

Schwaben trifft Südostasien



Leckeres, krosses Pfannengericht

Sie essen sicherlich auch gern Produkte aus Ihrer Heimat. Da bleibt man so richtig herkunftsgebunden und in der Tradition der eigenen Vorfahren.

Wenn Sie aus dem Südwesten Deutschlands stammen, können Sie mir jetzt auf eine Reise folgen. Denn Schwaben trifft hier Südostasien, genauer Indonesien. Und zwar trifft die Maultasche auf das Tempeh.

Meine Vorfahren mütterlicherseits stammen aus Schwaben, ich bin allerdings geborener Badener. Aber die schwäbische Küche ist mir daher recht gut bekannt.

Dieses Rezept ist auch ein reines Conveniencerezept für die schnelle Küche, denn mehr als 5 Minuten braucht es nicht, die Zutaten in heißem Öl zu braten. Und ab und zu muss es in der Küche auch einmal schnell gehen. Und hat man gute

Convenienceprodukte eingekauft, steht einem leckeren Gericht nichts im Wege.

Bei den Maultaschen hatte ich kleine Maultaschen vorrätig, die eigentlich als Suppeneinlage gedacht sind. Allerdings kann man sie natürlich auch in der Pfanne anbraten.

Tempeh ist ein traditionelles Fermentationsprodukt aus Indonesien, das durch die Beimpfung gekochter Sojabohnen mit verschiedenen Schimmelpilze entsteht.

Da das gekaufte Tempeh im einzelnen etwa die Größe der kleinen Maultaschen hat, passt es gut zusammen.

Wenn Sie übrigens darauf achten, Maultaschen mit veganer Füllung zu kaufen, haben Sie sogar noch dazu ein schnelles, schmackhaftes veganes Gericht.



Bei Bedarf auch vegan ...

Für 2 Personen:

- 400 g gewürztes Tempeh (2 Packungen à 200 g)
- 600 g Suppenmaultaschen (2 Packungen à 300 g)
- Salz
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: 5 Min.

Öl in zwei großen Pfannen erhitzen.

Jeweils eine Packung des Tempehs und der Maultaschen in eine Pfanne geben, gut vermischen und unter Rühren bei mittlerer Temperatur 5 Minuten kross anbraten.

Mit Salz und einer Prise Zucker würzen.

In der Pfanne servieren.

Guten Appetit!

Hühnchenfleisch mit Lauchzwiebeln und Reisnudeln in Teriyakisause



Diesmal passt es in eine Bowl ...

Sie essen gerne chinesische Nudeln oder auch Reisnudeln? Dann geht es Ihnen wie mir. Aber die Zubereitung dieser Nudeln ist mir manchmal etwas suspekt.

Bei diesen Reisnudeln habe ich mich einmal ausnahmsweise an die genaue Angabe auf der Packung gehalten. Reisnudeln 40–60 Minuten in Wasser mit Raumtemperatur, maximal 35 °C, nur einweichen. Das soll ausreichen. Bei den derzeitigen sommerlichen Temperaturen ist diese Maximaltemperatur fast leicht zu erreichen.

Aber, das klappte nicht. Nach einer Stunde Einweichzeit waren die Nudeln zwar weicher, aber sicherlich nicht gegart. Da ich die Zubereitung dieses asiatischen Gerichts einen Tag verschob und dazu die schon vorbereiteten Zutaten über Nacht in den Kühlschrank stellte, hatten diese Reisnudeln sogar 1 Tag an Einweichzeit. Aber auch das brachte keine Besserung. Nudeln wie gehabt weich, aber nicht verzehrfähig.

Ich habe schließlich die Reisnudeln noch parallel zu der

Zubereitung der Hauptzutaten im Wok in einem Topf mit kochendem Wasser 5 Minuten gegart. Dann waren sie gar und verzehrbar. Sie kamen dann noch zu den restlichen Zutaten in den Wok und wurden zusammen damit in zwei Schalen angerichtet. Denn dieses Mal war die Menge des Gerichts gering genug, dass ich nicht zwei tiefe Nudelteller bemühen musste. Sondern sie passte in zwei Schalen.

Für 2 Personen:

- 4 große Hühnchenschnitzel
- 10 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Portionen Reisnudeln
- Fischsauce
- Teriyakisauce
- 1 Tasse Wasser
- Sesamöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.



Mit Reisnudeln

Nudeln in einer Schale mit Wasser auf Zimmertemperatur mindestens eine Stunde einweichen.

Hähnchenfleisch in schmale Streifen schneiden und in eine Schale geben.

Lauchzwiebeln putzen, in grobe Stücke geben und ebenfalls in eine Schale geben.

Knoblauch putzen, schälen, mit einem breiten Messer flach drücken und kleinschneiden.

Nudeln in einem Toof mit kochendem Wasser 5 Minuten garen.

Parallel dazu Öl in einem Wok erhitzen und Knoblauch, Lauchzwiebeln und Fleisch darin einige Minuten anbraten und pfannenrühren. Mit einem guten Schluck Fischsauce ablöschen. Eine gute Portion Teriyakisauce dazugeben. Sauce mit dem Wasser verlängern. Nudeln dazugeben, alles gut vermischen und etwas köcheln lassen.

Gericht auf zwei Schalen verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Burger



Mein erster Burger ...

Mögen Sie Burger? Also Hamburger, Cheeseburger und so weiter? Von den Platzhirschen MacDonalds oder Burger King? Oder auch selbst zubereitet?

Ich gestehe hier, dass dies der erste Burger ist, den ich in meinem Leben zubereitet habe und für den ich hiermit das Rezept veröffentliche.

Nun gut, es ist kein korrekter Burger, denn es fehlen die Burger Buns. Also die Burger Brötchen. So etwas habe ich

generell nicht zuhause vorrätig, wozu auch, wenn ich nie Burger zubereite. Zumindest hatte ich aber Sandwichscheiben vorrätig, sogar aus Vollkornmehl hergestellt. Diese habe ich für Krossheit und Knusprigkeit natürlich getoastet.

Die BBQ-Sauce, die ich verwende, ist natürlich industriell hergestellt und somit gekauft, mein gleiches Argument, warum soll ich eine BBQ-Sauce umständlich und mühsam selbst zubereiten, wenn ich dafür doch meistens keine Verwendung habe? Da ich aber bei BBQ-Saucen überhaupt keine Ahnung habe, welche Produkte sich auf dem Markt befinden und wie diese geschmacklich gelagert sind, muss ich feststellen, dass diese BBQ-Sauce zu scharf, zu fruchtig und zu süß ist.

Als Topping kommen einige frische Blätter vom Romanasalat hinzu. Dann noch Zwiebelringe einer halben, weißen Zwiebel.

Eines ist mir jedoch wirklich sehr schmackhaft in eigener Zubereitung gelungen, und zwar das Patty. Ich hatte ja vor einiger Zeit einen ersten, kläglichen Versuch mit kleingehäckselten Bratwürsten für ein Patty unternommen, der natürlich scheiterte. Dieses Mal habe ich reines Schweinehackfleisch genommen, das einen hohen Fettanteil hat und somit zum einen eine gute Bindung hat und zum anderen sehr saftig bleibt. Dieses habe ich mit einer Fleischgewürzmischung kräftig gewürzt. Und dann auf beiden Seiten bei mittlerer Temperatur jeweils 5 Minuten in der Pfanne gebraten. Der Patty ist so lecker! Man erkennt das schon beim angerichteten Burger, dass ständig Fleischsaft vom Patty auf den Tellerboden tropft. Und vor allen Dingen sind die Patties tatsächlich medium gelungen.

Somit besteht der Burger bis auf die BBQ-Sauce aus frischen Produkten. Er schmeckt auch sehr gut. Leider gibt es eben beim Essen ein Schlachtfeld auf dem Teller, denn der Burger ist natürlich zu dick, um hineinzubeißen, und so muss man ihn mühsam mit Messer und Gabel zerteilen. Wenn ich dieses Schlachtfeld auf dem Teller betrachte, ist so ein Burger

eigentlich nichts anderes als ein Gericht auf dem Teller, das aus einer Hackfleischfrikadelle besteht, dazu etwas frischer Salat, ein paar Zwiebelringe zur Garnitur und zum Würzen der Frikadelle obenauf etwas BBQ-Sauce. Und dazu reicht man getoastete Sandwichscheiben als Sättigungsmittel. Warum richtet man solch ein Gericht eigentlich nicht gleich so an?



Saftiges und leckeres Patty

Sie lesen also, aus mir wird in meinem Alter kein Burger-Liebhaber mehr. Und ich denke auch nicht, dass noch weitere Burgerrezepte mit Variationen folgen werden.

Für 2 Personen:

- 500 g Schweinehackfleisch
- Fleischgewürzmischung
- Salz
- Zucker
- BBQ-Sauce
- 4 Blätter Romanasalat

- 1 kleine, weiße Zwiebel
- 4 Scheiben Weizenvollkornsandwich
- Rapsöl
- 2 Zahnstocher

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Zwiebel schälen, in feine Scheiben schneiden und die Ringe in eine Schale geben.

Vier schöne Blätter vom Romanasalat abzupfen und putzen.

Hackfleisch mit reichlich Gewürzmischung, etwas Salz und einer Prise Zucker würzen. Alles gut vermischen. Jeweils eine Hälfte in einen Eierring geben, verteilen und schön flach drücken.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Patties auf jeder Seite bei mittlerer Temperatur 5 Minuten kross braten.

Parallel dazu Sandwichscheiben im Toaster toasten.

Kur vor Ende der Garzeit alle Sandwichscheiben auf einer Seite mit jeweils einigen Teelöffeln der BBQ-Sauce bestreichen.

Zwei Sandwichscheiben mit der BBQ-Sauce nach oben auf zwei Teller geben. Jeweils ein Patty darauf platzieren. Jeweils zwei Romanasalatblätter darauf geben. Die Zwiebelringe darauf verteilen. Mit einer Sandwichscheibe mit der BBQ-Sauce nach unten abschließen. Mit einem Zahnstocher zusammenhalten.

Servieren. Guten Appetit!

Spezieller Schokoladenkuchen



Rührkuchenexperiment

Sie bereiten gern Rührkuchen zu? So ein Kuchen schmeckt ja auch lecker. Backen Sie ihn immer nach dem normalen Rezept für einen Rührkuchen? Also mit Mehl, Zucker, Margarine und Eiern?

Ich hatte vor einiger Zeit die folgende Überlegung angestellt. Mir fiel ein, dass man für einen Rührkuchen die oben genannten vier Zutaten immer komplett zu einem Rührteig – Nomen est Omen – verröhrt. Plus ein Päckchen Backpulver für den Auftrieb des Rührteigs.

Ich fragte mich nun folgendes: Wie gelingt der Rührkuchen, wenn man die Eier nicht komplett als erstes mit dem Zucker schaumig röhrt? Sondern nur die Eigelbe mit dem Zucker verröhrt? Und die Eiweiße separat zu Eischnee schlägt und erst kurz vor dem Backen unter den Rührteig hebt? Es sollte sich doch ein sehr viel fluffiger und schaumigerer Rührkuchen damit zubereiten lassen.

Ich will Sie nicht auf die lange Bank spannen. Der Rührkuchen gelingt ganz normal, wie gewohnt auch. Keine zusätzliche Fluffigkeit, Schaumigkeit oder mehr Volumen. Schade, hatte ich mir doch gedacht, hier auf einen neuen Trick in der Zubereitung gekommen zu sein.

Die Vorgehensweise bringt auch gleich ein Problem hervor. Dem Rührteig fehlt die Flüssigkeit der vier Eiweiße. Man bekommt also in der Küchenmaschine keinen sämigen Rührteig. Sondern einen groben, trockenen Teig, ähnlich eines Mürbeteigs. Da kann man natürlich nur sehr schwer den Eischnee unterheben.

Es musste eine Lösung her. Wie gelingt der Rührteig flüssiger? Ein weiteres Ei brachte nicht den gewünschten Erfolg. Wasser, Öl? Ich fand im Kühlschrank noch einen Becher Sauerrahm. Und gab diesen unter den Teig. Das funktionierte, der Teig wurde flüssiger und man erhielt tatsächlich einen Rührteig.



Schon der Rührteig sieht lecker aus ...

Dann habe ich den Eischnee vorsichtig untergehoben. Der Teig sah sehr gut aus und wirkte beim Einfüllen in die Backform als sehr sämig. Ich vermutete dann, dass das Ergebnis nach dem

Backen ähnlich ausfallen könnte. Aber weit gefehlt. Ich erhielt zwar einen schmackhaften und leckeren Schokoladenkuchen. Aber die Überlegung, die ich oben angestellt hatte, bezüglich der Zugabe von Eischnee, bewahrheitete sich nicht.

Für den Rührteig:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 1 Ei
- 100 g Sauerrahm
- 2–3 EL Kakao

Zum Dekorieren:

- einige EL Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Verweildauer im Backofen 1 Std. bei 170 °C Umluft



Nicht wie erwartet, aber gelungen

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Allerdings mit getrennten Eiern, also ohne die Eiweiße. Stattdessen ein zusätzliches Ei, den Sauerrahm und das Kakaopulver untermischen.

Separat Eischnee schlagen. Vorsichtig mit dem Backlöffel unter den Rührteig heben.

Kuchen nach dem Grundrezept backen.

Aus dem Backofen nehmen, abkühlen lassen und auf eine Kuchenplatte geben.

Mit etwas Puderzucker in einem feinen Küchensieb bestäuben.

Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

Bratwurstpfanne



Alternatives Gericht bei gescheitertem Experiment

Sie werden wegen der Foodfotos und dem Titel dieses Rezeptes etwas erstaunt sein. Sie hatten sicherlich Bratwürste, in der Pfanne gebraten, erwartet. Vielleicht mit Bratkartoffeln, wie man es oft zubereitet.

Ich will Ihnen vor dem eigentlichen Rezept eine kleine Geschichte erzählen. Wie es zu dieser Bratwurstpfanne kam. Sie werden vielleicht bemerkt haben, dass Sie in meinem Foodblog noch kein Rezept für Burger gefunden haben. Und es auch keine Kategorie für Burger gibt. Das hat einen einfachen Grund: Ich esse keine Burger. Aus zwei Gründen.

Entweder ist der Burger so hoch, dass man ihn nicht in den Mund bekommt. Dann muss man ihn auf dem Teller zerschneiden,

um ihn essen zu können. Und hat ein ziemliches Gematsche auf dem Teller. Oder man kann ihn essen, bekommt aber eine Maulsperre, weil man den Mund so weit aufreißen muss, um den Burger zu essen. Und zu den Burgern von MacDonalds, Burger King und Konsorten äußere ich mich erst gar nicht.

Nun hatte ich aber Zwiebelmarmelade gekocht und außerdem noch einige wenige Zutaten zuhause, die eigentlich für einen Burger passten. Ich hatte zwar keine Burgerbrötchen vorrätig, sondern nur Toastbrotscheiben, aber es hätte doch eventuell klappen können. Nur hatte ich kein Hackfleisch für die Patties. Aber Bratwürste.

Also entwickelte ich den Plan, die Bratwürste mit der Küchenmaschine fein zu häckseln und als Masse für die Patties zu verwenden. Also mit dem Brät von frischen Bratwürsten hätte das eventuell geklappt. Nicht jedoch mit den fein gehäckselten Bratwürsten. Die Masse ist einfach zu trocken und hat keine Bindung. Und Eier für Bindung wollte ich nicht verwenden, es sollten Patties werden, keine Frikadellen.

Also versuchte ich noch das folgende. Ich nahm zwei Eierringe und presste die Bratwurstmasse sehr fest hinein. Und briet die beiden Patties auf diese Weise in viel Rapsöl in der Pfanne an. So weit, so gut, Aber beim Wenden passierte dann das Malheur, das ich oben nannte. Die Masse hatte keine Bindung und zerfiel. Also Tschüss zum ersten Rezept für einen Burger. Und schnell musste ein Ersatzrezept her, was ich mit der krümeligen Bratwurstmase zubereiten konnte. Das Ergebnis sehen Sie hier auf den Foodfotos!

Zwiebelmarmelade bereiten Sie übrigens folgendermaßen zu: Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Knoblauch und Wurzeln putzen, schälen und sehr kleinschneiden. In etwas Olivenöl anbraten. Mit einem trockenen Rotwein ablöschen. Etwa 30 Minuten einkochen. Abschmecken.

Für 2 Personen:

- 10 Bratwürste (2 Packungen à 300 g)
- 20 Bio-Drillinge
- einige EL Zwiebelmarmelade
- Gewürzsalz
- schwarzer Pfeffer
- Rapsöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 25 Min.



Mit Bratwurst und Kartoffeln

Drillinge in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 15 Minuten garen. Herausnehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. In Viertel schneiden.

Bratwürste in grobe Stücke schneiden und in der Küchenmaschine gut zerhäckseln.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Drillinge darin einige Minuten kross anbraten. Mit einem Gewürzsalz würzen. Herausnehmen und warmhalten.

Bratwurstbrät in zwei Pfannen einige Minuten kross anbraten.
Leicht mit Pfeffer würzen.

Zwiebelmarmelade dazugeben und untermischen.

Drillinge obenauf geben und nochmals gut erhitzen.

Möglichst in der Pfanne servieren.

Guten Appetit!

Gnocchipfanne



Direkt aus der Pfanne

Sicherlich sind Sie Convenienceprodukte nicht immer abgeneigt. Sofern sie guter Qualität sind. Denn damit können Sie ab und zu leckere Gerichte, aber in kurzer Zeit

zubereiten. Und Sie haben sicherlich nicht immer die Zeit und Muße, stundenlang am Herd zu stehen.

Das Convenienceprodukt in diesem Rezept sind zwei Packungen mit industriell hergestellten Gnocchi. Okay, man kann sich die Arbeit machen, die Gnocchi selbst frisch zuzubereiten. Sie schmecken dann sicherlich noch etwas besser.

Aber haben Sie ein gutes Produkt gekauft, spricht nichts gegen eine solche Zubereitung. Denn man kann solch ein Convenienceprodukt auch noch verfeinern.

In diesem Fall kommen eingelegte Jalapeños-Scheiben hinzu, aus dem Glas. Sie bringen Süße und Schärfe mit sich.

Und dann für viel Frische ein ganzer Topf frischer Thymian.

Damit bereiten Sie in einer viertel Stunde ein leckeres Pfannengericht zu, das sehr gut schmeckt. Eine gewisse Zeit brauchen eben auch die Gnocchi, sollen sie sehr kross und knusprig sein und viele Röststoffe bekommen.

Für 2 Personen:

- 800 g Gnocchi (2 Packungen à 400 g)
- 200 g süß-scharfe Jalapeños-Scheiben (1 Glas)
- 1 Topf frischer Thymian
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Rapsöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 15 Min.



Kross und knusprig

Einlegewasser der Jalapeños abschütten.

Thymian kleinwiegen. Dabei vorher die harten, holzigen Stiele entfernen.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Gnocchi hineingeben und gute 10 Minuten unter Rühren kross und knusprig anbraten. Dann die Jalapeños-Scheiben dazugeben und mit anbraten. Schließlich den Thymian dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Gnocchi auf zwei tiefe Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Tofu, Austernpilze und Blattspinat mit Mienudeln in Austernsauce



Mit Instant-Mienudeln

Sie essen gerne chinesische Nudeln? Mienudeln? Sie sind ja mittlerweile in jedem gut sortierten Supermarkt zu bekommen. In der Abteilung „Internationale Spezialitäten“. Aber Achtung, es gibt bei chinesischen Nudeln Unterschiede. Zum einen natürlich Qualitätsunterschiede. Aber auch Unterschiede in der Zubereitung.

Mienudeln sind meistens als „Quick Cooking Noodles“ bekannt, also schnell zuzubereiten. Aber es gibt auch solche, die man wie italienische Nudeln lange kochen muss, manche deutlich über 10 Minuten lang.

Bei diesem asiatischen Gericht, das ich aus wenigen Zutaten

kreiert habe, werden Instant-Mienudeln verwendet, die tatsächlich nur 5 Minuten in sehr heißem, aber nicht mehr kochendem Wasser ziehen müssen. Das reicht völlig aus.

Als weitere Zutaten wird fast schon klassisch Tofu verwendet. Dann Austernpilze. Und als Gemüse frischer Blattspinat.

Die Sauce wird aus Fischsauce und Austernsauce gebildet. Verlängert mit einer Tasse Wasser.

Ein sehr leckeres, asiatisches Geicht, das ich Ihnen nur empfehlen kann.

Für 2 Personen:

- 400 g Naturtofu (2 Packungen à 200 g)
- 200 g Austernpilze (1 Schale)
- 2 Schalen Blattspinat
- 2 Portionen Instant-Mienudeln
- Austernsauce
- Fischsauce
- 1 Tasse Wasser
- Sesamöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.



Mit leckerem Tofu

Tofu in kurze, schmale Streifen schneiden und in eine Schale geben.

Austernpilze grob zerkleinern und ebenfalls in eine Schale geben.

Blattspinat putzen, aber im Ganzen belassen.

Mienudeln in einem Topf mit etwa 80 °C heißem Wasser 5 Minuten ziehen lassen.

Öl in einem Wok erhitzen. Tofu darin kurz pfannenrühren. Dann Pilze dazugeben und ebenfalls etwas pfannenrühren. Schließlich den Spinat dazugeben. Nudeln unterheben.

Mit einem guten Schluck Fischsauce ablöschen. Ebenso einen guten Schluck Austernsauce hinzugeben. Mit dem Wasser die Sauce verlängern. Alles vermischen und kurz köcheln lassen.

Auf zwei tiefe Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Bananen-Hafermilch-Torte



Mit Bananen und Hafermilch

Bananen bieten sich für eine Torte mit einem Milchprodukt gut an. Sie haben sicherlich manchmal auch noch Bananen über, deren Schalen schon braun oder schwarz werden und die Bananen schon sehr überreif sind.

Einfach in der Küchenmaschine zu einem Mus vermixen. Mit einer Milch vermischt und mit Gelatine abgebunden ergibt es eine gute Füllmasse für eine Torte. Denken Sie nur an den bekannten Milchshake, den man im Sommer gern im Eiscafé trinkt.

Und Bananen haben schon immer gut zu Schokolade gepasst. So erhält die Torte vor dem Zuschneiden und Servieren eine

leichte Bedeckung mit Schokoladenstreuseln.

Beim Bananenmus lässt sich nie so ganz vorhersagen, ob es sich homogen mit der Milch verbindet. Oder doch ein wenig abtrennt und, wie Sie auf den Foodotos sehen können, doch nach oben wandert und sich dort sammelt. Und dann haben Sie eben bei der angeschnittenen Torte optisch Schichten in der Füllmasse.

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 4 Bananen
- 1 l Hafermilch
- 15 Blatt Gelatine

Zum Dekorieren:

- Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Verweildauer im Kühlschrank 6 Stdn.



Mit Schokoladenstreuseln garniert
Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Bananen schälen, in grobe Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. In die Küchenmaschine geben und zu einem Mus vermixen.

Gelatine in eine Schale mit kaltem Wasser geben.

Etwas Hafermilch in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, in die Milch geben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Restliche Milch dazugeben. Bananenmus dazugeben und alles gut vermischen.

Auf den Tortenboden in der Backform geben und gut verteilen. 6 Std., am besten über Nacht, im Kühlschrank erhärten lassen.

Torte herausnehmen, mit Schokoladenstreuseln garnieren, Backform und Backpapier entfernen, auf eine Tortenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Haschee mit Basmatireis



Mit viel leckerer Sauce

Essen Sie gerne Hackfleisch? Einerlei, ob Rind, Schwein, Pute oder Pferd. Mit Hackfleisch lassen sich ja sehr wohlschmeckende Gerichte zubereiten. Denken Sie nur an den Klassiker einer Spaghetti Bolognese.

Aber mit Hackfleisch lässt sich auch ebenso ein einfaches, in der deutschen Küche sehr wohlbekanntes Gericht zubereiten: ein Haschee. Dazu brauchen Sie nur einige wenige weitere Gemüsezutaten. Und für den vollen Geschmack verwenden Sie für die Sauce am besten einen selbst zubereiteten Bratenfond aus Knochen, Gemüseabfällen und Rotwein. Dann wird das Haschee so richtig lecker.

Als Beilage können Sie unter mehreren auswählen, entweder Reis

der unterschiedlichsten Art. Oder Nudeln der unterschiedlichsten Art. Schließlich kommen auch noch Kartoffeln oder Knödel in Frage. Oder sogar etwas ausgefalleneres wie Bulgur oder Polenta.

Für 2 Personen:

- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 große Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 5 braune Champignons
- 400 ml Bratenfond
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- 1 Tasse Basmatireis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.



Eine einfache Zubereitung für Hackfleisch
Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden. In eine Schale geben.

Öl in einem Topf erhitzen und Hackfleisch darin einige Minuten kross anbraten. Gemüse dazugeben und mit anbraten. Mit dem Fond ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles vermischen und zugedeckt bei geringer Temperatur eine Stunde köcheln lassen.

Kurz vor Ende der Garzeit Reis in einem Topf mit der doppelten Menge an kochendem, leicht gesalzenem Wasser 11 Minuten garen.

Sauce des Haschees abschmecken,

Reis zum Haschee geben und alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Nudelteller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Big fruits cake



Mit leider zuviel verschiedenem Obst
Sommerzeit ist Obstzeit. Es gibt jedwede Obstsorte frisch vom Feld oder der Wiese beim Händler in den Obstregalen. Sie schwelgen sicherlich auch in diesem großen Angebot und fragen sich, was Sie damit alles zubereiten können.

Bereiten Sie einfach eine leckere, fruchtige und vielseitige Obsttorte daraus zu. Machen Sie aber nicht den Fehler wie ich, zuviel Obst dafür zu verwenden. Lassen Sie auf alle Fälle 1 Melone von der Zutatenliste weg. Ich habe sie nur mit aufgenommen, um das Rezept möglichst authentisch zu halten. Denn ich habe tatsächlich 2 Melonen, ein Pfund Trauben und eine Dose Ananasstücke für die Torte verwendet.

Schon beim Zuschneiden der Melonen und der Trauben und dem

dann folgenden Mischen mit den Ananasstücken war mir die Menge suspekt. Sie war einfach zuviel und damit alles für die Torte überdimensioniert. Aber das wurde mir erst klar, als ich schon alles Obst zerschnitten und gemischt in einer großen Schüssel vor mir sah.

Ich habe die Obstmenge dann doch mit der Mandelmilch, in der ich die Gelatine aufgelöst habe, vermischt. Und auf den fertigen Tortenboden geschüttet. Und zack, ein Teil, etwa ein Viertel davon, fiel aus der Spring-Backform heraus, weil es zuviel war. Und so ergab der Rest noch einen leckeren Obstsalat nach dem Essen vor dem Fernseher.

Apropos Obstsalat, der Titel des Rezeptes „Big fruits cake“ passt so genau auch nicht. Ich hätte es besser „Obstsallattorte“ nennen sollen. Denn selbst ohne den Teil des gemischten Obstes, der aus der Backform fiel, war es immer noch viel zu viel Obst und ich hatte es wirklich bei dieser Torte zu gut gemeint. Denn auch die Menge an Mandelmilch mit der Gelatine war im Grunde genommen zu wenig zur Bindung und Festigkeit des Obstes beim Kühlen im Kühlschrank. Womit die Torte danach beim Anschneiden ein klein wenig zerfiel.

Also, alles in allem, lecker, fruchtig, schmackhaft – aber bedingt gelungen. Weniger ist eben manchmal mehr.

Ein Gutes hat das Rezept dann aber doch. Ich konnte feststellen, dass die Verwendung von Ananas aus der Dose, dieses Mal Ananasstücke, wirklich gut mit der Gelatine harmoniert und letztere auch gut abbindet. Denn Ananas in der Dose ist schon vorgegart. Ich hatte in anderen Rezepten darauf hingewiesen, dass Blattgelatine mit frischer Ananas aufgrund eines bestimmten Enzyms in dieser Obstsorte nicht erhärtet und somit Ananas nicht mit Gelatine verwendet werden kann. Der Workaround ist aber der, entweder Ananas aus der Dose zu verwenden – vorgegart – oder frische Ananas einige Minute leicht zu garen. Dann klappt es auch mit der Ananas!



Eher ein Obstsalat als eine Obstkugel

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- 2 Honigmelonen
- 500 g rote Trauben (1 Schale)
- 300 g gestückelte Ananas (1 Dose)
- 1 l Mandelmilch
- 12 Blatt Gelatine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Verweildauer im Kühlschrank 6 Stdn.

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Melonen schälen, achteln, Kerngehäuse entfernen, kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Trauben von den Stielen befreien und längs halbieren. In die Schüssel geben.

Saft der Ananasstücke abschütten, Stücke in die Schüssel geben und alles gut vermischen

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen. Mandelmilch in einem Topf auf dem Herd leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, in die Mandelmilch geben und mit dem Schneebesen verrühren. Milch über das Obst geben und alles gut vermischen.

Obstmasse auf den Tortenboden in der Backform geben. Überschüssiges Obst für einen Obstsalat als Dessert verwenden. Torte 6 Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank erhärten lassen.

Torte herausnehmen, Backform und Backpapier entfernen, auf eine Tortenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Fusilli mit Tomatensauce



Einfaches Pastagericht

Vegane Produkte schmecken ja nicht immer sehr gut. Das wird meistens an ihnen bemängelt. Dies ist besonders bei veganen Fertigprodukten der Fall. Stimmen Sie mir zu? Haben Sie auch schon einmal vegane Gerichte gegessen und gedacht, das könnte aber durchaus noch etwas besser und würziger schmecken. Und haben dabei an das gleiche Gericht, aber mit Fleisch, gedacht?

Dieses vegane Gericht ist da ganz anders. Es gelingt wirklich wohlschmeckend und würzig. Die eigentliche Würze übernehmen die zugegebenen Hefeflocken, die in der veganen Küche gern verwendet werden. Und aufgepasst, ist die Tomatensauce vor der Zugabe der Hefeflocken noch sehr dünnflüssig, wird sie nach Zugabe derselben sämig. Die Flocken binden nämlich auch ein wenig ab.

Als einzige Würze reichen die Hefeflocken aber nicht aus. Wie gewohnt, sind Salz, schwarzer Pfeffer und eine Prise Zucker notwendig, um das Gericht komplett abzurunden.

Gewöhnlich mache ich mir nicht die Mühe, Tomaten vor der

weiteren Zubereitung zu blanchieren und zu häuten. Oder sogar noch die Kerne zu entfernen. Und somit nur das Tomatenfleisch zu verwenden, das so genannte Tomaten-Concassée.

Dieses Mal habe ich das aber gemacht, weil ich eine feine Sauce ohne Haut und Kerne haben wollte. Ich bin aber einen anderen Weg als oben beschrieben gegangen. Ich habe die Tomaten nur in kleine Stücke geschnitten, in Olivenöl angebraten und eine viertel Stunde lang gegart. Die auf diese Weise zubereitete Masse habe ich dann durch ein grobes (!) Küchensieb gegeben. Flüssigkeit und Fleisch der Tomaten gehen durch, Kerne und Schalen werden zurückgehalten. Also genau das, was ich wollte.

Es kommen dann noch gut bekannte Zutaten in die Sauce, um doch ein wenig Stückigkeit darin zu haben. Als Pasta wähle ich Fusilli, diese gedrehten Nudeln sind sehr saucensüffig und wie für dieses Gericht geschaffen.

Für 2 Personen:

- 375 g Fusilli
- 12 Tomaten
- 10 braune Champignons
- 10 Lauchzwiebeln
- 6 Knoblauchzehen
- 4 EL Hefeflocken
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 30 Min.



Mit Hefeflocken als Würze

Tomaten putzen und in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Tomatenstücke darin kurz anbraten. Zugedeckt bei mittlerer Temperatur 15 Minuten köcheln lassen.

Masse durch ein grobes Küchensieb in eine Schale geben. Flüssigkeit und Fleisch der Tomaten mit einem Kochlöffel durchdrücken, Kerne und Schalen zurückhalten.

Champignons in kleine Stücke schneiden. In eine Schale geben.

Ebenso mit den Lauchzwiebeln verfahren.

Knoblauch putzen, schälen, mit einem breiten Messer plattdrücken und kleinschneiden.

Nochmals Olivenöl in einem Topf erhitzen und Knoblauch, Lauchzwiebeln und Champignons darin anbraten. Tomatenmasse dazugeben. Hefeflocken ebenfalls dazugeben und gut verrühren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Sauce abschmecken und etwas köcheln lassen.

Fusilli in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 9 Minuten garen.

Fusilli zu der Sauce geben und alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Nudelteller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Polska zupa ogórkowa – Polnische Gurkensuppe



Leckere, polnische Suppe mit Gurken
Sie sind sicherlich immer an traditionellen, auch
ausländischen Rezepten für schmackhafte Gerichte interessiert.
Das müssen nicht immer nur Rezepte aus Ländern wie Italien

oder Frankreich sein. Es können auch einmal Rezepte aus anderen, direkten Nachbarländern sein. Wie aus Polen.

Vielleicht kennen Sie von dort nur die guten, polnischen Würste, die es dort in den unterschiedlichsten Zubereitungen gibt. Nein, es gibt auch andere, leckere Gerichte von dort, die man zubereiten kann, die lecker und schmackhaft sind und die gerne eine weitere Verarbeitung verdient haben.



Ich habe mich mit meinem Freund Kasimierz des Öfteren über einige polnische Gerichte unterhalten. Kasimierz hat zwei Staatsangehörigkeiten, und zwar die deutsche und die polnische. Somit kennt er wirklich echte, traditionelle, polnische Rezepte für polnische Gerichte. Und hat mir dieses Rezept für eine polnische Gurkensuppe verraten. Die ich mir bis ins kleinste gemerkt und beim Nachhausekommen sofort in dieser Form für dieses Rezept notiert habe.

Wir hatten des Öfteren davon gesprochen, einen Termin für ein gemeinsames Kochen auszumachen, bei dem entweder er diese Suppe bei mir zubereitet hätte und wir sie gemeinsam verspeist hätten, oder wir hätten uns gemeinsam daran gemacht, die Suppe zuzubereiten. Wir haben jedoch leider nie einen Termin festmachen können, an dem es zu einem gemeinsamen Kochen geklappt hätte. Also habe ich mich nach seiner Anleitung daran gemacht, die Suppe allein zuzubereiten.

Und kann sie Ihnen jetzt stolz präsentieren. Eine echte polnische Gurkensuppe. Nach echtem, polnischen Rezept. Für die Gurkeneinlage verwendet man einfache Gurken, die man auch in Essigwasser einlegen kann oder wie man sie eingelegt als Konserven in Gläsern zu kaufen bekommt.

Und die Suppe schmeckt wirklich hervorragend. Ein wenig säuerlich, vermutlich aufgrund der zugegebenen Gurkeneinlage.

Und eventuell könnte man sie in Deutschland auch als Eintopf bezeichnen, denn sie enthält schon viele Zutaten, hat Bums und ist eine kräftige Mahlzeit. Danke Kasimierz, für das tolle Rezept! Und für Sie gilt nur der Rat: Nachkochen!

Für 2 Personen:

Für die Suppe:

- ein paar Schweineknochen
- etwas Suppengemüse (Knollensellerie, Wurzel, Lauch, Petersilie)
- einige Kartoffeln
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Wasser
- Öl

Für die Gurkeneinlage:

- einige Gurken
- 2 Knoblauchzehen
- frischer Dill
- Salz

Zum Garnieren:

- etwas Sahne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 1,5 Std.



Vor dem Servieren mit etwas Sahne garniert
Aus Knochen, Suppengemüse und Kartoffeln eine Brühe kochen.
Dazu Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und in kleine Würfel schneiden. In eine Schale geben. Kartoffeln ebenfalls schälen, auch in kleine Würfel geben und in eine Schale geben.

Etwas Öl in einem Topf erhitzen und Knochen darin unter Rühren kräftig anbraten. Suppengemüse und Kartoffeln dazugeben. Mit dem Wasser ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt 1–1,5 Std. bei geringer Temperatur köcheln lassen. Knochen entfernen. Brühe abschmecken.

Für die Gurkeneinlage Gurken putzen, auf einer groben Küchenreibe in eine Schale reiben. Knoblauchzehen putzen, schälen, mit einem breiten Messer flachdrücken und kleinschneiden. Dill kleinschneiden. Knoblauch und Dill zu den Gurken geben. Gut salzen. Alles vermischen und in ein Glas mit Deckel geben.

Wenn man diese Gurkeneinlage nur einige Wochen aufbewahren will, reicht es, sie in den Kühlschrank zu geben. Ansonsten

muss man sie haltbar machen. Dazu kann man die Gurkeneinlage im geschlossenen Glas entweder im Backofen einige Zeit garen und somit haltbar machen. Oder man gart sie in einem entsprechenden Behälter auf dem Herd wie anderes Gemüse oder auch Obst in Einmachgläsern einige Stunden und macht sie dadurch haltbar.

Zu der Gurkeneinlage gibt es übrigens noch zwei Alternativen, um diese zuzubereiten. In Polen gibt es in Konserven so genannte Brühgurken, mit denen man diese Einlage herstellen kann. Oder man nimmt eingelegte Sauergurken, schüttet das Einlegewasser ab und verwendet diese für die Einlage.

Die Gurkeneinlage gibt man in die zuvor zubereitete Suppe und erhitzt diese dann nochmals einige Minuten.

Suppe in zwei tiefe Suppenteller verteilen.

Suppe jeweils mit einem Esslöffel Sahne garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Aprikosentorte



Leckere Aprikosentorte

Im Sommer bietet es sich an, frisches Obst für Kuchen, Tartes oder Torten zu verwenden. Meinen Sie nicht auch? Man kann auf Dosenware verzichten. Frisches Obst schmeckt eben einfach ... frischer und schmeckt besser.

Bei diesem Tortenrezept werden 500 g frische Aprikosen verwertet. Als Flüssigkeit und Füllmasse dient ein Liter Mandelmilch. Und für die Bindung sorgt die Blattgelatine.

Und da Aprikosen gut mit Schokolade harmonieren, wird die Torte vor dem Anschneiden und Servieren mit Schokoladenstreuseln dekoriert.

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 1 l Mandelmilch
- 500 g Aprikosen (1 Schale)
- 12 Blatt Gelatine

Zum Dekorieren:

- Schokoladenstreusel



Mit Schokoladenstreuseln garniert
Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Aprikosen putzen, den Kern entfernen, vierteln, in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Gelatine in eine Schale mit kaltem Wasser geben.

Etwas Mandelmilch in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, zur Mandelmilch geben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Restliche Mandelmilch dazugeben. Aprikosenstücke ebenfalls hinzugeben und alles gut

vermischen.

Tortenfüllmasse auf den Tortenboden in der Backform geben und gut verteilen. 6 Stunden, besser noch über Nacht, im Kühlschrank erhärten lassen.

Torte herausnehmen, mit Schokoladenstreuseln bestreuen, Backform und Backpapier entfernen, auf eine Tortenplatte geben, stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Haschee mit Maccheroni



Eine einfache Zubereitung für Hackfleisch

Essen Sie gerne Hackfleisch? Einerlei, ob Rind, Schwein, Pute oder Pferd. Mit Hackfleisch lassen sich ja sehr wohlschmeckende Gerichte zubereiten. Denken Sie nur an den Klassiker einer Spaghetti Bolognese.

Aber mit Hackfleisch lässt sich auch ebenso ein einfaches, in der deutschen Küche sehr wohlbekanntes Gericht zubereiten: ein Haschee. Dazu brauchen Sie nur einige wenige weitere Gemüsezutaten. Und für den vollen Geschmack verwenden Sie für die Sauce am besten einen selbst zubereiteten Bratenfond aus Knochen, Gemüseabfällen und Rotwein. Dann wird das Haschee so richtig lecker.

Als Beilage können Sie unter mehreren auswählen, entweder Nudeln der unterschiedlichsten Art. Oder Reis der unterschiedlichsten Art. Schließlich kommen auch noch Kartoffeln oder Knödel in Frage. Oder sogar etwas ausgefalleneres wie Bulgur oder Polenta.

Für 2 Personen:

- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 große Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 5 braune Champignons
- 400 ml Bratenfond
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- 375 g Maccheroni

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.



Mit viel leckerer Sauce

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden. In eine Schale geben.

Öl in einem Topf erhitzen und Hackfleisch darin einige Minuten kross anbraten. Gemüse dazugeben und mit anbraten. Mit dem Fond ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles vermischen und zugedeckt bei geringer Temperatur eine Stunde köcheln lassen.

Kurz vor Ende der Garzeit Nudeln in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 9 Minuten garen.

Sauce des Haschees abschmecken,

Nudeln herausnehmen, zum Haschee geben und alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Nudelteller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Lauwarmer Feldsalat mit Speck, Knödel und Pilzen



Lecker, lauwarm und würzig

Sie essen in den Sommermonaten sicherlich auch ab und zu gern einen großen, frischen Salat, auch als Hauptmahlzeit. Gerade wenn es sehr heiß ist, hat man zum einen keine große Lust, in der Küche am warmen Herd zu verweilen. Zum anderen sind große und üppige Mahlzeiten nicht besonders angebracht, weil der Magen bei dieser Hitze dann kräftig zu verdauen hat.

Also liegt es nahe, einfach einen leckeren Salat zuzubereiten. Sie können diesen aber noch durch einige kräftigere Zutaten aufpeppen. Die dem Salat dann tatsächlich den Charakter einer Hauptmahlzeit verleiht. Und ihn sogar noch etwas lauwarm machen.

Hier geschehen in diesem Rezept mit zwei Portionen Feldsalat. Verfeinert und aufgewertet mit durchwachsenem Bauchspeck. Mit Semmelknödln. Und mit vielen frischen Austernpilzen.

Die Semmelknödel sollten Sie schon von einem vorherigen Gericht, am besten mit einem leckeren Braten, zubereitet, gegart und einfach für die Folgetage im Kühlschrank aufbewahrt haben.

Für ordentliche Krossheit und Knusprigkeit des Salates werden die zusätzlichen Zutaten vor dem eigentlich Anrichten noch einige Minuten in der Pfanne in Olivenöl angebraten.

Das Dressing besteht in den Hauptteilen aus Olivenöl und Balsamicoessig, dieses Mal einem roten Essig, der den kräftigen und würzigen Charakter des Salates unterstreicht. Hinzu kommen noch zwei Päckchen mit Salatkräutern. Und natürlich einige Gewürze.



Mit vielen, zusätzlichen Zutaten aufgepeppt
Für 2 Personen:

- 200 g Feldsalat (2 Packungen à 100 g)
- 100 g durchwachsener Bauchspeck
- 4 vorgegarte Semmelknödel
- 200 g Austernpilze (1 Schale)
- Olivenöl

Für das Dressing:

- 6 EL Olivenöl
- 6 EL roter Balsamicoessig
- 6 EL Wasser
- 2 Päckchen Salatkräuter
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: 15 Min.

Aus den Zutaten für das Dressing ein solches in einer Schale zubereiten, gut verquirlen und abschmecken.

Speck in sehr kleine Würfel schneiden.

Ebenso die Knödel in kleine Würfel schneiden.

Austernpilze zerkleinern und in eine Schale geben.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Speck, Knödel und Pilze darin etwa 5 Minuten kross und knusprig braten.

Salat in eine Schüssel geben. Restliche Zutaten dazugeben und alles gut vermengen. Dadurch hat man einen lauwarmen Salat. Dressing darüber verteilen und alles gut mit dem Salatbesteck vermischen.

Der Salat ist für zwei Personen zu groß für zwei normale Schalen. Verteilen Sie ihn auf zwei tiefe Pastateller.

Servieren. Guten Appetit!

Maccheroni mit Jalapeños, Champignons und Knoblauch

Sie essen gern scharf? Und Ihnen sind Jalapeños ein Begriff? Dann wird Sie vielleicht dieses Rezept überzeugen.

Ich verwende keine frischen Jalapeños, sondern greife auf solche aus dem Glas zurück. Also eingelegte, die zudem süß und scharf sind.

Verfeinert werden sie noch mit einigen frischen Champignons und frischem Knoblauch.

Für ein wenig Sauce können Sie einfach etwas trockenen Weißwein dazugeben. Alternativ können Sie die Brühe der Jalapeños verwenden. Oder etwas Kochwasser der Pasta.



Mit süß-scharfen Jalapeños

Für 2 Personen:

- 375 g Maccheroni
- 200 g süß-scharfe Jalapeños-Scheiben (1 Glas)
- 10 braune Champignons
- 4 Knoblauchzehen
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 9 Min.



Leckere Maccheroni

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

Champignons in feine Scheiben schneiden und ebenfalls in eine Schale geben.

Maccheroni in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 9 Minuten garen.

Parallel dazu Öl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch darin kurz anbraten. Dann Champignons und Jalapeños dazugeben. Alles einige Minuten kross anbraten. Etwas Wein, Einlegebrühe oder auch Kochwasser der Pasta dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und abschmecken.

Pasta zu den Jalapeños geben und gut vermischen.

Auf zwei tiefe Pastateller geben.

Servieren. Guten Appetit!