Conchiglioni mit gebratenem Feldsalat

Ich habe Feldsalat einmal ganz anders als bisher gewohnt verwendet. Eine Zubereitung als Salat ist ja bekannt und nichts Neues. Auch die Zubereitung als Pesto, also mit dem Pürierstab fein püriert und mit Pasta serviert, ist ebenfalls nicht neu, und dazu finden Sie auch ein Rezept in meinem Foodblog. Aber beim Zubereiten fiel mir ein, dass man den Feldsalat nach dem Anbraten, wobei er stark in sich zusammenfällt, auch im Ganzen lassen kann und ihn wie Spinat zu einer Beilage servieren kann. Feldsalat ist ja an sich schon sehr würzig, und mit dieser hier beschriebenen Zubereitung schmeckt er eigentlich fast wie Spinat. Also sehr geschmackvoll und lecker. Eine interessante, abwechslungsreiche Zubereitung von Feldsalat.

Zwischendurch, während der Zubereitung des Gerichts, war ich mal wieder ein wenig zocken. Oder besser gesagt, suchte im Internet nach neuen Websites, um ein wenig Geld für die Haushaltskasse zu verdienen.

Und siehe da, ich fand sogar eine sehr interessante Website, die Erfahrungsberichte und Tests zu Glückpiel-Seiten liefert. Da wurde eine Site bewertet, die u.a. in Deutschland lizenziert ist. Und neuen Kunden sogar einen Willkommensbonus von 20 € gewährt. Und eine andere Bewertung über eine Site, die sogar in der EU lizenziert ist. Und bei neuen Kunden verdoppelt sich die erste Einzahlung bis zu einem Betrag von 100 Euro. Viele weitere Bewertungskriterien findet ihr auf diesen Seiten. Schaut einmal hinein, es ist wirklich interessant.

Apropos Geld verdienen, wenn Ihr beim Zocken etwas gewonnen habt: Sie finden ja in meinem Foodblog in den Seitenleisten immer Hinweise auf neu erschienene Kochbücher oder zu

Vorankündigungen zu Kochbüchern, die gerade in Arbeit sind. Die schon erschienenen Kochbücher – vielleicht als Weihnachtsgeschenk? – können Sie ganz einfach auf der Website meines kleinen Verlags Buch-Schmiede finden. Stöbern Sie dort gern einmal die Bücher durch, ich habe auch noch Bücher zu anderen Themen im Sortiment.

Übrigens, das Rezept mit dem pürierten Feldsalat mit Pasta, für diejenigen unter Ihnen, die gern ein gewöhnliches Pesto essen möchten, finden Sie hier.

[amd-zlrecipe-recipe:861]

Süße Reisnudeln mit Heidelbeer-Sauce

Hier habe ich einmal ein Experiment durchgeführt. Und mich bei der Website eatsmarter.de inspirieren lassen.

ich hatte Heidelbeeren gekauft, wolte aber kein Dessert oder einen Kuchen damit zubereiten bzw. backen.

Also entschied ich mich dafür, eine süße Sauce für Pasta zuzubereiten. Allerdings ohne Chili für entsprechende Schärfe, wie ich schon des öfteren Saucen zubereitet habe.

Natürlich habe ich am Rezept von eatsmarter.de sofort diverse Änderungen vorgenommen.

Ich habe die Linguine durch asiatische Reisnudeln ersetzt. Und koche im Kochwasser der Pasta ein Kaiffirblatt mit. Anstelle Sahne und Joghurt verwende ich Crème fraîche. Für etwas mehr

Flüssigkeit gebe ich Weißwein hinzu. Okay, ein trockener Weißwein dürfte nicht so geeignet sein, ein lieblicher Weißwein passt hier vermutlich besser.

Die Sauce gelingt sehr gut. Sie schmeckt hervorragend, ist süß und schmeckt nach Heidelbeeren. Am besten reduziert man sie bei der Zubereitung noch etwas.

Das Gericht schmeckt sehr gut. Es schmeckt sehr süß, also eher wie ein Dessert, von der Menge her ist es jedoch eher ein normales Hauptgericht. Mein Fazit: Pasta kann man also auch süß essen.

[amd-zlrecipe-recipe:855]

Orecchiette mit Chorizo und Kürbis

Erneut ein Pasta-Rezept. Aber auch ein Wurst-Rezept, denn ich verwende frische Chorizo, die ich als eine Hauptzutat für die „Beilage“ für die Pasta verwende.

Dazu noch – passend zur Jahreszeit um Halloween herum – noch etwas Kürbis.

Mehr als Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker bedarf es dann nicht. Denn die gewürzte Chorizo gibt genügend Würze an die Sauce ab.

Apropos Sauce, hier gebe ich keinen Fond oder Wein hinzu. Sondern bediene mich eines Tipps von Köchen. Ich nehme 10–15 Esslöffel des Kochwassers der Pasta. Denn dieses ist ja leicht

gesalzen und enthält sogar Stärke der gekochten Pasta und bindet somit die Sauce sogar noch ab.

[amd-zlrecipe-recipe:847]

Orecchiette mit Sprossen-Gemüse-Potpourri

Ein Pasta-Rezept. Aber auch vegan.

Aus einem Sprossen-Mix und Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Knoblauch bilde ich die Gemüse-Sauce für die Pasta.

Die eigentliche Sauce bilde ich aus Rotwein. Und etwas chinesischer Toban-Djan-Sauce, die die Sauce würzt und leicht schärft.

Weitere Würzmittel wie Salz, Pfeffer oder Zucker sind nicht notwendig.

Eine alternative Verwendung von einem Sprossen-Mix, der dieses Mal nicht für einen Salat verwendet wird.

[amd-zlrecipe-recipe:848]

Calamarata mit Hackfleisch-Tomaten-Sauce

Dieses Gericht ist mir vor einigen Tagen sehr gut gelungen, mit Conchiglioni als Beilage.

Daher habe ich es hier nochmals zubereitet. Dieses Mal habe ich aber Calamarata als Beilage gewählt, ebenfalls eine gute, italienische Pasta-Sorte, die ich gerne esse.

Wiederum ein gelunges, sehr wohlschmeckendes Pasta-Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:845]

Conchiglioni mit Hackfleisch-Tomaten-Sauce

Zuerst war ein Pasta Asciutta angedacht, mit viel Hackfleisch und Tomatenmark.

Dann entschied ich mich für dieses Gericht und wollte darin den vollen Tomaten-Geschmack haben.

Also griff ich sowohl zu geschälten Tomaten in der Dose als auch zu eingelegten und zu getrockneten Tomaten.

Dazu als Beilage Conchiglioni, eine meiner Lieblings-Pastasorten.

Das Ergebnis ist ein rundum gelungenes und sehr wohlschmeckendes Pasta-Gericht.

Mit original italienischer Pasta und einer sehr guten Hackfleisch-Tomaten-Sauce.

[amd-zlrecipe-recipe:846]

Calabresi mit Olivenöl

Einfaches Gericht. Einfache Zubereitung.

Wenige, aber dafür sehr gute, italienische Zutaten.

Diese Pasta kann man vor dem Servieren leicht salzen.

[amd-zlrecipe-recipe:839]

Tagliolina al limone mit Ananas-Chili-Tomatensauce

Zuerst wollte ich eigentlich ganz normale Spaghetti Bolognese zubereiten.

Die erste Variation gab es, als ich entdeckte, dass ich noch Tagliolina vorrätig hatte. Das ist längliche, aber im Vergleich zu Spaghetti ein klein wenig breitere Pasta, die

sehr lecker ist. Also entschied ich mich dafür.

Die zweite Variation ergab sich, als ich von einem Dessert noch etwas Ananas-Kompott übrig hatte. Ich dachte mir, dass dies gut in die Tomatensauce passen würde. Und da die Ananas etwas Fruchtigkeit zur Sauce gibt, entschied ich mich, als Gegenpart einige getrocknete Chilischoten für Schärfe noch dazuzugeben.

Die Sauce, die ich bei geringer Temperatur auf dem Herd 2 Stunden köcheln lasse, ist zwar stückig. Ich habe sie aber mit dem Pürierstab fein püriert.

Für die Sauce verwende ich frische Tomaten. Kein Tomatenmark. Bei der Zubereitung der Tomaten gibt es unterschiedliche Ansichten. Der eine sagt, unbedingt häuten, da die Haut der Tomaten schlecht verdaubar ist. Der andere sagt, auch zusätzlich noch die Kerne der Tomaten entfernen und nur das Fruchtfleisch verwenden.

Nun, ich habe mich zumindest dazu entschieden, die Tomaten kurz zu blanchieren und die Haut zu entfernen. Ich verwende aber Fruchtfleisch und Kerne, um mehr Masse der Tomaten in der Sauce zu haben.

Das Ergebnis ist tatsächlich eine wohlschmeckende Tomatensauce, die Fruchtigkeit und Schärfe hat.

Und die Pasta, die mit Zitronen hergestellt ist, duftet nach dem Garen schon allein nach Zitrone.

[amd-zlrecipe-recipe:799]

Gefüllte, frische Pasta mit Kräutersaitlingen

Ein einfaches, frisches Gericht. Mit gefüllter Pasta. Und frischen Pilzen.

Ich hatte beim zubereiten leider in der Eile die Verpackung der Pasta weggeworfen, so dass ich jetzt gar nicht mehr weiß, welche frische, gefüllte Pasta ich gekauft habe und zubereite.

Anyway, sie gelingt gut und schmeckt sehr gut.

Und die frischen Pilze verfeinern das Gericht noch ein wenig.

Ich schwenke die Zutaten in etwas Butter und gebe diese dann auch mit auf die Teller.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:758]

Pasta-Pfanne

Ein italienisches Gericht, als Alternative und Abwechslung zu den asiatischen Gerichten im Rahmen meiner Asien-Woche.

Dieses Gericht ist sogar vegan, denn ich verwende veganen, geriebenen Hartkäse.

Dazu Lauchzwiebeln, Cherry-Tomaten und Avocado.

Bei der Pasta hat man freie Wahl, was der Küchenschrank so

hergibt. Ich verwende Spiralnudeln.

Zum Anbraten der Zutaten sollte man auf alle Fälle ein gutes Olivenöl verwenden, denn dieses gibt man beim Servieren mit dem Gericht auf die beiden Teller.

Ich habe das Gericht in der Pfanne zubereitet und auch so benannt, man kann das Gericht also auch in zwei Pfannen servieren. Ich habe der Einfachheit halber auf zwei tiefe Pasta-Teller zurückgegriffen.

[amd-zlrecipe-recipe:741]

Girasoli mit Kokosnussmilch

Ein einfaches Pasta-Gericht. Für das ich ein Convenience-Gericht wähle.

Und zwar fertige, frische Pasta. Girasoli mit gegrilltem Gemüse gefüllt.

Die Sauce bilde ich einfach aus Kokosnussmilch aus der Dose. Und würze sie noch mit etwas Fisch-Sauce.

East meets west, könnte man sagen. Italien trifft Thailand.

Aber das Gericht ist sehr lecker und die Sauce schmeckt köstlich.

[amd-zlrecipe-recipe:682]

Tortellini mit Mozzarella

Ein einfaches Pasta-Gericht.

Schnell zubereitet. Aber sehr lecker.

Ich wähle als Pasta frische Tortellini aus der Packung, gefüllt mit Rindfleisch.

Dazu gebe ich zwei Mozzarella-Kugeln, die ich vorher kleinschneide und in der heißen Pasta zerschmelzen lasse.

[amd-zlrecipe-recipe:681]

Spiralnudeln, Salat-Pesto und Schweinebauch

Das ist mein Essen am Oster-Montag.

Ich hatte zwei Packungen mit gemischtem Salat vorrätig, der unbedingt aufgebraucht werden musste und den ich nicht einfach nur als Salat zubereiten wollte.

Also bot es sich an, ihn als Pesto für Pasta zuzubereiten.

Der gemischte Salat ethält Feldsalat, Rucola, Raddicchio und einige essbare Blüten.

Als Pasta wähle ich Spiralnudeln.

Da ich gerade Schweinbauch-Scheiben für eine andere Zubereitung aufgetaut hatte, entschied ich mich, dem Pasta-Gericht etwas mehr Gehalt zu geben, und habe jeweils eine Scheibe angebratenenen Schweinebauch, den ich in feine

Streifen geschnitten habe, obenauf gegeben.

[amd-zlrecipe-recipe:660]

Maultaschen mit Ananas-Chili-Fenchel-Sauce

Bekannte und beliebte Pasta, Maultaschen mit Ricotta-Füllung.

Dazu aber eine etwas exotische Sauce. Man liest dies und fragt sich, ob ein solches Gericht überhaupt schmecken kann.

Aber eine süß-scharfe Sauce ist eine echte Alternative zu Pasta.

Die Süße der Ananas verbindet sich herrlich mit der Schärfe der Chili. Dazu ein leichter Geschmack nach Fenchel. Das passt sehr gut.

Man könnte noch variieren. Orangen würden noch in die Sauce passen. Eine Prise Zimt verträgt sie auch noch. Und eventuell noch ein wenig Anis-Geschmack.

Ich frage mich aufgrund dessen, dass dieses Gericht zwar exotisch ist, aber gut geschmeckt hat, warum man eigentlich nicht gefüllte Pasta mit süßer Füllung zubereitet. Also mit Obst oder anderen Früchten. Und dazu passenderweise eine süße Sauce, nämlich mit Schokolade und Chili. Das würde passen und sicherlich schmecken.

Und wieder stelle ich fest, ein Gericht kann so ausgefallen und ungewohnt im Geschmack sein, wie es will. Bereite ich es aus frischen Zutaten zu, verdaut es mein Magen ohne Murren. Esse ich jedoch einen Eintopf aus der Dose, zu dem ich ab und

zu doch einmal komme, mit Geschmacksverstärkern, Konservierungsstoffen und Bindemittel, murrt mein Magen, will es nicht verdauen und manchmal stehe ich kurz davor, dass der Eintopf dann wieder hochkommt. Also, es gilt das Verbot: Du darfst keine Fertigprodukte kochen und essen!

[amd-zlrecipe-recipe:631][amd-zlrecipe-recipe:631]

Penne Rigate mit Sauce Hollandaise

Penne Rigate zählt zu den klassischen italienischen Pasta-Sorten.

Und Sauce Hollandaise zu den klassischen Saucen der französischen Küche. Sie ist eine Butter-Sauce.

Ich gebe hier nur den Link zu dem Grundrezept für eine Sauce Hollandaise an, da ich die Zubereitung der Sauce als eigenes Rezept in meinem Foodblog veröffentlicht habe.

Ein einfaches, aber sehr leckeres Pasta-Gericht. Die Zubereitung ist einfach und auch sicherlich bekannt. Denn gerade in der italienischen Küche werden die beiden Komponenten Pasta/Pesto (Sauce) gern als eigenes Gericht zubereitet und serviert. Meistens noch verfeinert mit frisch geriebenem Parmesan. Oder auch dem einen oder anderen frischen, kleingehackten Kraut darüber.

Wir haben ja bald Spargelzeit. Da übt man sich schon einmal in der Zubereitung für eine frische Sauce Hollandaise.

Und dass man diese nicht nur für Spargel verwenden kann, ist ja bekannt. So wird sie auch gern zu kurzgebratenem Fleisch,

Fisch oder Meeresfrüchten serviert.

Sie bietet sich also auch einmal an, sie für ein einfaches Pasta-Gericht anstelle eines Pesto zu verwenden.

Und sicherlich kennen Sie auch den Grundsatz aus der italienischen Küche: Man gibt nicht – wie es meistens von deutschen (Hobby-)Köchen zelebriert wird – die Pasta auf den Pasta-Teller, dann die Sauce darüber und serviert das Gericht dann. Sondern es gilt der Grundsatz, nicht die Pasta wartet auf die Sauce, sondern die Sauce wartet auf die Pasta. Also geben Sie die abgetropfte Pasta zur Sauce Hollandaise, vermischen alles gut, verteilen es auf die Teller und servieren es dann!

Und wenn Sie mögen, verfeinern Sie das Gericht noch mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano vor dem Servieren.

Et voilà!

Spaghetti und Salbei-Tomaten-Sauce

Nach diesen vielen vegetarischen Gerichten habe ich mich jetzt einmal gefreut auf ein schönes Pasta-Gericht. Und zwar einfache Spaghetti mit einer leckeren Tomatensauce, in die ich auch noch sehr viel frischen Salbei hineingebe.

Nun, dieses Gericht ist zwar auch vegetarisch, aber vor allem ist es eines: ein hervorragendes Pasta-Gericht.

Die Sauce gelingt wirklich sehr gut.

Mein Rat: Die Sauce wartet auf die Pasta und nicht die Pasta auf die Sauce. Deshalb kommen die Spaghetti in den Topf mit Sauce, werden dort vermischt und dann wird das Gericht angerichtet.

[amd-zlrecipe-recipe:608]