Girasoli mit Austern-Sauce

Gefüllte, frische Pasta. Girasoli. Gefüllt mit gegrilltem Gemüse. Sapori della Sicilia auf italienisch.

Dazu thailändische Austern-Sauce. Deren Bezeichnung auf thailändisch kenne ich nicht.

Hier trifft Europa auf Asien.

Die Pasta schmeckt frisch, lecker und würzig. Die Austern-Sauce gibt ebenfalls ihre Würze dazu.

Also alles in allem nur zwei Zutaten und ein sehr einfaches Rezept. Aber das Gericht ist schnell zubereitet und sehr lecker.

Für 2 Personen

- 500 g frische Girasoli mit gegrilltem Gemüse (2 Packungen à 250 g)

- Austern-Sauce

Zubereitungszeit: 4 Min.

Pasta nach Anleitung in kochendem, leicht gesalzenen Wasser 4 Minuten garen.

Herausnehmen und auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Mit Austern-Sauce kräftig würzen.

Servieren. Guten Appetit!

Ravioli mit Teriyaki-Sauce

Mit würziger Sauce

Erneut trifft der Westen auf den Osten.

Diesmal in Form von Ravioli. Diese sind gefüllt mit Ricotta und Spinat.

Und die Sauce ist eine Teriyaki-Sauce, wie man sie von japanischen Gerichten kennt.

Schnell. Einfach. Lecker.

Für 2 Personen

- 500 g Ravioli (2 Packungen 250 g, gefüllt mit Ricotta und Spinat)
- Teriyaki-Sauce

Zubereitungszeit: 4 Min.

Pasta nach Anleitung kochen.

Auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Teriyaki-Sauce darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Tortellini ai carciofi mit süß-sauerer Sauce

Leckere Pasta

Erneut trifft der Westen auf den Osten.

Diesmal in Form von Tortellini. Diese sind gefüllt mit Ricotta und Artischocke.

Und die Sauce ist eine süß-sauere Sauce, wie man sie von asiatischen Gerichten kennt.

Schnell. Einfach. Lecker.

Für 2 Personen

- 500 g Tortellini ai carciofi (2 Packungen 250 g)
- süß-sauere Sauce

Zubereitungszeit: 4 Min.

Pasta nach Anleitung kochen.

Auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Süß-sauere Sauce darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Spaghetti mit Kirschtomaten, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl

Eines der besten Pasta-Gerichte

Ein Rezept für ein wunderbares Pasta-Gericht.

Es ist eines der besten Pasta-Gerichte, das ich kenne. Und eines der frischesten.

Und doch nur mit so wenigen Zutaten.

Fünf frische Zutaten.

Und in wenigen Minuten zubereitet.

Genau so lange, wie die Pasta zum Kochen braucht.

Für 2 Personen

- 350 g Spaghetti
- 20 Kirschtomaten
- 12 Knoblauchzehen
- 1/2 Topf Basilikum
- Olivenöl
- Parmigiano Reggiano

- Salz
- weißer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 7 Min.

Knoblauchzehen schälen und mit einem flachen Messer flach drücken.

Blättchen des Basilikum abzupfen.

Kirschtomaten vierteln.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Einen sehr großen Schluck Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.

Knoblauch darin anbraten.

Kirschtomaten dazugeben.

Basilikum dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles etwas köcheln lassen.

Pasta auf zwei tiefe Pasta-Teller verteilen.

Öl mit den Zutaten darüber geben.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Mezzelune Funghi mit Paprika-Tomate-Avocado-Sauce

Sehr würzige Sauce

Frische, gefüllte Pasta.

Mit einer sehr würzigen Gemüse-Sauce.

Hauptbestandteile sind Paprika, Kirschtomaten und Avocado.

Verfeinert mit Knoblauch, Ingwer, Peperoni und Zitrone.

Für die Würze verwende ich eine ganze Menge an Gewürzen. Rosenscharfes Paprikapulver, Cayennepeffer, Lorbeerblätter, Oregano und dunkle Sojasauce.

Die Flüssigkeit für die Sauce bilde ich mit einem guten, italienischen Primitivo.

Verwenden Sie auf alle Fälle frischen Ingwer, sonst bekommt die Sauce durch etwas eingetrockneten Ingwer eine leichte Bitternote.

Fernsehen bildet. Manchmal jedenfalls. Ich habe bei einigen Kochsendungen etwas für den Zitronenschalenabrieb einer Biozitrone gelernt.

Reiben Sie nicht die Zitrone auf einer kleinen Küchenreibe, um den Abrieb in die Sauce zu bekommen. Sondern reiben Sie die Küchenreibe auf der Zitronenschale.

Nehmen Sie – als Rechtshänder – die Zitrone in die linke Hand und reiben Sie die Küchenreibe mit der rechten Hand darüber. Der Vorteil bei dieser Methode ist der, dass Sie genau sehen, wo bei der Zitrone die Schale noch nicht abgerieben ist und wo schon die weiße Schale durchkommt, die jedoch bitter schmeckt.

Ein einfacher, aber effektiver Trick für Zitronen- oder auch Orangenschalenabrieb.

Für 2 Personen

- 500 g Mezzelune Funghi (2 Packungen à 250 g)
- Olivenöl

Für die Sauce:

- 1 gelbe Paprika
- 6 Kirschtomaten
- 1 Avocado
- 1 rote Peperoni
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Biozitrone
- 1 Stück Ingwer
- 1 TL rosenscharfes Paprikapulver
- 1 TL Cayennepfeffer
- 1 TL getrockneter Oregano
- 8 Lorbeerblätter
- dunkle Sojasauce
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 200 ml Primitivo

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und in kleine Stücke schneiden.

Schale der Zitrone mit einer kleinen Küchenreibe abreiben und in eine Schale geben.

Saft der Zitrone auspressen und ebenfalls in die Schale geben.

Öl in einem kleinen Topf erhitzen.

Gemüse darin kräftig anbraten.

Mit dem Rotwein ablöschen.

Mit Paprika, Cayennepfeffer, Oregano, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Eine kleinen Schuss Soajsauce dazugeben.

Zitronenschale und -saft dazugeben. Lorbeerblätter ebenfalls dazugeben.

Etwas Parmigiano Reggiano in die Sauce reiben.

Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

Kurz vor Ende der Garzeit Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 6 Minuten garen.

Lorbeerblätter aus der Sauce nehmen.

Sauce mit dem Gemüse mit dem Stampfgerät fein zerstampfen.

Falls die Sauce zu sehr eingekocht ist, mit etwas Wasser verlängern. Sauce abschmecken.

Pasta in die Sauce geben. Alles vermischen.

Pasta mit Sauce auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Mit Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Rote-Linsen-Spaghetti mit Rucola in Sahne-Riesling-Sauce

Farbenfroh …

Ein schönes Pasta-Gericht.

Mit Spaghetti, die ausnahmsweise einmal aus Rote-Linsen-Mehl und nicht aus Weizenmehl hergestellt sind. Sie geben dem Gericht etwas Farbe.

Knoblauch passt immer zu Rucola, ebenso wie zu frischem Spinat oder rotem Mangold.

Ich bilde die Sauce aus Sahne, gebe aber auch für mehr

Flüssigkeit einen guten Schluck Riesling hinzu.

Gewürzt wird nur mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Für 2 Personen

- 250 g Rote-Linsen-Spaghetti
- 240 g Rucola (2 Schalen à 125 g)
- 4 Knoblauchzehen
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- 100 ml Riesling
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Butter
- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 2 Min. | Garzeit 8 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Knoblauch putzen, schälen und kleinschneiden.

Butter in einem Topf erhitzen und Knoblauch darin andünsten.

Rucola dazugeben.

Mit Sahne und Riesling ablöschen.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Einige Minuten köcheln lassen.

Pasta durch ein Küchensieb geben.

Pasta zur Sauce geben. Alles gut vermischen.

Pasta mit Sauce in zwei Schalen anrichten.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit.

Pappardelle mit Rucola-Sahne-Sauce

Mit würziger Sauce

Echt italinienische Pasta. Pappardelle.

Mit einer leckeren Sauce mit Rucola und Sahne.

Ich habe die Sauce bewusst nicht püriert, um ein Pesto zu erhalten. Ich wollte den Rucola somit stückig essen.

Und natürlich passt viel Knoblauch zum Rucola in die Sauce.

Und Parmigiano Reggiano kommt sowohl gerieben in die Sauce als auch vor dem Servieren zum Garnieren auf das Gericht.

Für 2 Personen

- 375 g Pappardelle
- 250 g Rucola (2 Packungen à 125 g)
- 400 ml Sahne (2 Becher)
- 4 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer

- Parmigiano Reggiano
- Butter

Zubereitungszeit: 7 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Knoblauch schälen und kleinschneiden.

Butter in einem Topf erhitzen und Knoblauch und Rucola darin andünsten.

Mit Sahne ablöschen.

Salzen und pfeffern.

Etwas frisch geriebenen Parmigiano Reggiano dazugeben.

Alles verrühren und etwas köcheln lassen.
Pasta auf zwei tiefe Pasta-Teller verteilen.

Rucola mit der Sauce darüber geben.

Mit Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Tortellini mit Kräuter-Frisch-Käse

Mit Kräuter-Frisch-Käse-Sauce

Hier habe ich einfach einmal eine Packung Kräuter-Frisch-Käse zweckentfremdet.

Ich wollte ihn nicht auf die übliche Weise als Brotaufstrich mit Schrippen oder Brot essen.

Er eignet sich auch sehr gut für eine Sauce für Pasta.

Einfach vom Kochwasser der Pasta etwas zurückhalten, um den Käse etwas zu verflüssigen.

Käse zusammen mit dem Kochwasser vermischen und im Topf erhitzen.

Dann einfach die gegarte Pasta untermischen. Fertig!

Für 2 Personen

- 500 g Tortellini (gefüllt mit Ricotta und Spinat, 2 Packungen à 250 g)
- 400 ml Kräuter-Frisch-Käse (2 Becher à 200 ml)
- Schnittlauch

Zubereitungszeit: 10 Min.

Schnittlauch kleinschneiden.

Tortellini in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 8 Minuten garen.

Kochwasser der Pasta durch ein Küchensieb abschütten, dabei ein wenig des Kochwassers im Topf zurückbehalten.

Käse zum Kochwasser geben, gut verrühren und auf der Herdplatte kurz erhitzen.

Pasta zur Sauce geben, gut vermischen und zusammen auf zwei tiefe Pasta-Teller verteilen.

Mit Schnittlauch garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Penne Rigate mit Gemüse in gelber Sauce

Gelb in gelb

Ich hatte beim Discounter bei den Gewürzen Kurkuma entdeckt. Das hatte ich schon seit längerem nicht mehr vorrätig. Also habe ich es gleich gekauft.

Dieses Gewürz hat einen intensiven gelben Farbton und wird gern zum Färben von Speisen oder Gerichten verwendet.

Also habe ich gleich einmal ein Rezept für ein Pasta-Gericht mit gelber Pasta und gelber Sauce entwickelt.

Somit alles gelb in gelb.

Für die weiteren Zutaten verwende ich einfach nur etwas Gemüse, das ich gerade vorrätig habe. Dies sind Mini-Gurken, Staudensellerie und Kirschtomaten.

Die Sauce binde ich mit Schlagsahne. Zusammen mit dem Kurkuma ergibt dies eine sehr wohlschmeckende, gebundene, sämige Sauce.

Und um die Farbe noch mehr in das Gericht zu bringen, garniere ich das fertige Gericht im Teller noch mit gelbem, fein geriebenem Cheddar.

Also ein in sich völlig gelungenes Pasta-Gericht.

Für 2 Personen

- 375 g Penne Rigate
- 2 Mini-Gurken
- 2 Stangen Staudensellerie
- 10 Kirschtomaten
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 200 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- 2 TL Kurkuma

- Olivenöl
- Cheddar

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 9 Min.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden. Tomaten im Ganzen verwenden.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Öl in einer Pfanne erhitzen und Gemüse darin anbraten.

Salzen und pfeffern. Kurkuma dazugeben. Ebenfalls Sahne dazugeben.

Alles verrühren und etwas köcheln lassen. Tomaten mit dem Kochlöffel flach drücken. Sauce abschmecken.

Kochwasser der Pasta abschütten. Pasta zum Gemüse geben und alles gut vermischen.

Pasta mit Gemüse und Sauce auf zwei tiefe Pasta-Teller verteilen. Frisch geriebenen Cheddar auf die Pasta verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Trofie mit Pesto alla Calabrese

Würzige Sauce

Dieses Mal ein Rezept mit einer neuen Nudelsorte. Nein, sie heißt nicht Sophie. Sondern Trofie. Es sind kleine, gedrehte Nudeln, die aber dennoch 10 Minuten Garzeit benötigen und sehr lecker sind.

Es ist so, wie es mir einmal beim Schreiben eines kleinen

Buches über Typografie ging, als ich im Glossar den Begriff „Mailing“, also das Versenden und Empfangen von E-Mails, erklären wollte. Einer meiner Lektoren schrieb mir dazu spaßeshalber, es handle sich dabei nicht um die thailändische Schönheit namens Mai Ling, sondern eben um das besagte Mailing.

Zur Pasta bereite ich ein echt italinienisches Pesto zu. Pesto alla Calabrese.

Etwas unitalienisch ist jedoch, dass ich auf das zu servierende Gericht keinen Parmigiano Reggiano gebe. Ich hatte noch eine anderen Hartkäse vorrätig, der verbraucht werden musste. Und so rieb ich diesen über die Pasta.

Und zusätzlich wird alles noch mit Schnittlauch garniert.

Dieses Gericht ist wirklich sehr lecker und schmackhaft. Genau etwas für die Pasta-Liebhaber.

Galletti tricolore mit Sugo

Mit leckerem, würzigem Sugo

Ein einfaches Pasta-Gericht.

Mit Galletti tricolore.

Die Pasta hat die normale, beige Nudelfarbe. Aber auch auch eine rote Farbe, hergestellt mit Tomaten. Und eine grüne Farbe, hergestellt mit Majoran.

Dazu ein einfaches Sugo aus Gemüse und Gewürzen.

Eine Chili-Schote verleiht dem Sugo noch eine gewisse Schärfe.

Farfalle fantasia

Bunt wie Zuckerbonbons

Ab und zu hat mein Discounter in einzelnen Aktionen schon sehr ansprechende Artikel.

Heute fand ich dort Pasta von einem italienischen Hersteller.

Farfalle fantasia zweifarbig.

Zugegebenermaßen sieht die Pasta eher aus wie einzelne Zuckerbonbons.

Aber entsprechend zubereitet, zuerst bissfest gekocht, dann mit reichlich Olivenöl und frisch geriebenem Parmigiano Reggiano, schmeckt sie hervorragend.

Ich gebe zur Garnierung noch etwas kleingeschnittenen Schnittlauch obenauf.

Für zwei Personen kann man für ein Pastagericht, bei dem es zusätzlich kein Fleisch oder eine andere Beilage gibt, durchaus zwei Packungen der Farfalle, also insgesamt 500 g, zubereiten.

Dinkel-Linguine mit scharfer Heidelbeer-Sauce

Schönes Farbenspiel

Ein Rezept für ein ausgefallenes Pasta-Gericht.

Süße Saucen sind ja bekannt, nicht unbedingt für Pasta. Aber vermischt mit einer scharfen Komponente wie Chili, Peperoni

oder Ingwer kennt man sie auch als süß-scharfe Chili-Saucen aus der asiatischen Küche.

Hier habe ich einmal Heidelbeeren mit Peperoni, Ingwer und Knoblauch kombiniert. Kräftig gewürzt mit Salz und Pfeffer.

Die Sauce verlängere ich mit einem Schuss Weißwein.

Es bewahrheitet sich wieder einmal die Kochregel, dass die Sauce auf die Pasta wartet, und nicht die Pasta auf die Sauce. Also gibt man nach dem Zubereiten und Garen der Komponenten die Pasta in die Sauce und vermischt beides zusammen.

Übrigens, auch der Kochtipp gilt, wenn man zu wenig Flüssigkeit in der Sauce hat, nimmt man einfach einige Esslöffel des Kochwassers der Pasta. Denn das Kochwasser ist zum einen ja leicht gesalzen und hat zum anderen etwas Stärke der Pasta. Somit bindet sie auch die Sauce etwas.

Spaghetti tomato, aglio e olio

Würzige Dinkel-Spaghetti

Einfaches Rezept. Wenige einfache Zutaten. Aber ein sehr leckeres Gericht.

Ich verwende Dinkel-Spaghetti, diese sind ein wenig dunkler als normale Spaghetti und haben einen leicht nussigen Geschmack.

Dazu als weitere Zutaten für die Pasta kleine Kirschtomaten im Ganzen.

Dann viel Knoblauch, dieses Mal nicht kleingeschnitten, sondern mit einem großen Messer schön flach gepresst.

Dann Olivenöl.

Und schließlich noch frisch geriebener Parmigiano Reggiano.

Dinkel-Spaghetti mit Paprika, Knoblauch, Rosmarin und Olivenöl

Nussige Dinkel-Spaghetti

Einfaches Rezept. Wenige einfache Zutaten. Aber ein sehr leckeres Gericht.

Ich verwende Dinkel-Spaghetti, diese sind ein wenig dunkler als normale Spaghetti und haben einen leicht nussigen Geschmack.

Dazu als weitere Zutaten für die Pasta geröstete, eingelegte Paprika.

Dann viel Knoblauch, dieses Mal nicht kleingeschnitten, sondern mit einem großen Messer schön flach gepresst.

Dann Olivenöl.

Und frischer, kleingeschnittener Rosmarin.

Und schließlich noch frisch geriebener Parmigiano Reggiano.

Grandi Girasoli mit leichtem Tomatensugo

Würziges Sugo mit viel Petersilie

Hier habe ich bei meinem Discounter einmal in eine Pasta der

Extraklasse investiert und etwas mehr Geld ausgegeben als normalerweise.

Aber die frische, gefüllte Pasta ist auch wirklich exzellent.

Dazu ein leckeres Tomatensugo. Das ich mit Petersilie, Käse und Weißwein verfeinere.