Farfalle mit Bauchspeck, Olivenöl und Parmigiano Reggiano



Leckeres, würziges Pasta-Gericht

Einfaches Gericht. Wenige Zutaten. Man könnte schon sagen, ein puristisches Gericht.

Pasta. Speck. Olivenöl. Und geriebener Käse.

Mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Frische Mezzelune aglio e olio



Sehr leckere Pasta

Frische, gefüllte, italienische Pasta.

Mezzelune. Gefüllt mit Käse und Garnelen. Sie schmecken sehr köstlich.

Einfach zubereitet aglio e olio. Also mit Knoblauch und gutem Olivenöl.

Garniert mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano.

Schnell zubereitet. Aber immer wieder köstlich.

[amd-zlrecipe-recipe:1240]

Farfalle aglio e olio



Lecker und würzig

Dies ist ein original italienisches Rezept.

Mit original italienischer Pasta. Von Barilla.

Original italienisches Olivenöl.

Der Knoblauch ist leider aus Spanien.

Aber auch der Parmigiano Reggiano ist original italienisch.

Man kennt dieses Gericht original eigentlich nur als Spaghetti aglio e olio. Hier verwende ich einfach einmal Farfalle. Aber auch mit dieser Pastasorte gelingt das Gericht hervorragend. Es ist würzig, schmackhaft und sehr lecker.

Und man hat noch eine ganze Weile den Knoblauchgeschmack im Mund.

[amd-zlrecipe-recipe:1228]

Gebratene Maultaschen mit Gemüse



Lecker kross gebraten

Maultaschen, nicht im Gemüsefond gegart.

Sondern in der Pfanne gebraten.

Ein industriell gefertigtes Produkt. Aber immerhin frische

Maultaschen. Und Bio-Ware.

Dazu einige Gemüsesorten.

Gewürzt mit Paprika, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Garniert mit Parmigiano Reggiano und Schnittlauch.

[amd-zlrecipe-recipe:1222]

Girasoli mit BBQ-Sauce

Ein Rezept mit zwei fertigen, industriell gefertigten Produkten.

Sie ermöglichen eine schnelle und schmackhafte Zubereitung eines leckeren Gerichts.

Gefüllte Pasta – Girasoli, gefüllt mit gegrilltem Gemüse – ist die Hauptzutat.

Die Sauce für die Pasta ist eine BBQ-Sauce, deren rauchiges Aroma gut zur gegrillten Füllung der Pasta passt.

[amd-zlrecipe-recipe:1218]

Bandnudeln mit getrockneten Tomaten



Sehr würzige Tomaten

Ein sehr einfaches Rezept.

Ich greife als Hauptzutat auf industriell gefertigte Bandnudeln zurück.

Und auf zwei Packungen eingelegte, getrocknete Tomaten.

Beides mische ich miteinander und serviere es in zwei tiefen Tellern.

Natürlich mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garniert.

[amd-zlrecipe-recipe:1206]

Penne Rigate mit mediterraner Gemüse-Sauce

Ein einfaches Rezept. Mit Penne Rigate.

Mit mediterraner Gemüse-Sauce.

[amd-zlrecipe-recipe:1098]

Penne Rigate mit Sauce Arrabbiata

Einfaches Pasta-Rezept.

Mit einer aromatischen, würzigen Tomaten-Sauce mit etwas Chili und Knoblauch.

[amd-zlrecipe-recipe:1095]

Penne Rigate mit Sauce Arrabbiata

Einfaches Pasta-Rezept.

Mit einer aromatischen, würzigen Tomaten-Sauce mit etwas Chili und Knoblauch.

[amd-zlrecipe-recipe:1093]

Tortellini mit Rosmarin-Sauce

Hier ein schnelles Rezept für die Zubereitung einiger Convenience-Produkte.

Aber das Gericht schmeckt dennoch sehr gut.

Ich gare industriell gefertigte Tortellini.

Dazu gibt es eine Sauce, für die ich Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauch in Olivenöl anbrate, dann mit etwas Riesling ablösche und mit einer italienischen Würzmischung und viel frischem Rosmarin verfeinere.

Garniert wird das Gericht natürlich mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano.

[amd-zlrecipe-recipe:1076]

Girasoli mit Olivenöl und Parmigiano Reggiano

Einfaches Gericht.

Pasta vom Discounter. Aber eben frische Pasta.

Gefüllt mit gegrilltem Gemüse.

Einfach zubereitet mit gutem Olivenöl und Parmigiano Reggiano.

[amd-zlrecipe-recipe:1041]

Frische Tortellini mit Mungobohnen-Keimlingen in Soja-Sauce

Ebenfalls ein einfaches Pasta-Gericht.

Aber sehr schmackhaft aufgrund der in Fett angebratenen Keimlingen.

Gewürzt mit dunkler Soja-Sauce.

Und die Sauce mit einigen Löffeln Kochwasser der Pasta verlängert.

[amd-zlrecipe-recipe:972]

Frische Tortellini mit Olivenöl und Parmigiano Reggiano

Ein schnell zuzubereitendes Gericht. Drei Zutaten. Kein weiterer Kommentar.

Einfach Pasta garen, in zwei tiefe Pasta-Teller verteilen, Olivenöl darüber geben und frisch gemahlenen Parmigiano Reggiano darüber geben.

Fertig.

[amd-zlrecipe-recipe:970]

Kirsch-Tomaten mit Calabresi

Ein schlichtes Rezept.

Tomaten, Knoblauch und Olivenöl.

Dazu ein wenig Pasta.

[amd-zlrecipe-recipe:966]

Tortellini mit Olivenöl

Ein einfaches Gericht. Nur drei gute Zutaten.

Als Pasta verwende ich frische Tortellini.

Bei den Tortellini hat der Hersteller wieder einmal Etikettenschwindel betrieben. Laut Verpackung waren es „Tortelloni“. Das war aber nicht zutreffend. Ich habe es in meinem Foodblog schon einmal beschrieben, ich habe einmal frische Tortelloni in einem italienischen Restaurant in Düsseldorf gegessen. Ich bekam einen großen Teller serviert, auf dem sich drei Tortelloni befanden. Mehr passten nicht auf den Teller. Tortelloni haben etwa die Größe einer Handfläche. Tortellini sind dagegen klein und dewegen passen auch gut 15–20 Tortellini in eine Pasta-Packung mit etwa 250 g.

Aber das Gericht ist sehr fein, und Olivenöl und Parmesan runden die Pasta gut ab.

[amd-zlrecipe-recipe:897]

Markklößchen in Tomaten-Sauce mit Spaghetti

Trauen Sie, ein Rezept zu variieren. Trauen Sie sich, auch einmal etwas anderes als gewohnt zuzubereiten.

So wie hier bei diesem Rezept. Normalerweise werden bei diesem Rezept Fleischbällchen angebraten und in einer Tomatensauce zubereitet.

Ich habe einfach einmal stattdessen Markklößchen verwendet. Aus der Packung.

Sie können die Markklößchen auch selbst frisch zubereiten. Aus Knochenmark, Eiern, etwas Semmelbrösel und Gewürzen sollten Ihnen damit gute Resultate gelingen.

Das Gericht ist schnell zubereitet und sehr lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:879]