Gemelli mit Paprika-Pesto

Leckeres Pasta-Gericht

Ein Pasta-Gericht mit Gemelli als Pasta und dem frisch zubereiteten Paprika-Pesto.

Dies ist wohl auch ein Rezept mit einer der kürzesten Zubereitungen in meinem Foodblog.

Das Pesto wird mit etwas Kochwasser vermischt, damit es eine sämige Sauce ergibt.

Garniert wird das Gericht natürlich mit frisch geriebenem Parmesan.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Gemelli
- Parmesan

Für das Pesto:

- 200 g Paprika-Pesto

Zubereitungszeit: Garzeit 10 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten. Kochwasser abschütten und 1–2 Esslöffel des Wassers zurückbehalten. Topf wieder auf die Herdplatte geben. Pesto zu der Pasta geben, alles verrühren und Pesto erhitzen. Abschmecken.

Pasta mit Pesto in zwei tiefe Pastateller geben, frisch geriebenen Parmesan darüber verteilen und servieren.

Paprika-Pesto

Der Ertrag

Ich bereite ein Pesto für Pasta-Gerichte zu, und zwar aus

frischem Gemüse, Kräutern und Gewürzen.

Als Gemüse verwende ich Paprika, Schalotte, Knoblauch, Lauchzwiebel, Peperoni, Ingwer und zusätzlich eine Wurzel. Anstelle von frischen Tomaten gebe ich etwas Tomatenmark hinzu.

An Kräutern verwende ich getrockneten Thymian, Majoran und Oregano. An Gewürzen gebe ich süßes und scharfes Paprikapulver hinzu, dann Salz, Pfeffer und ein wenig Bih-Jolokia-Pulver.

Dazu kommt natürlich noch, wie es sich für ein Pesto gehört, viel gutes Olivenöl. Und frisch geriebener Parmesan.

Das Ganze ergibt als Ertrag fünf kleine Gläschen gefüllt mit Pesto.

Zutaten (fünf Gläschen):

- 2 Paprikaschoten
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- ein Stück Ingwer
- 1 Wurzel
- 3 Peperoni
- 2 gehäufte EL Tomatenmark
- 50 g Parmesan
- ½ EL Thymian
- ½ EL Majoran
- ½ EL Oregano
- süßes Paprikapulver
- scharfes Paprikapulver
- 2 Msp. Bih-Jolokia-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- 6–7 EL Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.

Wurzel putzen, schälen und quer in dünne Scheiben schneiden. Schalotte, Knoblauchzehen und Ingwer schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebeln und Peperoni putzen und quer in Ringe schneiden. Paprika putzen und grob zerkleinern. Parmesan auf einer Küchenreibe fein in eine Schale reiben.

Öl in einen kleinen Topf geben und erhitzen. Gemüse hineingeben und kurz anbraten. Tomatenmark dazugeben und mit anbraten. Gemüse zugedeckt bei geringer Temperatur 20 Minuten köcheln lassen. Gemüse mit dem Pürierstab fein pürieren. Kräuter dazugeben. Gewürze hinzugeben. Das Pesto verträgt eine kräftige Menge an Salz. Parmesan hinzugeben, alles gut verrühren und abschmecken.

Pesto in Gläschen füllen. Entweder im Kühlschrank aufbewahren oder in den Gefrierschrank geben.

Gemelli mit Erbsen-Pesto

Leckeres Pastagericht

Wenn man Pesto mit Bärlauch und ähnlichen Produkten zubereiten kann, wieso dann nicht mit Erbsen, hatte ich mir überlegt. Zudem kann ich damit gleichzeitig meinen Vorrat an Konserven etwas reduzieren.

Ich püriere Erbsen aus der Dose mit dem Pürierstab fein, würze sie mit Salz und Pfeffer und geben für mehr Geschmeidigkeit etwas gutes Olivenöl dazu.

Das Ganze richte ich mit Gemelli an. Schon hat man ein einfach zuzubereitendes, aber leckeres Pasta-Gericht.

Damit es mit dem Vermischen der Pasta mit der Pesto und dem Erhitzen der Pesto einfacher geht, gieße ich das Pastawasser ab, gebe das Pesto zu der Pasta und vermische alles gut miteinander.

Mein Rat: Wer das Pesto etwas verlängern möchte, verwende etwas Kochwasser der Pasta. Die Stärke der Pasta im Kochwasser bindet das Pesto gleichzeitig etwas.

Zutaten für 1 Person:

- 125 g Gemelli
- 240 g Erbsen (Dose)
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Minuten | Garzeit 10 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Petersilie kleinwiegen.

Erbsen in eine hohe, schmale Rührschüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Olivenöl dazugeben. Mit dem Pürierstab fein pürieren.

Wasser der Pasta abschütten. Pesto zur Pasta in den Topf geben, verrühren und etwas erhitzen.

Pasta in einen tiefen Pastateller geben, mit Petersilie garnieren und servieren.

Tortellini mit Getrocknete-Tomaten-Pesto

Eine volle Portion Tortellini mit Pesto

Ich habe drei Gläser Pesto der Marke Barilla gekauft, die ich in der kommenden Zeit für Zubereitungen verwenden werde.

Heute bereite ich einfach ein schnelles Pastagericht zu. Frische Tortellini, gefüllt mit Ricotta und Tomaten, mit einer Pesto aus getrockneten Tomaten.

Die fertigen Pesto haben den Vorteil, dass man mit ihnen sehr schnelle Gerichte zubereiten kann. Innerhalb 10 Minuten hat man ein fertiges Gericht. Man bereitet die Pasta zu, gibt die Pesto in einen kleinen Topf und erhitzt sie, mischt die Pasta unter und serviert das fertige Gericht.

Der Nachteil ist, es ist ein Fertigprodukt und nicht zuhause aus frischen Zutaten selbst zubereitet.

Mein Rat: Es gibt ja den Spruch, dass die Sauce auf die Pasta wartet und nicht die Pasta auf die Sauce. Also mischt man die Pasta in die erhitzte Sauce.

Zutaten für 1 Person:

- 300 g Tortellini (Ricotta und Tomate)
- 180 g Pesto mit getrockneten Tomaten
- Parmesan

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Kurz vor Ende der Garzeit Pesto in einen kleinen Topf geben und erhitzen.

Pasta zu der Pesto geben und gut verrühren.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben, mit frisch geriebenem Parmesan garnieren und servieren.

Zuckerschoten-Pesto

Leckeres Zuckerschoten-Pesto, hier im 100-ml-Gläschen

Ich hatte Zuckerschoten übrig, die ich aber nicht für ein Gericht mit Gemüse oder ähnlichem verwenden wollte. Ich entschied mich, ein Pesto damit zuzubereiten.

Ich gare die Zuckerschoten zuerst in etwas Gin. Dann verfeinere ich das Pesto mit Schalotte und Knoblauch. Nicht fehlen darf natürlich frisch geriebener Parmesan und Olivenöl – in diesem Fall Gewürz-Olivenöl mit Chili und Knoblauch.

Das Pesto verträgt ein sehr kräftiges Würzen mit Salz und weißem Pfeffer.

Die Zutaten ergeben etwa 350 ml Pesto, das man sehr gut in kleine Vorratsbehälter geben und im Kühlschrank aufbewahren kann.

Der Inhalt eines dieser kleinen Gläschen wurde aber sofort als Brotauftsrich auf zwei Schrippen verwertet.

Zutaten:

- 350 g Zuckerschoten
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 20 g Parmesan
- 6 cl Ungava Gin
- Salz
- weißer Pfeffer
- 4 EL Gewürz-Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 5 Min.

Gin in einem kleinen Topf erhitzen und Zuckerschoten darin zugedeckt bei hoher Temperatur 5–6 Minuten garen. In ein Küchensieb geben, abtropfen und erkalten lassen.

Währenddessen Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. In eine schmale, hohe Rührschüssel geben. Zuckerschoten dazugeben. Parmesan auf einer feinen Küchenreibe fein reiben und dazugeben. Ebenfalls Gewürzöl dazugeben. Sehr

kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Pürierstab fein pürieren.

In kleine Vorratsbehälter oder -gläschen geben und im Kühlschrank aufbewahren.

Pesto

Leckerer Schrippenaufstrich

Ich musste unbedingt einen Brokkoli zubereiten. Die Röschen waren schon leicht gelb und die Qualität des Brokkoli war nicht mehr sehr gut. Zuerst überlegte ich, eine Pastasauce damit zuzubereiten, indem ich einen Teil des (gekochten) Brokkoli fein püriere, einige Röschen noch im Ganzen hinzugebe und die Sauce mit einigen anderen Zutaten verfeinere.

Dann jedoch entschied ich mich, es einfacher zu handhaben und ein Pesto zuzubereiten. Dazu gare ich den kleingeschnittenen

Brokkoli – einschließlich des kleingeschnittenen Strunks – in etwas trockenem Weißwein. Dann gebe ich grüne Oliven hinzu. Dann geräuchertes Forellenfilet. Und schließlich sogar noch zwei gekochte Kartoffeln. Das alles wird püriert und kräftig mit Salz und Pfeffer gewürzt. Das fast fertige Pesto verträgt dann noch einiges an Olivenöl für mehr Sämigkeit und Bindung.

Die zubereitete Menge an Pesto passt in vier kleine Vorratsgläschen mit jeweils etwa 150 ml Fassungsvermögen. Und Verwendung findet das Pesto zunächst einmal als Aufstrich auf Schrippen. Die kommenden Tage kann ich es ja noch mit Pasta zubereiten.

Im Nachhinein denke ich, dass das Pesto auch durchaus noch eine feine Schalotte und zwei Knoblauchzehen vertragen hätte.

Zutaten:

- 1 Brokkolikopf
- 100 g grüne Oliven
- 125 g geräuchertes Forellenfilet
- 2 Kartoffeln
- trockener Weißwein
- 9 EL Olivenöl
- grob gemahlenes Meersalz
- weißer Pfeffer
- 2 Schrippen

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Wasser in einem kleinen Topf erhitzen und Kartoffeln darin etwa 15 Minuten kochen. Herausnehmen, auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Dann pellen und in kleine Stücke schneiden.

Währenddessen Brokkoli mit Strunk kleinschneiden. Einen Schuss Weißwein in einem kleinen Topf erhitzen, Brokkoli dazugeben und zugedeckt bei geringer Temperatur 5 Minuten köcheln lassen.

Forellenfilet in grobe Stücke zerteilen. Oliven, Forellenfilet und Kartoffeln in den Topf dazugeben. Entweder alles darin mit dem Pürierstab fein pürieren. Oder alles in eine schmale, hohe Rührschüssel geben und dort alles pürieren. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl untermischen, alles gut verrühren und abschmecken.

In vier kleine Vorratsgläschen füllen und drei davon im Kühlschrank aufbewahren.

Mit dem Inhalt des vierten Gläschens zwei Schripen auf jeweils beiden Hälften bestreichen und auf einem Teller als Abendsnack servieren.

Cellentani mit Bärlauchpesto

Sehr aromatisches Pesto mit Pasta

Ich bereite das erste Mal Bärlauch zu. Und habe mich für eine

klassische Zubereitung als Pesto entschieden. Ich gebe noch Schalotte und Knoblauch dazu. Und Romanescoröschen und Lauch. Und einige eingelegte Oliven. Vergessen darf man natürlich auf keinen Fall Parmesan und Olivenöl. Gewürzt wird mit Salz und Pfeffer.

Giftgrünes Pesto, erinnert eher an japanisches Wasabi

Bärlauch riecht sehr aromatisch, würzig und nach Knoblauch. Das fertige Pesto schmeckt sehr aromatisch, aber auch recht scharf. Das hatte ich nicht erwartet. Diese Schärfe kenne ich in dieser Weise nur von Meerrettich und Wasabi.

Zutaten für 1 Person:

- 125 g Cellentani
- 100 g Bärlauch
- ½ Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 6 eingelegte Oliven
- 2 Romanescoröschen
- 3 Lauchscheiben
- Parmesan

- Salz
- weißer Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten. Kochwasser nach der Zubereitung aufbewahren. Pasta im Topf lassen und warmstellen.

Währenddessen Bärlauch putzen und waschen. Grob zerkleinern. Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Vom Lauch quer drei Scheiben abschneiden. Romanescoröschen zerkleinern. Ebenfalls die Oliven. Parmesan – Menge nach Wunch – auf einer Küchenreibe fein reiben.

Alles in eine hohe, schmale Rührschüssel geben. Olivenöl – auch Menge nach Wunsch, Pesto eher sämig oder eher flüssig – hinzugeben. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Alles mit dem Pürierstab fein pürieren. Abschmecken.

Bärlauchpesto zu der heißen Pasta geben und gut vermischen. Wer ein flüssigeres Pesto möchte, gibt noch 1–2 EL des Kochwassers hinzu und vermischt alles.

Im Nudelteller angerichtet

Pasta mit Pesto in einen tiefen Nudelteller geben und servieren.

Fusilli mit Olivenpesto

Pasta mit Pesto

Sehr einfach, sehr schnell zubereitet und vegan. Auch wenn es nicht sehr kreativ ist. Marinierte Oliven mit dem Pürierstab zu einem Pesto pürieren, eventuell etwas Olivenöl dazugeben. Dazu Pasta.

Zutaten für 1 Person:

- 160 g marinierte Oliven mit Chili-Paprika-Mark
- 125 g Fusilli
- Olivenöl

Zubereitungszeit: 10 Min.

Oliven in eine hohe, schmale Rührschüssel geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Etwas Olivenöl für mehr Bindung hinzugeben.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pesto in einen kleinen Topf geben und auf der Herdplatte leicht erwärmen. Pasta dazugeben und vermischen.

In einen tiefen Nudelteller geben und servieren.

Maccheroni auf Forellenpesto

Pasta mit Pesto

Ich hatte noch geräucherte Forellenfilets im Kühlschrank und diverse andere Produkte. Also überlegte ich mal ein wenig, was man daraus zubereiten kann, anstelle sie wie gewohnt einfach

als Abendsnack pur zu essen. Schnell kam mir der Gedanke, sie zu zerkleinern und mit anderen Zutaten zu einer Art Forellenpesto zu pürieren. Dazu gab es natürlich Pasta. Und bei diesem Gericht war wieder einmal der Grundsatz wichtig: Die Sauce wartet auf die Pasta, nicht die Pasta auf die Sauce. Also kam die pürierte Pesto zum Schluss in einen kleinen Topf und wurde erhitzt, dann kam die gekochte Pasta hinzu, alles wurde gut vermischt und dann serviert.

Zutaten für 1 Person:

- 125 g geräucherte Forellenfilets
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 60 g Ananas-Papaya-Frischkäsezubereitung
- 1 TL Kapern (aus dem Glas)
- Cognac
- einige Zweige frischer Thymian
- 1 TL getrocknetes Wurzelgrün
- Salz
- weißer Pfeffer
- 3 EL Öl

- 125 g Maccheroni

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 12 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Alles danach in eine schmale, hohe Rührschüssel geben. Forellenfilets zerkleinern und dazugeben. Frischkäse ebenfalls in kleine Stücke schneiden und dazugeben. Thymian kleinwiegen und mit dem Wurzelgrün hinzugeben. Ebenso Kapern, ein wenig von der Einlegebrühe und ein Schuss Cognac. Salzen und pfeffern. 2 EL Öl hinzugeben. Alles gut mit dem Pürierstab fein pürieren.

Maccheroni nach Anleitung zubereiten. 4–5 Esslöffel des Nudelwassers zum Pesto geben und gut verrühren. Pesto in einem

kleinen Topf erhitzen, Pasta hinzugeben, gut vermischen und in einem tiefen Pastateller servieren.

Tomaten-Oliven-Pesto

Pesto auf Vollkornbrötchen, mit Feta und Petersilie garniert

Die Menge an getrockneten, in Öl eingelegten Tomaten und schwarzen Oliven, die ich gestern als Beigabe in die Sauce der gefüllten Ente verwendet habe, war wohl doch etwas zuviel bemessen. Zumal die getrockneten Tomaten in der Sauce noch aufquellen und größer werden. Als Beilage zur Ente war dies dann doch zuviel. Also überlegte ich, daraus einfach ein Pesto zu machen, als Aufstrich für Chiabatta, Baguette und Brötchen oder als Sauce für Pasta.

Dazu habe ich alle Zutaten zur Sauce für die Ente – die eigentliche Sauce hatte ich ja zur Fetttrennung schon

abgesiebt und in einem separaten Topf aufbewahrt – in eine schmale, hohe Rührschüssel gegeben – Tomaten, Oliven, Pilze, Schalotten, Knoblauch, Kräuter – und mit dem Pürierstab fein püriert. Etwas von dem würzigen Entenfett hinzugeben. Das Pesto mit viel Salz und Pfeffer abschmecken. Es lässt sich noch variieren, indem man frische Kräuter wie Majoran, Oregano, Thymian, Rosmarin oder Petersilie hinzugibt und mit püriert.

Alternativ kann man dieses Pesto auch nicht aus Saucenzutaten vom Vortag zubereiten, sondern natürlich auch aus frischen, ungekochten Zutaten.

Zutaten:

- 1 Schalotte
- 3 Knoblauchzehen
- 20 g getrocknete Pilzmischung (Steinpilze, Pfifferlinge, Herbsttrompeten) – entspricht etwa 200 g frischen Pilzen
- 200 g getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)
- 50 g schwarze Oliven ohne Kern
- frische Kräuter je nach Wunsch
- 2–3 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Einweichzeit 1–2 Stdn. | Zubereitungszeit 10 Min.

Die getrockneten Pilze für 1–2 Stunden in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen. Danach die Pilze durch ein Sieb absieben.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Frische Kräuter je nach Wunsch kleinwiegen.

Schalotte, Knoblauchzehen, Pilze, Tomaten, Oliven und Öl in eine schmale, hohe Rührschüssel geben und mit dem Pürierstab pürieren. Sollte die Menge an Olivenöl zu wenig und das Pesto

noch zu trocken sein, dann ruhig noch großzügig Öl hinzugeben. Ein Pesto ist immer leicht fett, dadurch ist es länger haltbar und verläuft auf heißer Pasta besser. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. In 2–3 kleine Gläser mit Deckel füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Champignons-Pepperoni-Pesto

Champignons-Pepperoni-Pesto auf Chiabatta

Resteverwertung. Ich hatte noch eine ganze Menge Champignons übrig. Dazu einen Topf mit frischem Basilikum, der bald vertrocknet wäre. Also habe ich beides mit getrockneten, roten Pepperoni gemischt, noch weitere Kräuter und viel Olivenöl hinzugeben und zu einem Pesto püriert. Man braucht dazu nur eine schmale, hohe Rührschüssel und einen Pürierstab. Oder ein ähnliches Küchengerät, mit dem man pürieren kann. Aber Achtung, mit den angebenden Zutaten im Rezept wird das Pesto

recht scharf. Wenn man es mild möchte, doch eher die Hälfte der angegeben Pepperoni verwenden. Und auch optisch ist das Ergebnis eigentlich nicht ansprechend. In der Lebensmittelindustrie würde man sicherlich noch Zutaten hinzugeben, die die Farbe verändern und eine ansprechende, schön hellbraune oder goldene Farbe erzeugen. Denn, positiv gesehen kann man sagen, das Pesto hat eine kräftig haselnussbraune Farbe, negativ gesehen, ist es … äähhhhh … kackbraun. ;–)

Zutaten:

- ca. 25–30 Champignons (ca. 300 g)
- 20 getrocknete, rote Pepperoni
- 200–300 ml Olivenöl
- 1 Topf Basilikum
- viel frischer Thymian
- mehrere Zweige frische Petersilie
- 3 Zweige frischer Rosmarin
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: 10 Min.

Das frische Pesto im Vorratsbehälter – die leicht andere Farbe im Gegensatz zum oberen Foto ergibt sich durch das Olivenöl, das das Blitzlicht widerspiegelt

Die Champignons und die getrockneten Peperoni in eine hohe Rührschüssel geben. Dann die frischen Kräuter. Das Olivenöl hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer sehr kräftig würzen. Dann mit dem Pürierstab kräftig mixen. Zwischendurch die noch unpürierten Bestandteile im unteren Teil der Rührschüssel mit einem Löffel oder Kochlöffel von unten nach oben befördern und dann weiterpürieren. Nachdem alles püriert ist, in kleine Gläser mit Deckel oder einen kleinen Vorratsbehälter geben und im Kühlschrank aufbewahren. Entweder als Aufstrich auf Brot oder Brötchen, für frisch zubereitete Pasta oder eventuell auch Bratenzubereitung verwenden.

Tortellini mit Pesto

Tortellini mit Pesto „Ricotta und Walnuss“ mit geriebenem Hartkäse und Schnittlauch

Heute die schnellste Beschreibung eines Rezepts bisher, in zwei Sätzen, Zutatenauflistung ist nicht notwendig, Foto gibt es aber dennoch. Tortellini (für 1 Person) nach Anleitung zubereiten, in einen tiefen Nudelteller geben, mit einer Pesto nach Wahl – diesmal nicht frisch zubereitet, sondern beim Discounter gekauft – vermischen – muss vorher nicht erhitzt werden –, geriebenen Hartkäse darübergeben und mit kleingeschnittenem Schnittlauch garnieren, feddisch. ;–)