# Tortellini mit Blauschimmelkäse-Sauce



Einfaches, aber leckeres Gericht
Dieses Gericht bedarf nur zweier Haupt-Zutaten. Und es ist wirklich sehr lecker.

***Zutaten für 2 Personen:***

- 800 g frische Tortellini (mit Ricotta und Spinat gefüllt, 2 Packungen à 400 g)
- 400 g Blauschimmelkäse (2 Packungen à 200 g)
- Salz
- Petersilie

*Zubereitungszeit: 5 Min.*



Eine einfach zubereitete Sauce

***Zubereitung:***

Käse in einem kleinen Topf bei mittlerer Temperatur langsam schmelzen.

Tortellini in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 2 Minuten garen.

1–2 Schöpflöffel des Kochwassers der Pasta zum Käse geben und alles gut vermischen.

Tortellini durch ein Küchensieb geben und Kochwasser abschütten. Tortellini zu der Sauce geben und alles gut vermischen.

Pasta mit Sauce auf zwei tiefe Pastateller geben. Mit etwas Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

# Parmesan-Sauce



Würzige Käse-Sauce

***Zutaten für 2 Personen:***

- 100 ml frische Sahne
- 25 g Parmesan
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Muskatnuss
- 1 Msp. Chilipulver
- Zucker
- Butter

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min.* | *Garzeit* 5 Min.

***Zubereitung:***

Parmesan auf einer feinen Küchenreibe in eine Schale reiben.

Knoblauch putzen, schälen, mit einem breiten Messer flach drücken, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Etwas Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Knoblauch darin andünsten. Sahne dazugeben. Parmesan hinzugeben. Alles verrühren und etwas köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, frisch geriebener Muskatnuss, Chilipulver und einer Prise Zucker würzen. Sauce abschmecken.

---

# Penne rigate mit scharfem Chili-Relish



Leckere, würzige und scharfe Sauce
Ein Relish – englisch für Würzsauce – ist der Begriff für meistens süßsäuerliche Pürees vorwiegend aus Gemüse. Sie werden in der englischen Küche traditionell kalt verwendet.

Dieses Relish erfährt eine Abänderung. Es wird heiß als Würzsauce für italienische Pasta verwendet. Im Grunde wie ein Pesto.

Wenn Sie das Relish frisch zubereiten wollen, geben Sie die unten aufgeführten Zutaten in den von Ihnen gewünschten Anteilen – angefangen mit den zuerst aufgeführten mit den höchsten Anteilen – zerkleinert in ein entsprechendes Gefäß, pürieren alles zu einer grobstückigen Sauce und schmecken sie ab. Sie dürfen aber auch gern ein fertiges scharfes Relish aus dem Glas verwenden. Das tut dem Gericht und seinem Genuss keinen Abbruch,

Die Sauce ist aufgrund der verwendeten Chilischoten sehr scharf. Ein anfängliches Husten und eine laufende Nase sind beim Essen der Pasta mit dem Relish garantiert.

Alternativ können Sie das Relish mit einigen Löffeln Frischkäse verlängern und in der Schärfe abmildern.

Und wie immer greift hier auch der Rat, die Sauce, da sie sehr stückig und grob ist, mit einem Schöpflöffel des Kochwassers der Pasta zu verlängern. Das Kochwasser macht das Relish nicht nur flüssiger. Sondern es ist gesalzen und enthält Stärke der gekochten Pasta und würzt und bindet somit das Relish auch etwas.

Wie immer an einer solchen Stelle in einem Rezept für ein scharfes Gericht mit Chilischoten wiederhole ich gern ein Zutat aus der Filmwelt über die Auswirkungen von Chili im Essen. Auch mit einem Alter von 70 Jahren halte ich das Zitat immer noch für angebracht und treffend:

*„Richtiges Gulasch [Chili] muß brennen, wie die Hölle. –*

*Zweimal. Wann geht hinein in Körper, und wann geht wieder hinaus.“*
*(Liselotte Pulver in „Ich denke oft an Piroschka“, 1955)*

***Zutaten für 2 Personen:***

*Für das Relish:*

- Salzgurken
- Zucker
- Branntweinessig
- Zwiebeln
- Stärke
- Paprika
- Chilischoten

*Alternativ:*

- 6 EL scharfes Chili-Relish (Glas)

*Zusätzlich:*

- 4 EL Frischkäse
- 1 Schöpflöffel des Kochwassers der Pasta
- 350 g Penne rigate
- Salz
- Parmigiano Reggiano

*Zubereitungszeit: 11 Min.*



Mit italienischer Penne Rigate

***Zubereitung:***

Pasta in einem Topf mit leicht gesalzenem, kochendem Wasser 11 Minuten garen.

Selbst zubereitetes Relish oder solches aus dem Glas in einem Topf erhitzen. Frischkäse dazugeben. Kurz vor Ende der Garzeit der Pasta den Schöpflöffel Kochwasser hinzugeben und das Relish verlängern. Gut vermischen. Abschmecken.

Kochwasser der Pasta abschütten. Zum Relish geben und alles gut vermischen.

Auf zwei Pastateller verteilen. Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren. Servieren. Guten Appetit!

# Vergessen Sie Tabasco!

Sie haben folgendes Szenario! Sie haben Habañeros gekauft. Vier Stück in einer Packung, 50 g schwer. Sie wissen, dass dies die zweitschärfsten Chilischoten der Welt sind. Die Schärfe von Habañeros beträgt zwischen 100.000 und 577.000 Scoville-Einheiten. Das ist die Einheit für den Schärfegrad. Nur Bih Jolokia-Schoten sind noch schärfer und sind die schärfsten Chilischoten der Welt.



Selbst zubereitete, frische, scharfe Tomatensauce

Sie wissen daher, dass schon ein kleines Stück einer Habañero-Schote ein Gericht wirklicht extrem scharf macht. Was also mit vier Schoten anfangen? Die selbst bei der Aufbewahrung im Kühlschrank nach einiger Zeit schimmeln und verderben und Sie sie daher umsonst gekauft haben?

Machen Sie eine scharfe Tomatensauce daraus! Die Sie in ein Konservierungsgefäß geben und am besten im Kühlschrank aufbewahren. Dann können Sie immer einfach einen halben oder

ganzen Teelöffel in Ihren Tomatensaft als Appetizer für das Frühstück am Sonntagmorgen oder in die Tomatensauce für Pasta geben und diese verfeinern und schärfen.

Sie brauchen dazu nur die Habañeros, einige frische Tomaten und etwas gutes Olivenöl.

Putzen Sie die Habañeros, schneiden Sie sie klein und geben Sie sie in eine Schale. Kommen Sie dabei mit den Händen auf keinen Fall an Schleimhäute, also an Augen, Nase, Mund oder eventuell beim Toilettengang an Geschlechtsteile. Bitte waschen Sie nach dem Schneiden Ihre Hände sofort auf alle Fälle gut mit Wasser und Seife!

Ich habe zu den Habañeros auch noch eine kleine Anekdote parat. Ein verstorbener Nachbar war dafür bekannt, dass er gern scharf aß. Er war leider auch persönlich ein kleines Großmaul und gab gerne an. Bei einem Grillen im Sommer in der Nachbarschaft brachten einige Nachbarn Grillstücke und auch vorbereitete Spieße mit Er selbst brachte einen Spieß mit, auf den er unter anderem vier rohe Habañeroschoten aufgespießt hatte. Diese grillte er auf dem Grill und begann sie dann zu essen. Nach ein bis zwei Habañeroschoten sagt er plötzlich, er müsse mal ganz dringend nach Hause gehen. Dabei liefen ihm Schweißperlen von der Stirn herunter. Den Spieß mit den Habañeros ließ er aber zurück. Nach 1 Stunde kam er wieder und meinte, er habe sich da doch wohl zu viel vorgenommen. Beim Essen der Habañeroschoten habe sein Kreislauf versagt und er habe sich ganz schnell dringend hinlegen müssen, um das zu verkraften. Er aß die Habañeroschoten natürlich nicht mehr weiter. Und war auf einmal sehr kleinlaut geworden.

Erhitzen Sie etwas Olivenöl in einem kleinen Topf und braten Sie die Habañeros gut an. Beim ersten Kratzen im Hals und dem dann eventuell folgenden Husten werden Sie merken: Achtung, es wird scharf! Geben Sie die kleingeschnittenen, frischen Tomaten dazu und lassen Sie alles zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln. Dann alles gut durch ein feines

Küchensieb passieren, damit Kerne und Schalen zurückgehalten werden. Die scharfe Tomatensauce geben Sie in ein Konservierungefäß Ihrer Wahl.

Das von mir gewählte Gefäß ist eigentlich eher für Kandis- oder Vanillezucker geeignet, aber ich hatte kein anderes zur Verfügung. Aber da ich die Tomatensoße in diesem Gefäß im Kühlschrank aufbewahre, ist dies auch noch akzeptabel.

Also, vergessen Sie Tabasco! Machen Sie sich die scharfe Tomatensoße selbst. Viel Erfolg.

*Für zwei Personen:*

- 4 Habañero-Schoten (1 Packung, 50 g)
- 4 frische Tomaten
- gutes Olivenöl

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Minuten | Garzeit 1 Stunde*

Zubereitung wie oben in der Einleitung geschrieben .

---

# Farfalle mit Sauce Hollandaise und Basilikum

Ein schnelles Gericht gefällig? Okay, die Sauce Hollandaise macht einigen zeitlichen Aufwand. Da gebe ich Ihnen recht.



Mit sämiger Sauce Hollandaise
Aber damit haben Sie auch eine exzellente, frische Sauce zu italienischer Pasta.

Die Sauce wird noch mit frischem, kleingeschnittenen Basilikum verfeinert. Um ein zusätzliches, feines Aroma zu haben.

*Für 2 Personen:*

*Für die Sauce Hollandaise:*

- Grundrezept

*Zusätzlich:*

- 1 Topf Basilikum

*Für die Pasta:*

- 375 g Farfalle

- Salz

*Zubereitungszeit: 11 Min.*



Verfeinert mit Basilikum
Sauce Hollandaise nach dem Grundrezept zubereiten.

Blättchen des Basilikums abzupfen und kleinwiegen. Unter die Sauce. mischen.

Parallel dazu Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 11 Minuten garen. Kochwasser abschütten. Pasta zur Sauce geben. Alles gut vermischen.

Pasta mit Sauce auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

# Bandnudeln in Sauerrahmsauce mit Mozzarella



Mit leckerer Sauerrahmsauce

Suchen Sie manchmal auch Anregungen für leckere Saucen für Nudeln? Und wissen nicht so genau, wo Sie da fündig werden können? Ich gebe Ihnen hier mal einen Rat: Schauen Sie einmal beim Discounter oder Supermarkt in der Kühltheke nach Brotaufstrichen, möglichst pikant, herzhaft oder auch neutral, natürlich keine süßen Aufstriche wie Marmelade. Aber mit den erstgenannten kann man sich wunderbare Saucen für Nudeln zaubern, indem man diese erhitzt und wenn möglich einfach noch etwas abwandelt.

In diesem Rezept verwende ich einen Brotaufstrich aus Sauerrahm für eine Sauce für Nudeln. Eine Sauerrahmaufstrich ist natürlich nicht so ganz besonders würzig für Nudeln. Aber man kann ja noch nachhelfen. So kommt eine gute Portion Salz, schwarzer Pfeffer und Paprikapulver hinein. Das macht das

Ganze schon etwas würziger.

Dann spendiere ich der Sauce noch eine Portion frische, kleingeschnittene Kräuter. Und zwar Petersilie, Basilikum und Rosmarin. Das rundet die Sauce noch etwas mehr ab.

Und schließlich gebe ich noch eine Packung kleine Mozzarellakugeln in die Sauce. Diese aber bitte nicht schmelzen, denn es soll ja keine Käsesauce werden. Sondern die Kugeln nur anschmelzen.

Noch ein Rat gleich im Anschluss: Wenn Sie den Brotaufstrich im Kochtopf für eine Sauce erhitzen, geben Sie einfach einige Esslöffel des Kochwassers der Nudeln hinzu. Das hat zwei Vorteile: Zum einen ist das Kochwasser schon gesalzen, hat also Würze, zum anderen enthält das Kochwasser auch Stärke der Nudeln und bindet somit die Sauce schön rund ab. Das ist ein alter Trick von professionellen, vorwiegend italienischen Köchen, die damit Nudelsaucen aufbereiten und verlängern.

Dann gibt man die fertig gegarten Nudeln in die Sauce, vermischt alles kräftig und serviert das Gericht in tiefen Nudelteller. Sie werden überrascht sein, wie lecker so ein abgewandelter Brotaufstrich als Sauce für Nudeln schmecken kann.

*Für 2 Personen:*

- 375 g Bandnudeln
- 1 Schale Sauerrahm-Brotaufstrich (200 g)
- 1 Schale Mini-Mozzarella-Kugeln (150 g)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Paprikapulver
- Petersilie
- Basilikum
- Rosmarin

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.*



Mit Kräutern und Gewürzen
Kräuter kleinschneiden und in eine Schale geben.

Nudeln in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 7 Minuten garen.

Nudeln durch ein Nudelsieb abschütten, dabei aber das Kochwasser auffangen.

Sauerrahm-Brotaufstrich in den gleichen Topf geben und erhitzen. 4–5 Esslöffel Kochwasser dazugeben und alles gut verrühren.

Kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Kräuter dazugeben.

Mozzarellakugeln dazugeben. Alles gut vermischen und Mozzarellakugeln einige Minuten anschmelzen lassen.

Nudeln dazugeben. Alles vermischen.

Auf zwei tiefe Nudelteller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

---

# 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.

---

# Tomatensugo




Leckeres Sugo

Wenn man Tomaten übrig hat, die man nicht anderweitig in einem Gericht oder Salat verwenden will und die dennoch verarbeitet werden müssen, bietet es sich an, ein Sugo zuzubereiten. Dieses kann man portionsweise in Vorratsgläser geben und relativ lange im Kühlschrank aufbewahren. Oder man gibt das

Sugo in geeignete Vorratsbehälter und friert es ein.

**Zutaten für 400 ml Sugo:**

- 1 kg Tomaten
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- trockener Weißwein
- Salz
- Gewürz-Olivenöl

**Zubereitungszeit:** 10 Min. | Garzeit 1 ½ Stdn.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Tomaten putzen, jeweils Strunk entfernen und grob zerkleinern.

Öl in einem großen Topf erhitzen. Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Tomaten dazugeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten köcheln lassen. Dann unzugedeckt bei hoher Temperatur 30 Minuten reduzieren, bis ein sämiges Sugo übrig ist. Mit Salz würzen und abschmecken.

Etwas abkühlen lassen. Entweder in Vorratsbehälter geben und im Kühlschrank aufbewahren. Oder in geeignete Behälter geben und in den Tiefkühlschrank geben.

---

# Tomatensugo



Sugo im Glas

Heute habe ich gefüllte Tomaten zubereitet und das Innere von diesen übrig, also Fruchtfleisch, Kerne und Saft. Das wird verwertet, ich habe einfach ein wenig Tomatensugo zubereitet und in einem kleinen Glas im Kühlschrank konserviert. Die Menge an Tomateninnerem ergibt mit etwas Weißwein genau ein kleines Glas von 200 ml.

**Zutaten:**

- Innere von 5 Tomaten
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- trockener Weißwein
- 4 frische Lorbeerblätter
- 1 großer Zweig Rosmarin
- süßes Paprikapulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

**Zubereitungszeit:** 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Tomateninneres zerkleinern. Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Butter in einem kleinen Topf erhitzen, Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel darin andünsten. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Tomateninneres dazugeben. Ebenso Lorbeerblätter und Rosmarin. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt 30 Minuten bei geringer Temperatur köcheln lassen. Lorbeerblätter und Rosmarin herausnehmen. Sugo abschmecken. Durch ein Küchensieb passieren und in ein Glas mit Verschluss geben. Abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.