Provençalische Kartoffel-Gemüse-Pfanne

Diese Zubereitung mit gekochten, in Scheiben geschnittenen und dann kräftig angebratenen Kartoffeln schmeckt mir doch um Längen besser als die vor kurzem zubereiteten Tofu-Scheiben.

Zusätzlich gebe ich in das Pfannengericht noch Schalotten und Knoblauch. Dann Spitzpaprika und Tomaten.

Ich würze das Pfannengericht mit getrocknetem Thymian und Majoran, um einen provençalischen Touch zu erzeugen.

Das Gericht hat mir wirklich sehr gut geschmeckt.

[amd-zlrecipe-recipe:634]

Gebratene Kartoffelklöße mit Gemüse und Eiern

Ein einfaches Pfannengericht. Das ich aber der Einfachheit halber auf einem Teller serviere.

Ich verwende selbst zubereitete Kartoffelklöße, die ich in Scheiben schneide und anbrate.

Dazu braune Champignons und Pak-Choi.

Dann gebe ich noch einige Eier darüber, mit denen ich das Gericht etwas verrühre.

Ich würze mit etwas frischem Bohnenkraut, das ich noch vorrätig habe. Dazu scharfes Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und

eine Prise Zucker.

Das Ganze garniere ich noch mit etwas frisch geriebenem Parmesan.

[amd-zlrecipe-recipe:491]

Scharfe Pansen-Kartoffel-Pfanne

Ich bereite Pansen in der Pfanne zu. Mit Kartoffeln, die ich vorher in Wasser gegart und in kleine Würfel geschnitten habe.

Dazu Schalotten und Knoblauch.

Eigentlich ist es ein Pfannen-Gericht, das ich auch in der Pfanne servieren wollte.

Ich habe das Gericht jedoch der Einfachheit halber auf Tellern serviert.

[amd-zlrecipe-recipe:480]

Nieren-Gemüse-Pfanne mit

Rahm-Sauce

Ich bereite ein einfaches Pfannen-Gericht als kleine Abend-Mahlzeit für eine Person vor dem Fernseher zu.

Das Prinzip ist einfach. Es werden alle Produkte in grobe Stücke zerteilt.

Dann werden die Produkte in Butter angebraten.

Ich würze alles mit Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Die Sauce bilde ich aus Crème fraîche und Riesling.

Natürlich serviere ich das Gericht als Pfannen-Gericht direkt in der Pfanne.

Sehr lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:460]

Bratwurst-Gemüse-Pfanne

Ich bereite ein Pfannen-Gericht zu.

Ich verwende dafür kleine Rostbratwürste.

Und als Gemüse verwende ich Fenchel und Kohlrabi.

Obwohl ich die Zutaten einige Minuten kräftig anbrate und ich ja auch Bratwürste verwende, gebe ich doch noch zum Schluss einen Schuss Soave für ein kleines Söße̊chen hinzu.

Das Ganze ergibt ein frisches Pfannen-Gericht, das gut zum Frühling passt.

Ich garniere noch mit frisch geriebenem Parmesan. Und auch dem kleingewiegten Fenchel- und Kohlrabi-Grün.

Bitte essen Sie das Gericht direkt aus der Pfanne.

[amd-zlrecipe-recipe:362]

Pasta-Pfanne

Ein Pfannengericht. Wenige Zutaten. Schnell zubereitet.

Als Zutaten wähle ich frische Pasta. Dazu Champignons, Schalotten und Knoblauch. Und noch einige Eier.

Gewürzt mit Kreuzkümmel, Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

[amd-zlrecipe-recipe:360]

Hackfleisch-Zwiebel-Pfanne

Ein einfaches Gericht. Und sehr schnell zubereitet. Hackfleisch hat man eigentlich immer zuhause im Gefrierschrank vorrätig. Und Zwiebeln oder Schalotten im Gemüsefach des

Kühlschranks auch.

Ich würze mit süßem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker. Und kleingewiegten frischen Kräutern wie Rosmarin und Salbei.

Ich bilde ein kleines Söße̊chen mit einem Schuss Merlot.

Garniert wird mit etwas frisch geriebenem Parmesan.

[amd-zlrecipe-recipe:322]

Bratwurst-Pfanne mit Speck-Sauerkraut

Heute einmal kein großartiges und aufwändiges Kochen. Auch kein Experimentieren mit neuen Rezepten. Sondern einfach Resteverwertung und Zubereitung von Fertigprodukten.

Einfach ein schnell zubereitetes Essen für den Fernseh-Abend.

Ich habe fünf Rostbratwürste gewählt. Dazu Sauerkraut aus der Packung. Dieses habe ich jedoch doch noch ein wenig verfeinert mit Speckstreifen.

Fertig ist das Abendessen.

[amd-zlrecipe-recipe:256]

Hähnchen-Innenfilets-Gulasch in Mozzarella-Sahne-Sauce mit Pasta

Heute bereite ich einfach ein buntes Hähnchen-Gulasch zu, mit dem, was mein Kühlschrank gerade noch so hergibt.

Als da wären Hähnchen-Innenfilets, Speck, Schalotten, rote Chili-Schoten, Mozzarella, Sardellenfilets, Kapern und Sahne.

Die Sardellenfilets würzen das Gericht etwas. Und die Chili-Schoten sorgen für etwas Schärfe. Und für etwas Säure gebe ich etwas von dem Einweichwasser der Kapern in die Sauce.

Ich lösche das Ganze mit Sahne ab, gebe Mozzarella-Würfel in die Sauce, die ich schmelze, und verlängere die Sauce noch mit etwas Weißwein.

[amd-zlrecipe-recipe:246]

Nudel-Pfanne

Ich bereite eine Nudel-Pfanne zu.

Dazu verwende ich gegarte Tagliatelle. Desweiteren Speck, braune Champignons und Eier.

Ich würze mit scharfem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

[amd-zlrecipe-recipe:236]

Pfannengericht

Ich hatte eine kleine Apfel-Zwiebel-Leberwurst übrig, die ich nicht einfach auf einigen Scheiben Brot essen wollte.

Also entschied ich mich dazu, sie in der Pfanne anzubraten und ein leckeres Pfannengericht zuzubereiten.

Als weitere Zutaten verwende ich Kartoffeln, Schalotte, Lauchzwiebel, Knoblauch, Speck und Eier. Ich würze nur mit einigen Teelöffeln schwarzer Bohnen-Sauce.

Das Pfannengericht auf keinen Fall würzen. Speck und Bohnen-Sauce bringen genügend Würze mit.

Mein Rat: Ein Pfannengericht isst man, wie es der Name schon sagt, direkt aus der Pfanne.

[amd-zlrecipe-recipe:139]

Pfannengericht

Da ich eine größere Anzahl der unterschiedlichsten Zutaten für diese Gericht verwende und daher der Titel des Rezepts etwas ausufern würde, benenne ich es einfach Pfannengericht.

Einfach zubereitet, sehr schmackhaft. Gemüse und Champignons in kleine Würfel schneiden, restliche Zutaten dazugeben und alles kräftig anbraten. Nur mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer würzen.

Mein Rat: Da es ein Pfannengericht ist, serviere und esse ich es in bzw. aus der Pfanne.

[amd-zlrecipe-recipe:124]

Gemüse-Eier-Pfanne

[Spider_Single_Video track="21″ theme_id="5″ priority="1″]

Ein schnell zubereitetes Gericht, für das ich Gemüse und Eier in der Pfanne in Olivenöl brate. Für das Gemüse verwende ich Paprika, Zucchini, braune Champignons, Lauch, Lauchzwiebel, rote Chili-Schote, Zwiebel und Knoblauch.

Ich würze das Gericht nur mit etwas süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Mein Rat: Da es sich um ein Pfannengericht handelt, sollte man es auch direkt aus der Pfanne essen.

[amd-zlrecipe-recipe:32]

Hackfleisch-Kartoffel-Zwiebel-Pfanne

Ein Pfannengericht. Wenige Zutaten. Schnell zubereitet. Und sehr lecker.

Dazu gibt es eine Knoblauch-Sauce. Knoblauchpressen sind normalerweise in der Küche verpönt, man schneidet Knoblauch mit dem Messer klein. Diesmal will ich aber die Zellen des Knoblauchs zerdrücken und aufbrechen und den Knoblauchsaft im Schmand haben. Die Sauce ist sehr lecker.

Ich brate alles in einem guten Olivenöl an.

Mein Rat: Wer die Kartoffelwürfel noch krosser und knuspriger möchte, brät sie als erstes allein in Öl 4–5 Minuten an.

Noch ein Rat: Als Pfannengericht wird das Gericht direkt in der Pfanne serviert und daraus gegessen.

[amd-zlrecipe-recipe:15]

Pasta-Pfanne



Leckeres Pfannen-Gericht

Hier ein Gericht, bei dem man übrig gebliebene Pasta weiter verwerten kann. Zusammen mit Schalotten, Knoblauch, geriebenem Käse und Eiern ergibt dies ein leckeres Pfannengericht, das man auch einfach direkt aus der Pfanne essen kann.

Mein Rat: Man kann für das Gericht auch noch Speck- oder Schinkenwürfel verwenden, dann wird das Gericht noch würziger.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Penne Rigate
- 4 Schalotten
- 7–8 Knoblauchzehen
- 100 g geriebener Emmentaler
- 4 Eier
- süßes Paprikapulver
- Salz

- Pfeffer
- Petersilie
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Petersilie kleinwiegen.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin anbraten. Pasta dazugeben. Käse dazugeben. Eier aufschlagen und hineingeben. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermischen.

Pasta-Pfanne mit Petersilie garnieren und in der Pfanne servieren. Oder man teilt das Gericht, gibt es auf zwei Teller und serviert auf diese Weise.

Wurst-Pfanne



Leckeres Pfannengericht

Ich bin wieder auf ungewohntem Weg zu einer Packung Rostbratwürste gekommen. Diese wollte ich nicht einfach nur in der Pfanne anbraten und dann essen. Also schneide ich die Rostbratwürste klein in dünne Scheiben und brate sie mit Kartoffelwürfeln und Schalotten in der Pfanne an. Damit das Gericht noch mehr zur Wurst-Pfanne wird, gebe ich frische Leberwurst hinzu und brate diese mit an.

Die Kartoffeln bereite ich mit Schale zu, weil ich Bio-Kartoffeln verwende.

Mein Rat: Das Pfannen-Gericht direkt aus der Pfanne essen.

Zutaten für 1 Person:

- 5 Rostbratwürste (350 g)
- 3 Kartoffeln
- 3 Schalotten
- 200 g frische Leberwurst
- süßes Paprikapulver

- Salz
- Pfeffer
- Petersilie
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 30 Min.

Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffeln darin 15 Minuten garen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Kartoffeln in kleine Würfel schneiden.

Rostbratwürste quer in Scheiben schneiden. Schalotten schälen und in grobe Stücke schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Rostbratwürste, Kartoffeln und Schalotten darin anbraten. Leberwurst aus der Haut nehmen, dazugeben und ebenfalls mit anbraten. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermischen und einige Minuten kräftig anbraten.

Gericht mit Petersilie garnieren und in der Pfanne servieren.