

Linguine und Spaghetti mit Obatzter-Sauce mit Chili



Schmackhaftes Pasta-Gericht

Diesmal ein Pasta-Gericht gemischt aus Linguine und Spaghetti.

Mit einer Käse-Sauce, die ich aus Sahne und fertigem Obatzter zubereite, wobei letzterer mit Chili verfeinert ist.

Zutaten für 2 Personen:

- 125 g Linguine
- 125 g Spaghetti
- 150 g Obatzter, mit Chili verfeinert
- 100 ml Sahne

Zubereitungszeit: 10 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sahne in einem kleinen Topf erhitzen, Obatzter dazugeben und darin auflösen. Sauce eventuell mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

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

Pasta olio



Leckerer Pasta-Gericht

Diesmal Penne rigate nur mit gutem Olivenöl und Salz und Pfeffer. Ich lasse das „aglio e peperoncini“ weg, also den Knoblauch und die Peperoni.

Die Pasta, die ich verwende, hat in etwa die gleiche Gardauer, so dass man sie zusammen kochen kann.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Penne rigate gemischt (normale und Bio-Pasta)
- gewürztes Olivenöl
- Meersalz
- schwarzer Pfeffer
- 12–14 Scheiben Parmesan

Zubereitungszeit: 10–12 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Parmesanscheiben dünn abschneiden.

Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben, mit frisch gemahlenem Meersalz und Pfeffer würzen und großzügig Olivenöl darüber geben. Parmesanscheiben darüber verteilen. Servieren.

Hackfleisch-Topf mit Kartoffeln und Sauerkirschen



Leckerer Topf

Ich bereite eine Art Eintopf mit Hackfleisch zu. Dazu verwende ich noch Kartoffelwürfel und gebe kurz vor Ende der Garzeit noch Sauerkirschen hinzu.

Die Brühe bereite ich aus Chianti und ein wenig Saft der Sauerkirschen zu.

Ich lehne mich bei der Brühe an die Zubereitung von Chili con carne an und verwende die meisten der dabei verwendeten Gewürze wie Kreuzkümmel, Paprikapulver, Cayenne-Pfeffer, Koriander, Ingwer und Thymian.

Zutaten für 3–4 Personen:

- 250 g Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Peperoni
- 2 Tomaten

- 1/2 Paprika
- 2 große Kartoffeln
- 1 Wurzel
- 2 EL Sauerkirschen (Glas)
- 0,75 l Chianti
- 50 ml Sauerkirsch-Saft
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- süßes Paprikapulver
- Cayenne-Pfeffer
- gemahlener Koriander
- Ingwerpulver
- 1/2 TL Thymian
- 3 Lorbeerblätter
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 30 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel und Peperoni putzen und quer in Ringe schneiden. Strunk der Tomaten entfernen und diese in grobe Stücke schneiden. Paprika putzen und ebenfalls in grobe Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Wurzel putzen, schälen und auf einer Küchenreibe grob reiben.

Öl in einem Topf erhitzen und Hackfleisch, Zwiebel, Knoblauch und Lauchzwiebel darin anbraten. Tomaten, Paprika, Peperoni und Wurzel dazugeben und mit anbraten. Mit dem Chianti ablöschen. Sauerkirschsaft hinzugeben. Mit Kreuzkümmel, Paprikapulver, Cayenne-Pfeffer, Koriander, Ingwer, Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Eine Prise Zucker dazugeben. Lorbeerblätter hinzugeben. Alles verrühren und 15 Minuten köcheln lassen. Auf 2/3 der ursprünglichen Menge der Flüssigkeit reduzieren. 10 Minuten vor Ende der Garzeit Kartoffeln dazugeben und mit garen. Kurz vor Ende der Garzeit Sauerkirschen dazugeben und nur noch kurz miterhitzen.

Lorbeerblätter entfernen. Brühe abschmecken.

Hackfleisch-Topf in zwei tiefe Teller geben und servieren.

Rustikaler Bratwurst-Salat



Leckerer Salat

Ein Salat, rustikal zubereitet mit Rostbratwürsten, Kartoffeln und Tomaten. Dazu noch Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel.

Gewürzt wird nur mit Salz und Pfeffer.

Und angemacht wird der Salat mit gutem Balsamico-Essig und Olivenöl.

Diese Menge des Salats ist genug, dass man ihn als komplette Mahlzeit serviert.

Mein Rat: Zuerst kommt der Balsamico-Essig an den Salat, dann erst das Olivenöl. Denn merke, käme zuerst das Olivenöl an den Salat, würde der leichte Ölfilm verhindern, dass der Salat den Essig aufnimmt.

Zutaten für 2 Personen:

- 10 Rostbratwürste
- 4 große Kartoffeln
- 4 Tomaten
- 2 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- Salz
- Pfeffer
- Balsamico-Essig
- Olivenöl

Zubereitungszeit: 20 Min.

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffelwürfel darin 6–8 Minuten garen. Wasser abgießen und Kartoffelwürfel abkühlen lassen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Rostbratwürste darin auf beiden Seiten jeweils 3–4 Minuten anbraten. Herausnehmen, auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Dann quer in Scheiben schneiden.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebeln putzen und quer in Ringe schneiden.

Bei den Tomaten den Strunk wegschneiden, dann die Tomaten in grobe Stücke schneiden.

Rostbratwürste, Kartoffeln, Tomaten, Schalotten, Knoblauch und Lauchzwiebeln in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Mit Balsamico-Essig und Olivenöl anmachen. Mit einem Salatbesteck gut vermischen.

Salat in zwei tiefe Teller geben und servieren.

Kakao-Kuchen



Rührkuchen mit kräftiger Farbe

Mein kürzestes Rezept in meinem Foodblog bisher.

Zutaten:

Für den Rührteig:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 3–4 EL Kakao

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Kakao in den fertigen Rührteig geben und kräftig verrühren.

Pfannkuchen mit Sauerkirsch-Füllung



Süßer Pfannkuchen

Ich bereite ein süßes Pfannkuchengericht zu. Da ich als Füllung Sauerkirschen und etwas Honig hineingebe, würze ich den Pfannkuchen nicht, er soll somit neutral schmecken.

Zutaten für 2 Personen:

- 6 EL Mehl

- 2 Eier
- etwa 200 ml Milch
- 6 EL Sauerkirschen (Glas)
- Honig

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 2 Min. | Garzeit 5 Min.

Mehl in eine Schüssel geben. Eier aufschlagen und dazugeben. Milch hinzugeben. Mit dem Schneebesen gut verrühren.

Öl in zwei Pfannen erhitzen. Jeweils die Hälfte der Pfannkuchenmasse in eine der Pfannen geben und mit dem Kochlöffel gut verteilen. Pfannkuchen jeweils etwa 2–3 Minuten auf beiden Seiten anbraten.

Pfannkuchen herausnehmen und auf zwei Teller geben. Etwas Honig darüber träufeln. Sauerkirschen jeweils in der Mitte daraufgeben. Pfannkuchen von den Rändern her zusammenrollen. Auf die zusammengerollten Pfannkuchen nochmals etwas Honig träufeln. Servieren.

Reis - Sauerkirsch - Tarte



Sehr schöne Tarte

Ich backe eine süße Tarte. Diesmal mit Milchreis und Sauerkirschen. Damit die Tarte insgesamt noch etwas süßer wird, gebe ich Vanillezucker dazu.

Zur Sicherheit gebe ich anstelle der vier Eier aus dem Grundrezept für die Füllung sechs Eier hinzu.

Mein Rat: Bei dieser Füllmasse verträgt die Tarte schon 40-50 Minuten Backzeit im Backofen.

Noch ein Rat: Die Tarte lässt sich sicherlich auch mit mehr Milchreis, also z.B. 250 g anstelle der verwendeten 125 g, zubereiten. Für einen ersten Backversuch habe ich jedoch die geringere Menge genommen.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- 6 Eier
- 200 ml Sahne
- 125 g Milchreis
- 200 g Sauerkirschen (Glas)
- 100 g Vanillezucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Backzeit 40-50 Min.

Milchreis nach Anleitung zubereiten und abkühlen lassen.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

Spring-Backform einfetten.

Teig in die Backform geben, ausdrücken und einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verrühren. Milchreis hinzugeben. Sauerkirschen hinzugeben. Und Zucker dazugeben. Mit dem Backlöffel gut verrühren. Füllung in die Backform geben.

Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen. Rand der Spring-Backform lösen und Tarte vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben. Gut abkühlen lassen.

Spargel



Leckerer vegetarisches Gericht

Um eine Sauce Hollandaise für die Spargel zuzubereiten, benötigt man Eier. Diese hatte ich aber nicht mehr vorrätig.

Und um eine Käse-Sauce zuzubereiten, benötigt man Sahne, die ich aber auch nicht vorrätig hatte.

Also bereite ich die Spargel einfach mit Butter zu.

Die Spargel werden natürlich noch ein wenig gesalzen.

Das Gericht ist aufgrund der verwendeten Butter leider nicht mehr vegan, sondern nur vegetarisch.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 kg Spargel
- Butter
- Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 6–8 Min.

Spargel schälen.

Wasser in einem großen Topf erhitzen und Spargel darin 6–8 Minuten garen.

Herausnehmen und auf zwei Teller geben. Salzen. Einige Butterflocken darüber geben. Servieren.

Pellkartoffeln mit Butter und Salz



Lecker und vegetarisch

Mein Kühlschrank war fast leer und keine Produkte mehr

vorhanden, die ich zubereiten konnte. Aber Kartoffeln habe ich eigentlich immer zuhause.

Ich bereite die Kartoffeln mit Schalen zu, da ich Bio-Kartoffeln verwende, deren Schalen essbar sind.

Das Ganze ist ein vegetarisches Gericht. Außerdem war es früher ein Arme-Leute-Essen. heute ist es eher ein Gericht für Vegetarier oder Menschen, die abnehmen oder gesund essen wollen.

Zutaten für 2 Personen:

- 10 Kartoffeln
- Salz
- Butter

Zubereitungszeit 12–15 Min.

Wasser in einem großen Topf erhitzen und Kartoffeln darin etwa 12–15 Minuten garen.

Kartoffeln herausnehmen und auf zwei Teller geben. Butter und Salz dazugeben und servieren.

Thunfischfilet mit mediterranean Gemüse



Mediterran genießen

Ich bereite Thunfischfilets zu, die ich nur salze und pfeffere und kurz in Butter anbrate. Dann sind sie noch sehr zart.

Dazu gibt es ein italienisches Gemüse, bestehend aus rotem Paprika, Lauchzwiebeln und braunen Champignons. Ich würze das Gemüse mit Salz und Pfeffer und noch mit Thymian.

Das Gemüse lösche ich mit etwas Soave ab und bilde ein kleines Sößchen.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 rote Thunfischfilets à etwa 125 g
- 1 rote Paprika
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 braune Champignons
- Soave
- Thymian
- Salz
- Pfeffer

- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 5 Min.

Thunfisch auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Paprika und Lauchzwiebeln putzen und in grobe Stücke schneiden. Champignons in Scheiben schneiden.

Butter in zwei Pfannen erhitzen. Thunfischfilets in einer Pfanne auf beiden Seiten jeweils etwa 3–4 Minuten anbraten. Parallel dazu Gemüse in der zweiten Pfanne anbraten. Gemüse salzen und pfeffern. Mit etwas Thymian würzen. Mit einem Schuss Soave ablöschen. Etwas köcheln lassen.

Thunfischfilets auf zwei Teller geben, Gemüse mit etwas Sauce dazugeben und servieren.

Hähnchenmägen-Ragout in Senf-Sahne-Sauce mit Gobbetti



Schmackhaftes Ragout mit Pasta

Hähnchenmägen sind Muskelfleisch. Aber man kann sie eigentlich nur zu einem Ragout verwenden und 1–2 Stunden garen, denn ansonsten sind sie noch zäh.

Ich bereite sie diesmal in einer Senf-Sahne-Sauce zu und gare sie eine Stunde.

Dazu gibt es als Pasta Gobbeiti.

Mein Rat: Einige Teelöffel Kapern würden auch noch in die Sauce passen.

Noch ein Rat: Wenn vorhanden, kann man das Gericht vor dem Servieren mit kleingeschnittener, frischer Petersilie garnieren.

Zutaten für 2 Personen:

- 400 g Hähnchenmägen
- 2 Schlotte

- 4 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 200 ml Sahne
- 4 Esslöffel scharfer Senf
- Salz
- Pfeffer
- Öl
- 250 g Gobbetti

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 60 Min.

Hähnchenmägen halbieren. Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebeln putzen und quer in Ringe schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Mägen und Gemüse darin anbraten. Mit Sahne ablöschen. Senf dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten garen lassen. Alle viertel Stunde das Ragout gut umrühren, damit die Sauce nicht am Topfboden anbrennt.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken. Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben. Hähnchenmägen-Ragout mit viel Sauce großzügig über die Pasta geben. Servieren.

Schrippen mit Paprika-Pesto



Zweckentfremdet

Pesto kann man nicht nur mit Pasta essen, sondern auch zweckentfremden als Brotaufstrich. Ich bereite sie hier mit zwei Schrippen als abendlichen Imbiss zu.

Zutaten für 2 Personen:

- 200 g [Paprika-Pesto](#)
- 4 Schrippen

Schrippen aufschneiden, mit Pesto bestreichen und auf zwei Tellern oder Essbrettchen servieren.

Thunfisch-Sashimi mit Soja-Sauce



Leckerer Sashimi

Ein Sashimi, zubereitet aus rohem, rotem Thunfisch.

Ich serviere ihn zusammen mit heller Soja-Sauce, die mit etwas Zitronensaft verfeinert ist.

Ich gebe zu, dass das Sashimi in einem japanischen Restaurant optisch schöner angerichtet ist.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g roter Thunfisch
- 4 EL helle Soja-Sauce, mit Zitronensaft verfeinert

Zubereitungszeit: 5 Min.

Thunfisch in dünne Streifen schneiden. Auf zwei Essbrettchen

anrichten. Soja-Sauce auf zwei kleine Schälchen verteilen und dazustellen. Servieren.

Rösti mit Wild-Preiselbeeren



Leckere Rösti

Rösti habe ich auch schon einmal zubereitet. Man kann sie aus rohen oder gekochten Kartoffeln zubereiten. Ich bereite sie aus gekochten Kartoffeln zu, dann muss ich sie nicht so lang braten, da die Kartoffeln ja schon gar sind.

In originale Rösti kommen übrigens keine Eier zur Bindung, die Rösti werden nur mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Ich reibe die Kartoffeln grob auf einer Küchenreibe mit Schalen, da ich Bio-Kartoffeln verwende, bei denen die Schalen

essbar sind.

Da man Rösti herzhaft oder süß zubereiten kann, bereite ich sie diesmal mit einigen Löffeln Wild-Preiselbeeren zu.

Zutaten für 2 Personen:

- 12–13 Kartoffeln
- 6 TL Wild-Preiselbeeren
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: 25 Min.

Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffeln darin 10–12 Minuten kochen. Herausnehmen, auf einen Teller geben und abkühlen lassen.

Kartoffeln auf einer Küchenreibe grob in eine Schüssel reiben. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles vermischen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und ein Viertel der Kartoffelmasse hineingeben. Mit dem Kartoffelstampfer oder dem Pfannenwender flach drücken. Auf beiden Seiten jeweils 3–4 Minuten kross anbraten. Herausnehmen, auf einen Teller geben und warmhalten. Rösti in vier Durchgängen in der beschriebenen Weise zubereiten.

Rösti auf zwei Teller verteilen, jeweils 3 TL Wild-Preiselbeeren dazugeben und servieren.

Zwiebelsuppe



Würzige Suppe

Diese Suppe habe ich schon einmal zubereitet. Und eigentlich sollte sie Schalottensuppe heißen, denn ich bereite sie nicht aus Zwiebeln, sondern aus Schalotten zu.

Der vor dem Servieren hinzugegebene geriebene Gouda versinkt leider in der Suppe.

Zutaten für 2 Personen:

- 700–800 ml [Gemüsefond](#)
- 10 Schalotten
- 100 g geriebener Gouda

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 5 Min.

Schalotten schälen und quer in Ringe schneiden.

Fond in einem Topf erhitzen. Schalotten dazugeben und 5 Minuten darin garen.

Suppe auf zwei Teller verteilen. Mit Käse garnieren.

Servieren.

Leberknödel-Paprika-Salat



Würziger Salat

Diesmal ein Gericht, das ich selten zubereite. Einen Salat.

Ich habe dazu Leberknödel in Scheiben geschnitten und in Butter angebraten. Sie sollen dem Salat etwas Würze geben.

Dann Paprikaschoten, Schalotten, Knoblauch und Lauchzwiebeln. Und Wurzeln, die ich mit einer Küchenreibe grob reibe.

Das Ganze wird mit Salz und Pfeffer gewürzt. Und mit wirklich gutem Balsamico-Essig und Olivenöl angemacht.

Zutaten für 2 Personen:

- 6 Leberknödel
- 2 Paprikaschoten
- 2 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Wurzeln
- Salz
- Pfeffer
- Balsamico-Essig
- Olivenöl

Zubereitungszeit: 20 Min.

Leberknödeln in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Leberknödelscheiben nacheinander in mehreren Durchgängen kross anbraten. Herausnehmen, auf einen Teller geben und abkühlen lassen.

Wurzeln schälen und putzen. Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebeln putzen und quer in Ringe schneiden. Paprika putzen und in grobe Stücke schneiden.

Leberknödelscheiben in eine Schüssel geben. Paprika, Schalotten, Knoblauch und Lauchzwiebeln dazugeben. Wurzeln mit einer Küchenreibe grob dazureiben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kräftig zuerst mit Balsamico-Essig und dann Olivenöl anmachen. Mit einem Salatbesteck alles gut vermischen.

Salat in zwei tiefe Teller geben und servieren.