Maultaschen auf italienische Art

Nein, diese Maultaschen sind natürlich nicht italienisch. Es sind gute, schwäbische Maultaschen. Wie gewohnt.

Aber ich kann dieses Gericht auch nicht „Geschmälzte Maultaschen“ nennen, denn sonst hätte ich die Maultaschen in Butterschmalz anbraten und schwenken müssen.

Ich will die Maultaschen aber mit weiteren Zutaten italienisch zubereiten. Weshalb ich zum Anbraten und Servieren ein gutes Olivenöl verwende.

Das Gericht ist schnell zubereitet. Es besticht durch seine frischen, guten Zutaten. Und es schmeckt sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:402]

Frische Spätzle

Nein, ich habe die Spätzle nicht selbst frisch zubereitet, indem ich einen Nudelteig zubereite und die Spätzle ins kochende Wasser schabe.

Aber ich habe frische Spätzle aus der Packung von meinem Supermarkt verwendet. Auch eine Variante, frische Pasta zuzubereiten und zu essen.

Mit den Spätzle habe ich es mir auch beim Garen einfach gemacht. Ich würze sie mit einer großen Menge Kräuter der

Provence. Und salze sie nur leicht. Dann gebe ich noch frisch geriebenen Parmesan darüber.

Fertig ist eine einfaches, aus wenigen Zutaten bestehendes und schmackhaftes Abend-Essen.

Spätzle können natürlich auch selbst zubereitet werden und frisch für das Rezept verwendet werden. Hierfür gibt es zum Beispiel den praktischen Westmark Spätzlehobel und Westmark Spätzlescharber. Eine grosse Auswahl an weiterem Küchenzubehör gibt es bei Cookinglife.de, wo man Kochutensilien bekannter Marken einfach und schnell bestellen kann.

Leckerer Abend-Snack

Gebratene Tortellini mit Rostbratwurst und Champignons

Was tut man, wenn man nachts nach Hause kommt, gearbeitet hat und den ganzen Tag nichts gegessen hat? Richtig, man schaut in den Kühlschrank, was dieser hergibt und was zusammenpasst. Schneidet alles klein. Haut es in die Pfanne. Brät es einige Minuten. Würzt es. Gibt es auf einen Teller. Und setzt sich mit diesem vor den Fernseher.

Nun, in diesem speziellen Fall waren die Zutaten frische Tortellini, die ich vorher gegart habe. Dann Rostbratwürste. Und frische, braune Champignons.

Als Würze habe ich Kräuter der Provence und Salz verwendet.

[amd-zlrecipe-recipe:385]

Italienische Küche: Frische Tortellini mit Champignons und Lauchzwiebeln

Die italienische Küche ist sehr einfach gehalten. Sehr wenige Zutaten für die Gerichte. Diese jedoch in höchster Qualität. Daher munden italienische Gerichte meistens auch sehr gut. Und es gibt in der italienischen Küche übrigens mehr als Pizza und Pasta.

Hier habe ich jedoch auf frische Pasta aus Italien zurückgegriffen. Und siehe da, sogar mein Discounter hat diese Pasta frisch vorrätig und in guter Qualität. Für einen niedrigen Preis.

Ich verwende frische Tortellini, gefüllt mit Rindfleisch. Dazu gibt es frische, braune Champignons, die ich nur in feine Scheiben schneide. Und frische Lauchzwiebeln, die ich quer klein schneide.

Ich brate die Zutaten, nachdem ich die Tortellini separat in kochendem Wasser gegart habe, in gutem, italienischen Olivenöl an. Dann würze ich mit einer großen Menge Kräuter der Provence, zuzugebenerweise kein italienisches Produkt. Aber die Kräuter in der Kräutermischung werden auch gern in Italien verwendet. Und für ein kleines Söße̊chen lösche ich mit einem Rießling ab. Zugegebenerweise auch kein italienisches Produkt, da deutsch. Aber man könnte auch alternativ einen Soave verwenden.

Und passenderweise gibt es dann vor dem Servieren noch sehr viel frisch geriebenen, italienischen Parmesan auf das Pasta-Gericht. Lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:376]

Spaghetti mit Braten-Sauce

Nichts weltbewegendes. Ein einfaches Pasta-Gericht.

Drei Zutaten. Spaghetti. Dunkler Braten-Fond, den ich gerade zubereitet und portionsweise eingefroren habe. Und frisch geriebener Parmesan zum Garnieren und Verfeinern.

In 10 Minuten zubereitet.

Aber dennoch ein schmackhaftes Essen, wenn man schnell etwas Leckeres zubereiten will.

[amd-zlrecipe-recipe:369]

Eierspätzle mit 4-Käse-Sauce

Ein einfaches Pasta-Gericht. Schnell zubereitet. Wenige Zutaten. Aber sehr lecker.

Für die Käse-Sauce wähle ich Gouda, Emmentaler, Edamer und Mozzarella.

Ich verlängere die Sauce noch mit etwas Soave. Und würze mit etwas getrocknetem Basilikum.

Die Menge an Pasta für 2 Personen mag zunächst verwundern. Aber zum einen ist es jeweils eine große Portion Pasta, für jemanden mit großem Appetit. Zum anderen sind frische Pasta immer sehr viel schwerer als getrocknetet Pasta, die man in Salzwasser gart, denn beim Trocknungsprozess der Pasta verlieren diese viel Wasser und damit Gewicht.

[amd-zlrecipe-recipe:361]

Spaghetti in Sugo

Eine einfaches Pasta-Gericht, mit Spaghetti.

Bei dem Sugo kann man auch auf ein tiefgefrorenes Sugo zurückgreifen.

Oder man bereitet es nach dem Grundrezept zu.

Ich habe das Sugo ein wenig variiert, indem ich passierte Tomaten aus der Dose verwendet habe. Und einige Wurzeln und Silberzwiebeln aus dem Glas.

[amd-zlrecipe-recipe:357]

Frische Tagliatelle mit Soja-Sauce

Hatten wir das nicht schon einmal? East meets West?

Frische Pasta, in diesem Fall Tagliatelle, aus Italien. Ebenso der verwendete Parmesan zum Garnieren des Gerichts.Dazu als Würze dunkle Soja-Sauce aus Asien.

Lecker. Und sehr schnell und einfach zubereitet.

[amd-zlrecipe-recipe:351]

Maultaschen in Sugo

Einfach frische Pasta vom Discounter.

Mit einem Sugo, zubereitet nach dem Grundrezept.

Ein leckeres, schnell zubereitetes Pasta-Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:346]

Saccottini mit Sugo

Das muss ab und zu unbedingt sein. Ebenso wie das obligatorische Steak, das es einmal im Monat geben muss.

Und zwar ein leckeres Pasta-Gericht.

Dazu benötigt man gute, frische Pasta. Ich habe Saccottini gewählt, die mit Pilzen gefüllt sind.

Dazu bereite ich ein einfaches Tomaten-Sugo zu. Mit gestückelten Tomaten aus der Dose. Und Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Knoblauch. Das Ganze würze ich mit süßem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Das Sugo lasse ich etwa 45 Minuten zugedeckt bei geringer Temperatur köcheln, damit sich die Aromen gut verbinden.

[amd-zlrecipe-recipe:336]

Geschmälzte Maultaschen in Austern-Sauce

Dieses Gericht zieht sich durch mehrere Länder.

Die Mauktaschen aind schwäbisch, und das verwendete Butterschmalz natürlich typisch deutsch. Die Austern-Sauce ist asiatisch, oder noch genauer chinesisch. Und der zum Garnieren verwendete, frisch geriebene Parmesan natürlich italienisch.

Neben dem Schreiben und Veröffentlichen von Blogposts in meinem Foodblog und meinen anderen selbstständigen Tätigkeiten betreibe ich natürlich nebenbei auch Dinge rein zum Vergnügen oder als Sport. So spiele ich seit einger Zeit ab und zu zum Spaß Online-Casino. Auch hier ist es so, dass sich dies über mehrere Länder hinwegzieht. Denn Spielautomaten sind eigentlich in jedem Land gleich. Nur die geringe Beschriftung differiert ein wenig, ist aber problemlos zu verstehen. In letzter Zeit haben mir vor allem diese Wild Jack Spielautomaten gefallen. Ich investiere einige Euros für ein Online-Casimo-Spiel. Habe einen kurzen Zeitvertreib und Spaß. Und manchmal gewinne ich sogar den einen oder anderen Euro dadurch.

Probiert es doch einmal aus! Es macht Spaß.

Und mit diesem Gericht dazu habt Ihr einen kleinen Abend-Snack.

[amd-zlrecipe-recipe:326]

Mi-Nudeln in dunkler Sauce

Ein einfaches Pasta-Gericht.

Ich verwende chinesische Mi-Nudeln, da sie in wenigen Minuten gegart sind.

Dazu eine dunkle Sauce, die ich aus Fleischknochen und Gewürzen zubereite.

[amd-zlrecipe-recipe:308]

Provençalische Vollkorn-Pennette-Rigate

Ein Pasta-Gericht. Für die Pasta habe ich Pennette Rigate gewählt. Und zwar Vollkorn-Nudeln.

Die Sauce bereite ich mit sehr viel frischen Kräutern wie Rosmarin, Salbei und Thymian zu und damit gebe ich ihr einen provençalischen Touch.

Desweiteren gebe ich Zwiebel und Knoblauch in die Sauce.

Ein wenig Flüssigkeit erhält die Sauce durch einige Löffel des Kochwassers der Pasta.

[amd-zlrecipe-recipe:298]

Spaghetti in Salbei-Butter

Ich hatte wieder einmal Appetit auf ein schönes Pasta-Gericht.

Ich habe Spaghetti gewählt.

Und habe eine Salbei-Butter dazu zubereitet. Dazu brate ich Zwiebel und Knoblauch in Butter an. Dann gebe ich sehr viel frischen Salbei in die Butter.

Die Spaghetti gebe ich tropfnass aus dem Kochwasser in die Butter und schwenke sie kräftig darin herum.

Und richte das Gericht in tiefen Pasta-Tellern an.

[amd-zlrecipe-recipe:296]

Tagliatelle in dunkler Sauce

Ein einfaches Gericht. Und eine einfache, dunkle Sauce.

Für die Pasta verwende ich frische Tagliatelle.

Und die dunkle Sauce bereite ich aus Rinderknochen, Rotwein und vielen Gewürzen zu.

[amd-zlrecipe-recipe:291]

Spinat-Spaghetti

Pasta. Ganz einfach zubereitet.

Mit einem Convenience-Produkt.

Rahm-Spinat aus der Tiefkühltruhe.

Verfeinert mit jungem Knoblauch.

[amd-zlrecipe-recipe:280]