Ravioli mit Champignons aglio e olio

Ich habe die zweite frische Pasta zubereitet, die ich bei der Pasta-Fabrik gekauft habe. Ravioli mit Tomaten-Ricotta-Füllung.

Dazu einige braune, in Scheiben geschnittene Champignons.

Sehr viel Knoblauch.

Etwas von dem frisch zubereiteten Gewürz-Öl mit Knoblauch und Chili-Schoten.

Und zum Garnieren frisch mit dem Käsehobel gehobelter Parmesan.

[amd-zlrecipe-recipe:154]

Frische Pasta



Was gibt es schmackhafteres, als frische Pasta zuzubereiten und diese in diversen frisch zubereiteten Gerichten zu servieren? Nun, ich hatte mir vor einiger Zeit gedacht, einige frische Pasta-Sorten zuzubereiten. Bandnudeln, Tortelloni oder

Ravioli. Die gefüllte Pasta mit einer Lachsfüllung oder einer Pilzfüllung. Aber frische Pasta zuzubereiten ist immer sehr aufwändig und braucht sehe viel Zeit. Zuerst muss man den Nudelteig zubereiten. Dann die Füllung. Schließlich die Pasta füllen und sie kurz garen. Dann entweder portionsweise einfrieren, oder es benötigt dann nochmals Zeit, ein entsprechendes Gericht mit einer Sugo, mit Fleisch oder Fisch zuzubereiten.



Mit Hummer

Ja, es gibt tatsächlich noch etwas besseres, als frische Pasta selbst zuzubereiten. Denn wenn man nicht einmal einen Kilometer vom Wohnort entfernt eine Firma einer italienische Familie hat, die frische, italienische Pasta u.a. für die Gastronomie zubereitet, kauft man die frische Pasta eben dort als Endkunde. Und bereitet sie entweder in einem entsprechenden Gericht zu oder friert sie portionsweise ein.



Mit Tomate-
Ricotta

Die Firma „La Pastaia“, ein seit 30 Jahren bestehendes Familienunternehmen der Familie Trillo, stellt frische Pasta in den unterschiedlichsten Sorten her. Und dazu passendes Sugo. Sie bereitet Schnittnudeln zu, kurze Nudeln, Teigplatten, Gnocchi, gefüllte Gnocchi und gefüllte Pasta, also Tortellini und Ravioli. Und beliefert damit Großhändler im Raum Hamburg, die die Gastronomie damit beliefern. Dann

Catering-/Event-Unternehmen, Kreuzfahrtschiffe und Feinkosthändler. Außderdem beliefert sie ein Einkaufszentrum in Hamburg, wo diese Pasta- und Sugo-Sorten dem Endkunden zum Verkauf angeboten werden.



Gnocchi

Als ich heute dort vorbeifuhr, empfing mich ein netter Italienier, Giovanni, und bot mir als Endkunde diverse frische Pasta an, die er in seinem Kühlhaus vorrätig hatte. Frische Pasta ist ein wenig teurer als getrocknete Pasta von Supermarkt oder Discounter. Aber für frische Pasta gebe ich das Geld gerne aus. Ich entschied mich für Tagliatelle mit Sepia, also schwarz gefärbt. Dann normale Gnocchi. Schließlich noch Gnocchi mit Tomate-Ricotta-Füllung. Und bei der Ravioli gab ich etwas mehr Geld aus und wählte die Ravioli mit Hummer-Füllung.



Mit Sepia

Die frische Pasta kostet für ein Kilo zwischen 6,– und 12,– €. Ich bezahlte für die vier Pasta-Sorten für jeweils 500 g umgerechnet etwa 4,40 €. Und Giovanni bot mir sogar noch einen speziellen Service an. Wenn ich das nächste Mal frische Pasta kaufen wolle, solle ich ein paar Tage vorher anrufen und ihm sagen, welche Pasta ich kaufen wolle. Er bereitet mir dann die Pasta-Sorten entsprechend zu und ich kann alles zusammen einige Tage später abholen. Na, wenn das kein Service ist. Das Angebot werde ich demnächst gerne annehmen. Jetzt friere ich

erst einmal einen Teil der frischen Pasta ein. Eine Pasta-Sorte bereite ich gleich in einer entsprechenden Zubereitung zu. Guten Appetit!

© *Fotos: lapastaia.de*

Tortellini in Knoblauch-Rotwein-Tomaten-Sauce

Ich habe mal wieder frische Tortellini gekauft und bereite diese zu. Mit einer einfachen Tomaten-Sauce, die ich mit etwas Rotwein verlängere. Und mit einigen Knoblauchzehen gebe ein weiteres Aroma hinzu.

Mal wieder versucht ein Hersteller von Pasta zu tricksen und den Konsumenten zu betrügen. Die von mir gekauften Tortellini sind mit Torteloni bezeichnet. Das ist jedoch falsch. Wer einmal in einem italienischen Restaurant essen war und frisch zubereitete Torteloni bestellt hat, weiß: Torteloni sind etwa so groß wie eine halbe Handfläche und es gehen auf einen großen Teller im Restaurant gerade mal 4–6 Torteloni. Das, was ich gekauft habe, sind definitiv Tortellini, denn sie sind so groß wie eine große Daumenkuppe.

Mein Rat: Nachdem ich die Sauce etwas habe köcheln lassen, lasse ich sie noch 30–45 Minuten bei mittlerer Temperatur reduzieren, um sie noch würziger und schmackhafter zu machen.

Noch ein Rat: Wie immer wartet die Sauce auf die Pasta. Also kommen die gekochten Tortellini zu der Sauce in den Topf und alles wird gut vermischt.

[amd-zlrecipe-recipe:133]

Linguine mit Hackfleisch-Bällchen in Tomaten-Sauce

Ein einfaches, aber sehr schmackhaftes Pasta-Gericht mit Linguine.

Die Sauce bereite ich als einfache Tomaten-Sauce mit Tomatenmark zu. Ich verlängere die Sauce mit trockenem Weißwein.

Die Hackfleischbällchen bereite ich zuvor zu, halte sie warm und gebe sie vor dem Servieren auf die Pasta.

Mein Rat: Es gibt einige Regeln bei der Zubereitung von Pasta, die es zu beachten gilt. Zum einen wartet nicht die Pasta auf die Sauce, sondern die Sauce auf die Pasta. Also gebe ich nach dem Zubereiten der Sauce und dem Garen der Pasta die Linuine in den Topf mit der Tomaten-Sauce, vermische sie gut, gebe sie in die tiefen Pastateller und serviere sie dann.

Noch ein Rat: In das Wasser, in dem man die Pasta gart, kommt kein Öl. Das Wasser setzt sich normalerweise zusammen aus 1 l Wasser auf 100 g Pasta und 10 g Salz.

Ein weiterer Rat: Pasta wird nach dem Garen nicht mit kaltem Wasser abgeschreckt. Man würde damit nur die Stärke, die noch an der Pasta haftet und die die Sauce etwas bindet, abspülen.

Ein letzter Rat: Der ultimative Trick von professionellen Köchen zur Verlängerung der Pasta-Sauce ist natürlich, dass man einen kleinen Schöpflöffel des Kochwassers in die Sauce gibt. Es enthält schließlich Stärke von der Pasta und bindet

die Sauce gut. Und es ist leicht gesalzen und würzt damit die Sauce.

[amd-zlrecipe-recipe:102]

Spaghetti bolognese scharf

Dies ist keine klassische Spaghetti bolognese, sondern eine Variation.

Ich bereite das Gericht mit einer scharfen Sauce zu, da ich vier rote Chilischoten dafür verwende. Außerdem einige Speckstreifen.

Eine Variation ist auch die verwendete Pasta, da ich keine Spaghetti, sondern die sehr ähnlich aussehende Linguine verwende.

Wer übrigens durch dieses Pasta-Gericht Appetit auf weitere Pasta-Gerichte bekommen hat, kann sich gern fertige Pasta-Gerichte von Lieferservices liefern lassen. Deren Qualität ist durchaus akzeptabel. Zum Beispiel vom Lieferservice deliveroo.

Deliveroo bietet kleine und große Gerichte, gesundes Essen, niedrige Preise oder auch Gerichte, die es speziell nur bei Deliveroo gibt. Ob Burger, Pizza oder Sushi, alles kann man bei diesem Lieferservice bestellen. Und es gibt auch eine eigene App für iOS und Android.

Wer jedoch auf selbst Zubereitetes und sehr frische Produkte steht, der kann auch auf den Rezepte-Websites von lecker.de oder kochbar.de nachschauen. Dort findet man sehr viele tolle Rezepte. Und ich empfehle natürlich auch immer, in der

Suchmaske rechts oben in meinem Foodblog die gewünschten Gerichte einzugeben, dann bekommt Ihr die jeweiligen Rezepte herausgesucht. Empfehlenswert wären hierbei z.B. die Pastagerichte gebratener Pansen mit Fusilli oder gebratene Insekten mit Spaghetti.

[amd-zlrecipe-recipe:52]

Frische Pasta, Teil 3: Geschmälzte Ravioli

https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2017/04/video13042017_2.mp4
Für dieses Gericht verwende ich die vor kurzem zubereiteten klassischen Ravioli, die ich portionsweise eingefroren habe. Ich brate sie in Butterschmalz an und salze und pfeffere sie. Dann kommt noch frisch geriebener Parmesan darüber. Fertig ist ein ganze Mahlzeit.

[amd-zlrecipe-recipe:49]

Penne Rigate mit Bihun-Sauce

https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2017/04/video01042017_1.mp4
East meets west. Oder Indonesien trifft Italien.

Hier bediene ich mich einer Fertig-Suppe, und zwar einer Bihun-Suppe, die ich etwas zweckentfremde und eine Sauce daraus zubereite. Ich reduziere sie auf etwa die Hälfte der Flüssigkeit, um sie sämiger und vom Geschmack her kräftiger zu machen. Und gebe für etwas Frische einige Zutaten wie Paprika, Zucchini, Schalotte und Knoblauch hinzu.

Für etwas Schärfe sorgen zwei rote Chili-Schoten.

Dazu gibt es als Beilage Penne Rigate.

[amd-zlrecipe-recipe:44]

Spätzle mit Hackfleisch-Gemüse-Sauce

Ein Pastagericht, mit einer leckeren Sauce, für die ich Hackfleisch und Gemüse verwende.

Für die Spätzle verwende ich Pasta aus der Packung, ich mache mir nicht unbedingt die Mühe, auch noch Spätzle frisch zuzubereiten.

Für die Sauce verwende ich gemischtes Hackfleisch. Dazu einige Gemüsesorten wie Kürbis, Zucchini, Tomate, rote Chili-Schote, Lauchzwiebel, Schalotte und Knoblauch. Die Sauce bilde ich aus Rotwein und Bratenfond.

[amd-zlrecipe-recipe:36]

Fusilli tricolore mit Tomaten-Käse-Sauce

[Spider_Single_Video track="18″ theme_id="4″ priority="1″]

Heute habe ich einfach einmal experimentiert. Ich hatte noch eine Packung Kochkäse übrig. Mit diesem und zusammen mit passierten Tomaten habe ich eine sehr würzige und sämige Sauce zubereitet. Eine rote Chili-Schote sorgt noch für etwas Schärfe.

Dazu gibt es dreifarbige Pasta, und zwar Fusilli tricolore, mit normalen, roten und grünen Nudeln.

Ein einfaches Gericht, innerhalb von 15 Minuten zubereitet, aber sehr lecker. Und mit sehr viel guter Sauce.

[amd-zlrecipe-recipe:29]

Penne Rigate mit Sugo

[Spider_Single_Video track="12″ theme_id="2″ priority="1″]

Ein Pasta-Gericht. Mit einem Sugo. Also einer Tomaten-Sauce. Dieses habe ich eigentlich vom Ossobucco alla milanese noch übrig, und ich hatte es in einem Portionsbehälter aufbewahrt, es sind etwa 500 ml.

Aber da dieses Sugo sehr lecker ist, beschreibe ich hier nochmals die Zubereitung des Sugo. So dass man es nachbereiten kann.

Dazu gibt es original italienische Pasta, und zwar Penne Rigate.

[amd-zlrecipe-recipe:22]

Tagliatelle mit Salami



Leckere Pasta
Ein einfaches Pasta-Gericht, für das man aber diesmal eine Salami gut verwerten kann, man diese also nicht immer nur als Brot-Auflage verspeisen muss.

Ein aromatisches und würziges Gericht.

Ausgebildete Köche entfernen bei frischen Tomaten ja gerne die Haut durch vorheriges, kurzes Blanchieren, weil die Haut angeblich unverdaulich ist. Ich belasse bei diesem Gericht die Haut an den Tomaten, man wird das Gericht auch in dieser zubereiteten Weise essen können.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Tagliatelle
- 200 g luftgetrocknete Ring-Salami
- 6–8 Tomaten
- 2 rote Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 2 rote Chili-Schoten
- trockener Weißwein
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer

- Parmesan
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Chili-Schoten putzen und quer in Ringe schneiden. Bei den Tomaten den Strunk entfernen und Tomaten in grobe Stücke schneiden. Salami in kleinere Stücke schneiden.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Chili-Schoten darin andünsten. Tomaten dazugeben. Salami hinzugeben und ein wenig mit anbraten. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Zugedeckt bei geringer Temperatur 15 Minuten köcheln lassen.

Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben. Sauce großzügig darüber verteilen. Mit frisch geriebenem Parmesan garnieren. Servieren.

Penne Rigate mit Käse-Birnen-Sauce



Fruchtig-aromatisch-scharf

Dieses Mal ein leckeres Pasta-Gericht, bei dem ich mit der Sauce experimentiert habe.

Ich hatte noch diverse Käsesorten im Kühlschrank vorrätig, die ich einfach zusammen für die Sauce verwendet habe. Dazu etwas trockener Weißwein für Säure.

Außerdem gebe ich kleingewürfelte Birnen für Fruchtigkeit in die Sauce. Und als Kontrast dazu Chili-Schoten für Schärfe.

Als Käse für die Sauce eignen sich z.B. Mascarpone, Mozzarella, Ricotta, Frisch-Käse, Obazter o.a.

Ich bin vor kurzem auf eine schweizerische Website mit italienischen Rezepten gestoßen, die ich sehr empfehlen kann. Man findet dort Rezepte zu typisch italienischen Gerichten, wie Teigwaren, Risotto, Antipasti, Salate, Pizza oder Tiramisù. So gibt es dort u.a. leckere Mascarpone-Rezepte, Mozzarella-Rezepte und Ricotta-Rezepte.

Dieses Gericht ist sicherlich nicht so ganz typisch italienisch, aber bei Pasta mit Sugo darf man ruhig auch einmal experimentieren, was die Sauce anbelangt.

Ausnahmsweise verwende ich zu diesem Gericht auch einmal gesunde Vollkorn-Nudeln, die ich noch vorrätig hatte.

Das Ganze ergibt ein sehr fruchtig-aromatisch-scharfes Gericht, das wirklich sehr schmackhaft ist.

Diesmal garniere ich das Gericht nicht mit frisch geriebenem Parmesan oder kleingewiegter Petersilie, sondern verwende als Variation in der Pfanne kurz angebratene Speck-Streifen.

Mein Rat: Man kann das Gericht auch mit frischen Gnocchi zubereiten, die man in Butter in der Pfanne schwenkt, die Sauce hinzugibt und dann mit frisch geriebenem Parmesan verfeinert.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 2 rote Chili-Schoten
- 1 Birne
- 150 g Obazter
- 125 g Frisch-Käse (Paprika)
- trockener Weißwein
- Salz
- Pfeffer
- 250 g Vollkorn-Penne-Rigate
- 4 Scheiben Speck
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Chili-Schoten putzen und quer in Ringe schneiden. Speckscheiben quer in breite Streifen schneiden.

Den Stiel der Birne entfernen. Birne schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Dann in kleine Würfel schneiden.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotten, Knoblauch und Chili-Schoten darin andünsten. Birne hinzugeben. Frisch-Käse und Obazter ebenfalls hinzugeben. Einen großen Schuss Weißwein hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Alles gut verrühren. Zugedeckt bei geringer Temperatur 15 Minuten köcheln lassen. Dann Sauce abschmecken.

Eine Pfanne ohne Fett auf einer Herdplatte erhitzen und Speckstreifen darin auf jeweils beiden Seiten einige Minuten kross anbraten.

Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben. Sauce großzügig darüber verteilen. Mit Speckstreifen garnieren. Servieren.

Frische Pasta, Teil 2: Ravioli mit Pilz-Kapern-Füllung



Leckere Pasta
Für die Ravioli verwende ich wieder den Nudelteig aus dem Grundrezept.

Und für die Füllung verwende ich einfach Champignons und Kapern, so dass die Füllung durch die Kapern eine gewisse Säure erhalten.

Ich serviere diesmal die Ravioli einfach nur mit etwas Worchestershire-Sauce, so dass die Säure der Sauce zur Füllung passt.

Zutaten (für etwa 4 Portionen à 8 Raviolis):

Nudelteig:

- Grundrezept

Sauce

- Worchestershire-Sauce

Für die Füllung:

- 1 Glas Kapern
- 5–6 große, braune Champignons

Arbeitsgerät:

- Nudelmaschine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 30 Min.

Für die Füllung:

Kapern auf ein Schneidebrett geben und kleinhacken.

Pilze sehr klein schneiden.

Alles zusammen in eine Schüssel geben, vermischen oder sogar mit der Gabel etwas zerdrücken.

Für die Ravioli:

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Ein großes Arbeitsbrett mit etwas Mehl bestäuben. Teig in mehrere Teile teilen und portionsweise bei einer mittleren Stufe für die Stärke der Nudelplatte durch die Nudelmaschine geben. Nudelplatte auf das Arbeitsbrett geben und quadratische Stücke herausschneiden. Jeweils einen Teelöffel der Füllung auf das untere Dreieck eines Nudel-Quadrats geben. Dann das obere Dreieck darüberklappen und den Rand mit den Finger festdrücken.

Ravioli für etwa 8–10 Minuten in das nur noch siedende Wasser geben und ziehen lassen. Herausnehmen und zwei Portionen Ravioli mit etwas Sauce zusammen in zwei Nudeltellern anrichten.

Restliche Ravioli abkühlen lassen, portionsweise in Gefrierbeutel geben und im Gefrierschrank einfrieren.

Frische Pasta, Teil 1: Klassische Ravioli



Leckere Pasta

Eigentlich wollte ich den Nudelteig nach dem Rezept eines Kochs in einer Kochsendung zubereiten, der für den Teig nur Mehl und Eigelbe verwendete. Aber der Teig gelang mir nicht. Also habe ich das Grundrezpt für Nudelteig verwendet, das mir ein Foodblog-Kollege mitgeteilt hatte und mit dem mir frische Pasta gut gelungen ist: https://www.nudelheissundhos.de/2016/09/06/frische-pasta/

Klassische Ravioli deshalb, weil ich sie mit einer Füllung aus Hackfleisch, Zwiebeln und Knoblauch zubereite, die ich auch noch kräftig würze.

Da ja nicht nur der Nudelteig der Ravioli garen soll, sondern auch die Füllung, lasse ich die Ravioli gute 8–10 Minuten im siedenden Wasser ziehen.

Ich bereite frische Pasta aus Nudelteig nur sehr selten zu, weil es doch etwas Aufwand ist. Zudem bin ich wahrlich nicht der allzu große Pasta-Liebhaber, dass ich für jede Art von Pasta wie Maultaschen, Ravioli, Tortellini, Bandnudeln oder Spaghetti einen jeweils eigenen Teig zubereite. Außderm sind meine Ravioli nicht unbedingt sehr gelungen, sie sind eigentlich nichts für’s Auge, sondern eher etwas für den

Magen. Aber alle Grundprodukte sind ja vorhanden, wer also mehr Zeit und Geschick mitbringt, kann durchaus auch optisch ansprechende Pasta aus dem Nudelteig zubereiten.



Nichts für’s Auge, mehr etwas für den Magen

Das Ganze ergibt ein sehr schmackhaftes Pasta-Gericht.

Mein Rat: Der Nudelteig darf nicht klebrig sein, aber auch nicht zu fest. Er sollte schön kompakt sein. Wenn er etwas zu klebrig ist, einfach mit einigen Esslöffeln Mehl nachhelfen.

Noch ein Rat: Unbedingt das Arbeitsbrett für die Ablage und Bearbeitung der Nudelplatten etwas mit Mehl bestäuben, die Nudelplatten bleiben sonst daran kleben.

Ein abschließender Rat: Wer es etwas würziger mag, lässt die Raviolis in siedendem Gemüsefond ziehen und nicht in siedendem Wasser.

Zutaten (für etwa 4 Portionen à 8 Ravioli):

Nudelteig:

- Grundrezept

Füllung:

- 300 g Hackfleisch (gemischt)
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- scharfes Rosen-Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

Tomaten-Sugo:

- 240 g gestückelte Tomaten (Dose)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Chili-Schote
- Salz
- Pfeffer
- Butterschmalz
- Parmesan

Arbeitsgerät:

- Nudelmaschine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 30 Min.

Für das Tomaten-Sugo:

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Chili-Schote putzen und quer in Ringe schneiden.

Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Chili-Schote darin anbraten. Tomaten dazugeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen. Abschmecken.

Für die Füllung:

Schalotten und Knoblauchzehen schälen, kleinschneiden und in eine Schüssel geben. Hackfleisch dazugeben. Mit Kreuzkümmel, Paprikpulver, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Mit einer Gabel oder der Hand gut verrühren und verkneten.

Für die Ravioli:

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Ein großes Arbeitsbrett mit etwas Mehl bestäuben. Teig in mehrere Teile teilen und portionsweise bei einer mittleren Stufe für die Stärke der Nudelplatte durch die Nudelmaschine geben. Nudelplatte auf das Arbeitsbrett geben und quadratische Stücke herausschneiden. Jeweils einen Teelöffel der Füllung auf das untere Dreieck eines Nudel-Quadrats geben. Dann das obere Dreieck darüberklappen und den Rand mit den Finger festdrücken.

Ravioli für etwa 8–10 Minuten in das nur noch siedende Wasser geben und ziehen lassen. Herausnehmen und zwei Portionen Ravioli mit dem Sugo zusammen in zwei Nudeltellern anrichten. Mit frisch geriebenem Paremsan garnieren. Servieren.

Restliche Ravioli abkühlen lassen, portionsweise in Gefrierbeutel geben und im Gefrierschrank einfrieren.

Girandole mit Kiwi-Sauce



Ein Pasta-Gericht mit einer süß-scharf-aromatischen Sauce.

Die Sauce stelle ich aus Weißwein her. Für Süße sorgen Kiwis. Für Schärfe rote Chili-Schoten. Und für Aroma frischer Rosmarin.

Ich würze die Sauce ausnahmsweise noch mit einem Gemüse-Brühwürfel. Und zusätzlich mit etwas Salz und Pfeffer.

Dazu gibt es Girandole als saucensüffige Pasta.

Zutaten für 2 Personen:

250 g Girandole

4 Kiwis

4 rote Chili-Schoten

4 Zweige frischer Rosmarin

trockener Weißwein

1 Gemüse-Brühwürfel

Salz

Pfeffer

Butter

Parmesan

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Kiwis schälen und kleinschneiden. Chili-Schoten putzen und quer in Ringe schneiden. Blättchen von den Rosmarin-Zweigen abzupfen und kleinwiegen.

Butter in einem Topf erhitzen und Kiwis einige Minuten darin anbraten. Chilis dazugeben. Dann Rosmarinblättchen. Alles verrühren und etwas köcheln lassen. Mit einem sehr großen Schuss Weißwein ablöschen. Brühwürfel dazugeben. Salzen und pfeffern. Zugedeckt bei geringer Temperatur 15 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pasat in zwei tiefe Nudelteller geben. Sauce großzügig darüber verteilen. Mit frisch geriebenem Parmesan garnieren. Servieren.

Tagliatelle acciughe e capperi



Leckere Pasta

Ich wollte ein einfaches und schnelles Gericht zubereiten und entschied mich für Pasta. Leider hatte ich kein Gemüse mehr vorrätig, das ich dazu zubereiten könnte. Und auch für ein entsprechendes Pesto fehlte es an Zutaten.

Also entschied ich mich einfach, etwas Sardellenfilets und Kapern zur Pasta zu geben. Und mit etwas Einlegewasser der Kapern bilde ich eine Sauce. Die in Öl eingelegten Sardellenfilets lösen sich fast vollständig im Einweichwasser auf und bilden somit eine würzige Sauce.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Tagliatelle
- 100 g Sardellen (1 Glas)
- 100 g Kapern (1 Glas)
- Parmesan

Zubereitungszeit: 6 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Sardellen grob zerkleinern.

Kochwasser der Pasta abschütten. Etwa Einlegewasser der Kapern dazugeben. Kapern und Sardellen unter die Pasta verrühren.

Pasta in zwei tiefen Nudeltellern anrichten. Mit frisch geriebenem Parmesan garnieren. Servieren.