasta belegen. Also kam es anders als man denkt und ich bereitete schwarze Ravioli zu, die angedachte Pesto aus Pilzen und Meeresalgen fungierte als Füllung dafür.

Auch was die Bezeichnung des Gerichts angeht, ist man immer nicht so ganz auf der richtigen Seite. Den bezeichnet man gefüllte Pasta als Ravioli, ist man bei einem italienischen

Gericht. Bezeichnet man sie jedoch als Maultaschen, sind wir im Schwäbischen. Wie passt dann – bitteschön – eine asiatische Füllung aus Pilzen und Meeresalgen dazu?

Denn auch hierbei kam es anders als man denkt. Angedacht waren zu den Spaghetti Riesengarnelenschwänze oder auch eine Meeresfrüchte-Mischung in einer Zitronen-Butter-Sauce. Nun, angesichts leerer Kassen erinnerte ich mich noch an eine andere Idee, für ein Pesto aus asiatischen Zutaten, und griff auf getrocknete Vorräte an Meeresalgen und Pilzen zurück. Dass es dann doch eine Füllung wurde, erwähnte ich schon.

Die Füllung war ein reines Experiment, aber kräftig gewürzt mit Salz und Pfeffer ist sie sehr schmackhaft. Und wenn davon nach der Zubereitung der gefüllten Pasta noch übrig bleibt, kann man sie wie Pesto als Brotaufstrich oder am kommenden Tag für eine Pastasauce verwenden. Womit jetzt bei Füllung, Pesto oder Sauce die Verwirrung komplett sein sollte. Aufpassen sollte man nur bei den Meeresalgen, die sehr viel Jod enthalten. Wer also Probleme mit der Schilddrüse hat, sollte auf die Menge der verwendeten Algen und die Hinweise auf der Verpackung achten und möglichst nicht zuviel davon essen.

Zutaten für 1 Person:

Für den Nudelteig (für etwa 15 Ravioli):

- 150 g Mehl
- 1 Ei
- 1 EL Öl
- 4 EL Wasser
- 4 g Sepiatinte
- ¼ TL Salz

Für die Füllung:

- 2,5 g getrockneter Wakame-Tang
- 5 g getrocknete Shiitakepilze-Pilze
- 7,5 g getrocknete Mu-Err-Pilze

- Salz
- weißer Pfeffer

- Butter

Zubereitungszeit: Einweichzeit 2 Std. | Vorbereitungszeit Nudeln 60 Min. | Garzeit 12–15 Min.

Pilze und Tang in einen großen Topf mit viel kaltem Wasser geben und darin 2 Stunden einweichen und aufquellen lassen.

Für den Nudelteig Mehl in eine große Schüssel geben. In der Mitte des Mehls eine Vertiefung machen und dort Ei, Öl, Wasser, Sepiatinte und Salz hineingeben. Alles mit einem Rührgerät mit Knethaken zu einer sämigen Masse verrühren. Den Teig dann mit der Hand auf einem Arbeitsbrett nochmals durchkneten. Er sollte kompakt und fest und keinesfalls zu flüssig sein. Bei letzterem eventuell noch etwas Mehl hinzugeben. Dann den Teig in der Schüssel 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig in einer Nudelmaschine auf Stufe 4 von insgesamt 9 Stufen – je nach Art der Nudelmaschine – zu einer Teigplatte ausrollen. In einzelne rechteckige Stücke schneiden und auf ein großes Arbeitsbrett legen.

Pilze und Algen mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, in eine schmale, hohe Rührschüssel geben und mit einem Pürierstab fein pürieren. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Einweichwasser aufheben, es ist leicht aromatisiert und wird zum Garen der Ravioli verwendet. Auf die Teigrechtecke jeweils etwa einen Teelöffel der Füllung geben, die Rechtecke zuklappen und die drei Ränder mit den Fingern, einem Teelöffel oder einer Gabel zusammendrücken. Mit einer Gabel kann man die Ränder sogar noch etwas verzieren. Einheitliche Ravioli, wie man sie von industriell gefertigten und gekauften kennt, wird man nur schwer zubereiten können, aber sie sind eben handgemacht.

Das Einweichwasser in dem großen Topf salzen und zum Kochen bringen. Danach die Herdplatte ausschalten und das Wasser nur noch sieden lassen. Ravioli mit einem Schaumlöffel vorsichtig hineingeben und etwa 12–15 Minuten im siedenden Wasser ziehen lassen. Die Ravioli sind gegart, wenn sie nach oben kommen. Mit dem Schaumlöffel herausheben und in einen tiefen Pastateller geben. Einige Butterstückchen über die Ravioli geben, eventuell noch salzen und alles servieren. Frisch gemahlener, weißer Parmesan und einige Spritzer Zitrone sollten auch gut dazu passen.

Süße Eierspätzle mit Preiselbeeren



Nudeln und Preiselbeeren

Hier war erst geplant, Bratwürste dazuzubereiten. Aber beim

Braten der Eierspätzle war schnell ersichtlich, dass die Nudeln allein schon eine Mahlzeit geben. Die Eierspätzle wollte ich ursprünglich nur in Butter in der Pfanne braten und ein wenig schwenken. Bis ich auf ein süßes Nudelrezept stieß und mich fragte, ob das zum einen schmeckt und zum anderen, womit man dies zubereiten kann. Also überlegte ich zunächst einmal selbst und stellte dann zusammen: Nudeln in Butter schwenken, mit den Gewürzen Zimt, Vanille, Muskat, Kardamom, Bockshornkleesamen und Honig. Und etwas Rosenwasser. Als Ergänzung gibt es Preiselbeeren zu dem Gericht. Die süßen Nudeln sind bei mir eine Neuerung bei der Zubereitung. Aber sie schmecken lecker und werden bei weiteren Gerichten sicherlich variiert und verfeinert.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g frische Eierspätzle
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- Zimt
- Muskat
- ½ Vanilleschote
- 2 Kardamomkapseln
- ¼ TL gemahlener Bockshornkleesamen
- 1 TL Honig
- 2 TL Rosenwasser
- Salz
- Butter
- Preiselbeeren

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Schalotte und Knoblauchzehe schälen und kleinschneiden. Vanilleschote längs halbieren und das Vanillemark herausschaben. Kardamomkapseln öffnen und die Kerne in einem Mörser fein mahlen. Butter in einer Pfanne erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Nudeln darin kräftig anbraten.

Vanillemark, Kardamom und Bockshornkleesamen dazugeben und mit Zimt und Muskat würzen. Wie die Prise Zucker im Salatdressing darf auch umgekehrt bei diesem süßen Gericht die Prise Salz nicht fehlen, um den Geschmack abzurunden. Zuletzt den Honig und das Rosenwasser hinzugeben. Alles gut vermischen und abschmecken. Auf einen Teller geben, dazu Preiselbeeren und servieren.

Geschmälzte Maultaschen



Maultaschen mit Gemüse

Fresspaket von Muttern – die zweite. Jetzt habe ich unter anderem zwei Sorten Maultaschen und diverse andere Produkte im Kühlschrank lagern. Gestern geplant, die eine Sorte Maultaschen mit Kalb- und Rindfleischfüllung mit den Spargeln zusammen zuzubereiten, hat es sich dann doch anders ergeben. Deswegen heute einfach quick’n’dirty geschmälzte Maultaschen,

mit Zwiebeln, Knoblauch und Lauchzwiebel. Einfach die Maultaschen in Brühe erhitzen – hier darf man für diesen wenig anspruchsvollen kulinarischen Zweck gern auf Brühpulver oder -würfel zurückgreifen, wenn man noch Vorräte verbrauchen will –, währenddessen das Gemüse in Butter anbraten. Dann die Maultaschen in der Butter schwenken und alles zusammen servieren. Die fertig gekauften Maultaschen sind zwar bei weitem nicht so lecker wie selbst frisch zubereitete – aber das ist ja bei Gnocchi oder Pasta ebenso der Fall.

Zutaten für 1 Person:

- 4 große Maultaschen, à 90 g
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 l Gemüsebrühe
- Wurzelgrün
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 25 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen, Lauchzwiebel putzen. Zwiebel in Streifen, Knoblauch in Scheiben und Lauchzwiebel in Ringe schneiden. Brühe in einem Topf erhitzen und Maultaschen im nur noch siedenden Wasser 20 Minuten garen. Butter in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin andünsten. Gemüse herausnehmen und beiseite stellen. Nochmals etwas Butter in die Pfanne geben, die Maultaschen aus der Brühe nehmen und in der Butter schwenken. Dann die Maultaschen auf einem Teller geben, ein wenig von der Butter darüber geben, das gedünstete Gemüse dazu und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit etwas getrocknetem Wurzelgrün garnieren.

Tagliatelle in Currysauce mit Hackfleisch und Spargel



Pasta mit Hackfleisch und Spargel

Oh Du schöne Spargelzeit! Nach Versuchen mit vegetarischem Küchlein und einer Suppe sollte es wieder einmal Pasta mit einer leckeren Sauce sein. Es sollte ein so richtig schlotziges Gericht werden. Die zuerst geplante Hackfleisch-Tomaten-Sauce wurde, da noch grüner Spargel verbraucht werden musste, abgewandelt zu einer hellen Currysauce. Zum Hackfleisch gesellt sich Zwiebel und Knoblauch. Die Sauce wird aus Weißwein und Fond zubereitet und mit Curry, Ingwer, Bockshornkleesamen und gelben Senfkörner gewürzt. Der grüne Spargel wird vorgegart, in grobe Stücke geschnitten und zum Ende nur noch zum Erhitzen unter die Hackfleischsauce gehoben. Härrlich!

Zutaten für 1 Person:

- 250 g Hackfleisch
- 1 große Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 4 Stangen grüner Spargel
- trockener Weißwein
- 100 ml Gemüsefond
- 1 TL Senf
- ½ TL Hot Madras Curry Powder
- ½ TL gemahlener Ingwer
- ½ TL gemahlener Bockshornkleesamen
- ½ TL gelbe Senfkörner
- Salz
- Butter

- 125 g Tagliatelle

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 35 Min.

Beim Spargel die holzigen Enden abschneiden. Wasser in einem Spargeltopf oder Bräter erhitzen und Spargel darin 10 Minuten kochen. Herausnehmen und beiseite stellen.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen. Zwiebel grob und Knoblauch kleinschneiden. Butter in einem Topf erhitzen. Hackfleisch mit Zwiebel und Knoblauch darin andünsten und Flüssigkeit ziehen lassen. Mit einem guten Schuss Weißwein ablöschen und Fond dazugeben. Senf hinzugeben. Senfkörner in einem Mörser fein mahlen. Curry, Ingwer, Bockshornkleesamen und Senfkörner hinzugeben und alles gut verrühren. Mit Salz würzen. Ohne Deckel bei mittlerer Temperatur 15–20 Minuten köcheln lassen und auf ein Drittel der Sauce reduzieren. Einige Minuten vor dem Servieren die Spargelstücke unterheben und erhitzen.

Währenddessen Pasta nach Anleitung zubereiten. Sauce abschmecken. Tagliatelle in einem tiefen Pastateller anrichten, Hackfleischsauce darüber geben und servieren.

Maccheroni mit Hackfleischsauce



Ein einfaches, wenig spektakuläres Gericht. Ich bereite es normalerweise nicht zu, denn es ist so banal wie Spaghetti Napoli, also Pasta mit einer Tomatensauce. Was kann man daran denn falsch machen und was ist so außergewöhnlich? Aber es ist auch Resteverwertung, denn im Kühlschrank waren noch etwa 200 ml Tomaten im eigenen Saft aus der Dose. Also kam noch Hackfleisch hinzu. Aufgewertet mit eingelegten, grünen Pfefferkörnern und Kapern. Und einer Gewürzmischung aus Kreuzkümmelsamen, Senfkörnern, schwarzen Pfefferkörnern, Korianderkörnern, Oregano und süßem Paprikapulver – die Körner und Samen schön im Mörser zerstoßen. Dazu etwas Harissapaste, Senf und frische Lorbeerblätter. Abgelöscht mit trockenem Weißwein und mit etwas Gemüsefond aufgefüllt – zusätzlich zu

den Tomaten im Saft. Und natürlich dann noch die Pasta: Maccheroni. Garniert mit frisch gehobeltem Parmesan.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Hackfleisch (gemischt)
- 1 ½ Zwiebeln
- 4–5 Knoblauchzehen
- 1 TL grüne Pfefferkörner (eingelegt)
- 1 TL Kapern
- trockener Weißwein
- 200 ml Tomaten (Dose)
- 100 ml Gemüsefond
- 1 TL Tomatenmark
- 1 TL Harissapaste
- 1 TL Senf
- 2 frische Lorbeerblätter
- ¼ Zitrone (Saft)
- Salz
- Butter

Für die Gewürzmischung:

- ½ TL Kreuzkümmelsamen
- ½ TL schwarze Pfefferkörner
- ½ TL Senfsaat
- ½ TL Korianderkörner
- ½ TL getrockneter Oregano
- ½ TL süßes Paprikapulver

- Parmesan

- 250 g Maccheroni

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 40 Min.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Kreuzkümmelsamen, Pfeffer-, Senf-, Korianderkörner und Oregano in einem Mörser fein mörsern. Paprikapulver dazugeben. Tomaten mit Saft in einer Schüssel mit einem Kartoffelstampfer oder

ähnlichem fein zerdrücken.

Butter in einem Topf erhitzen und Hackfleisch, Zwiebeln und Knoblauch kräftig anbraten. Tomatenmark dazugeben und mit anbraten. Zugedeckt etwas Flüssigkeit ziehen lassen. Pfefferkörner, Kapern, Lorbeerblätter und Gewürzmischung dazugeben. Verrühren und mit einem guten Schuss Weißwein ablöschen. Tomaten mit Saft und Fond hinzugeben. Harissapaste und Senf dazugeben. Salzen. Gut verrühren und bei geringer Temperatur unzugedeckt 30–40 Minuten reduzieren. Dann die Lorbeerblätter herausnehmen. Etwas Zitronensaft hinzugeben, abschmecken und mit etwas kalter Butter binden.

Währenddessen Maccheroni nach Anleitung zubereiten.

Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben, Hackfleisch mit Sauce darüber geben, etwas Parmesan darüber hobeln und servieren.