Frische Tagliatelle mit Avocado-Basilikum-Pesto



Voller Teller …

Frische Tagliatelle. Zwar nicht selbst hergestellt. Sondern industriell aus der Packung. Aber zumindest frisch. Das merkt man an der kurzen Kochzeit, denn sie ist in zwei Minuten gegart.

Dazu ein leckeres Pesto. Hauptzutaten hierfür sind Avocado und frisches Basilikum.

Dazu noch einige weitere Zutaten wie Schalotte, Lauchzwiebel und Knoblauch.

Ich püriere das Pesto nicht mit dem Pürierstab. Denn ich will ein stückiges Pesto. Also nehme ich nur das Stampfgerät und zerstampfe das Pesto nach dem Garen.

Für die Flüssigkeit beim Pesto nehme ich zum ersten Ablöschen einen trockenen Chardonnay. Dann aber noch eine Menge vom Kochwasser der Pasta. Denn dieses hat ja Salz und Stärke der Pasta und würzt und bindet somit auch das Pesto.

Für 2 Personen

- 600 g frische Tagliatelle (1 Packung)
- 2 Avocados
- 2 große Schalotten
- 2 Lauchzwiebeln
- 6 Knoblauchzehen
- 2 gelbe Peperoni
- 1/2 Topf frisches Basilikum
- Salz
- weißer Pfeffer
- Olivenöl
- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 5 Min.



Avocado putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden.

Schalotten, Lauchzwiebeln, Knobkauchzehen und Peperoni putzen, gegebenefalls schälen und kleinschneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Schalotten, Lauchzwiebeln, Knoblauch und Peperoni darin glasig dünsten.

Avocado dazugeben.

Basilikumblätter dazugeben.

Mit einem Schluck Chardonnay ablöschen.

Salzen und pfeffern.

Verrühren und kurz köcheln lassen. Mit dem Stampfgerät grob zerstampfen.

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

Etwa 10 Esslöffel Kochwasser zum Pesto geben. Gut verrühren.

Kochwasser der Pasta abschütten.

Pasta zum Pesto geben und alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Pasta-Teller verteilen.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Tortellini mit schwarzer Bohnen-Sauce, Avocado und Basilikum



Einfach, lecker, würzig

Mit Ricotta und Spinat gefüllte Tortellini. Aus der Packung.

Dazu ein einfaches Pesto, bei dem ich einfach mal variiert und kreiert habe.

Als Hauptzutat eine asiatische schwarze Bohne-Sauce für die Würze.

Dann kleingeschnittene Avocados.

Und schließlich noch frische Basilikumblätter.

Also ein wenig Osten mit ein wenig Westen vermischt. China und

Italien. Übrigens die beiden Länder, in denen als erstes die Pasta erfunden wurde. Im Westen wie im Osten. In China hieß diese dann natürlich anders.

Für 2 Personen

- 800 g Tortellini (mit Ricotta und Spinat gefüllt, 2 Packungen à 400 g)
- 2 Avocados
- 4 EL schwarze Bohnen-Sauce
- 1/2 Topf Basilikum
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 5 Min.



Acocados schälen und kleinschneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Avocados darin kurz anbraten.

Basilikumblätter dazugeben.

Schwarze Bohnen-Sauce dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Alles gut vermischen und kurz köcheln lassen.

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

Etwas von dem Kochwasser zum Pesto geben. Alles gut vermischen. Pesto abschmecken.

Pasta zum Pesto geben. Vermischen.

Pasta mit Pesto auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Schweinekrustenbraten mit Tagliatelle in Rum-Sauce



Ganz nach dem Motto meines Foodblogs – Nudeln, Fleisch und Sauce …

Rum, Whiskey oder Cognac passt ja immer gut zu Fleisch.

Entweder flambiert man das Fleisch damit. Oder verwendet die Spirituose in größerer Menge für die Sauce.

So habe ich es bei diesem Braten gemacht. Und habe ihn in einer Sauce aus Rum und Wasser geschmort.

Als Würze für den Braten verwende ich nur eine Fleisch-Gewürzsalz-Mischung. Diese reicht aus, die Sauce zu würzen. Nachwürzen ist nicht notwendig.

Von der Optik und dem Geschmack erinnert der Braten doch eher an ein gepökeltes Kasseler. Denn der Braten ist kräftig rot und auch leicht salzig. Aber er schmeckt!

Bei der Kruste – oder besser gesagt Schwarte – mache ich mir nicht die Mühe, diese noch unter dem Grill zum Aufpoppen zu bringen, damit sie die Bezeichnung „Kruste“ auch verdient.

Meistens gelingt mir dies nämlich nicht richtig. Ich schmore sie einfach mit der Sauce mit, sie gibt dem Braten Geschmack und ist sehr lecker.

Als Beilage wähle ich frische Tagliatelle aus der Packung. Diese ist in zwei Minuten in kochendem, leicht gesalzenem Wasser gegart.

Für 2 Personen

- 500 g Schweinekrustenbraten
- 1 große Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- Fleisch-Gewürzsalz-Mischung
- 200 ml Rum (40 % Alkohol)
- 200 ml Wasser
- 300 g frische Tagliatelle
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Schmorzeit 2 Stdn.



Braten auf allen Seiten mit der Gewürzmischung würzen.

Zwiebel und Knoblauchzehen putzen, schälen und kleinschneiden.

Öl in einem Topf erhitzen. Braten auf allen Seiten kross anbraten. Herausnehmen.

Zwiebel und Knoblauch hineingeben und einige Minuten kross anbraten.

Braten wieder dazugeben.

Mit dem Rum und dem Wasser ablöschen. Röststoffe vom Topfboden mit dem Kochlöffel gut ablösen.

Zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden schmoren.

Zwei Minuten vor Ende der Garzeit Pasta in leicht gesalzenem, kochendem Wasser garen.

Braten herausnehmen, auf ein Arbeitsbrett geben und tranchieren. Auf zwei Teller verteilen.

Pasta dazugeben. Sauce über die Pasta geben.

Servieren. Guten Appetit!

Spitzkohl-Salat als Beilage



In kurze, feine Streifen geschnitten würde er besser schmecken …

Ich hatte einen Spitzkohl zur Verfügung.

Und wollte daraus einen schönen Salat zubereiten.

Kohlsalat braucht zumindest einen Tag zum Durchziehen im Kühlschrank, also habe ich den Salat schon am Tag zuvor zubereitet.

Ich wollte aufgrund dessen, dass ich einen halben Spitzkohl zubereiten wollte, den Spitzkohl nicht mit der Hand und dem Messer zuschneiden.

Hätte ich es besser nur getan.

Ich rate dringend davon ab, dies mit der Küchenmaschine zu versuchen.

Ich habe den halben Spitzkohl geputzt und den Strunk entfernt. Und dann in zwei Küchenmaschinen mit drei verschiedenen Reibe-

bzw. Häckselaufsätzen oder -messer versucht, ihn in kleine, kurze Streifen zu schneiden.

Es ging schief. Man erhält als Ergebnis Spitzkohl, der so fein gerieben ist wie Haselnusskerne, die man für einen Haselnusskuchen verwenden will.

Also, völlig daneben und misslungen.

Der geriebene Spitzkohl ist so fein, dass ich die zweite Hälfte ebenfalls so kleinreibe und daraus zusammen mit anderen Zutaten Kohl-Frikadellen zuzubereiten. Ohne Hackfleisch.

Also, machen Sie sich die Mühe und schneiden Sie den Spitzkohl mit einem großen, scharfen Messer in kleine, kurze Streifen mit der Hand. Der Salat dankt es Ihnen.

Für 2 Personen

- 1/2 Spitzkohl
- 1/2 TL mittelscharfer Senf
- Salz
- weißer Pfeffer
- Kümmel
- Zucker
- Weißweinessig
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Wartezeit 12 Stdn.



Spitzkohl putzen und den Strunk entfernen. Mit der Hand in feine, kurze Streifen schneiden. In eine Schüssel geben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Einige Prisen Kümmel dazugeben.

Den Senf dazugeben.

Essig und Öl darüber geben.

Alles gut mit dem Salatbesteck durchmischen.

In der Schüssel über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Servieren. Guten Appetit!

Garnelen mit gemischtem Salat und Mayonnaise



Mit frischer, würziger Mayonnaise

Ein sehr frisches Gericht.

Denn Grundlage bilden gemischte Salatsorten.

Dazu eine selbst zubereitete Mayonnaise.

Die ich sowohl für den Salat als auch zum Würzen der gebratenen Garnelen verwende.

Letztere brate ich nur einige Minuten in gutem Olivenöl in der Pfanne an.

Ananas-Torte



Sehr leckere Torte

Frische Ananas verträgt sich nicht mit Gelatine. Letztere geliert dann nämlich nicht.

Sie verträgt sich auch nicht mit Milchprodukten. Denn dann weist diese Bitterstoffe auf.

Das hat damit zu tun, dass frische Ananas ein bestimmtes Enzym enthält, das sich mit Gelatine oder Milchprodukten nicht verträgt.

Aber das heißt nicht, dass man Ananas nicht mit Gelatine oder

Milchprodukten verwenden kann.

Entweder verwendet man Ananas aus der Dose, diese ist nämlich gegart.

Oder man übergießt in kleine Stücke geschnittene Ananas kurz mit kochendem Wasser oder gart sie sogar einige Minuten darin.

Dann kann man auch frische Ananas mit Gelatine oder Milchprodukten verwenden.

Was an dieser Ananas-Torte aus frischer Ananas, Joghurt und Gelatine zu beweisen war.

Flammkuchen mit Zwiebeln, Champignons, Speck und Basilikum



Lecker und würzig

Schmand hätte hier deutlich besser gepasst.

Denn Crème fraîche hat immerhin 30 % Fett. Somit liegt der Flammkuchen etwas schwer im Magen und ist schwer verdaulich.

Als Belag habe ich Zwiebelstreifen, Champignons, Speckscheiben und frisches Basilikum gewählt.

Für den Flammkuchen habe ich keinen Flammkuchenteig gewählt oder zubereitet, sondern einen industriell gefertigten Hefeteig zweckentfremdet.

Dieser ist zwar laut Anweisung auf der Packung eher für einen süßen Kuchen mit Obst oder Beeren geeignet. Aber er eignet sich auch für diesen Flammkuchen und geht sehr schön auf.

Backen Sie den Flammkuchen etwa 20–30 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze, je nach gewünschtem Bräunungsgrad.

Für 2 Personen

- 1 Hefeteig (1 Packung)
- 400 ml Crème fraîche (2 Becher à 200 ml)
- 4 große Zwiebeln
- 4 große, braune Champignons
- 100 g Speckscheiben (1 Packung)
- 1/2 Topf frisches Basilikum
- Salz
- weißer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 20–30 Min.



Hefeteig auf dem Backpapier auf einem Backblech ausrollen und 30 Minuten aufgehen lassen.

Backofen auf 180 Grad Celsius Ober-/Unterhitze erhitzen.

Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Auf einen Teller geben.

Champignons in feine Scheiben schneiden und ebenfalls auf einen Teller geben.

Speckscheiben quer dritteln.

Blätter des Basilikums abzupfen und kleinschneiden.

Crème fraîche mit dem Backlöffel oder einem Konditormesser auf dem Hefeteig verstreichen.

Zwiebeln darauf verteilen.

Dann Champignons darüber verteilen.

Salzen und pfeffern.

Speckstücke darauf legen.

Basilikum darüber verteilen.

Backblech für 20–30 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Herausnehmen und mit dem Pizzarad oder einem großen Messer in sechs rechteckige Stücke schneiden.

Stückweise in drei Durchgängen für zwei Personen servieren. Der Flammkuchen schmeckt auch kalt noch sehr gut.

Guten Appetit!

Geschmälzte Tortellini mit Bauchspeck und Basilikum



Sehr würzig

Ich hatte abends noch etwas Hunger und wollte mir ein kleines Gericht zubereiten.

Da boten sich die frischen Tortellini aus der Packung an.

In zwei Minuten gegart.

Dann kurz in einer großen Portion Butter geschmälzt.

In der ich zuvor etwas kleingeschnittenen Bauchspeck angebraten hatte.

Dazu frisches Basilikum.

Schließlich wird das Ganze noch in der Schale mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garniert.

Für 2 Personen

- 800 g frische Tortellini (2 Packungen à 400 g, mit Fleisch gefüllt)

- 100 g durchwachsener Bauchspeck
- eine große Portion frisches Basilikum
- eine große Portion Butter
- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 8 Min.



Bauchspeck in kleine Würfel schneiden.

Pasta in zwei Minuten in kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen.

Blättchen des Basilikums abzupfen.

Butter in einer großen Pfanne erhitzen.

Speck darin einige Minuten kross anbraten.

Pasta dazugeben und in der Butter schwenken.

Basilikum dazugeben. Alles kurz unter Rühren garen.

In zwei tiefe Schalen geben.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Girasoli mit Austern-Sauce



Gefüllte, frische Pasta. Girasoli. Gefüllt mit gegrilltem Gemüse. Sapori della Sicilia auf italienisch.

Dazu thailändische Austern-Sauce. Deren Bezeichnung auf thailändisch kenne ich nicht.

Hier trifft Europa auf Asien.

Die Pasta schmeckt frisch, lecker und würzig. Die Austern-Sauce gibt ebenfalls ihre Würze dazu.

Also alles in allem nur zwei Zutaten und ein sehr einfaches

Rezept. Aber das Gericht ist schnell zubereitet und sehr lecker.

Für 2 Personen

- 500 g frische Girasoli mit gegrilltem Gemüse (2 Packungen à 250 g)
- Austern-Sauce

Zubereitungszeit: 4 Min.



Pasta nach Anleitung in kochendem, leicht gesalzenen Wasser 4 Minuten garen.

Herausnehmen und auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Mit Austern-Sauce kräftig würzen.

Servieren. Guten Appetit!

Hähnchenbrustfilet mit chinesischen Pilzen auf Basmatireis



Alle Zutaten im Wok

Ein chinesisches Rezept.

Aber selbst kreiert.

Jedoch alle Zutaten aus China. Öl, Pilze, Saucen, Reis.

Nur der Stangensellerie und das Hähnchenbrustfilet sind Made in Germany.

Wie es sich für ein asiatisches Gericht gehört, ist es schnell zubereitet.

Es braucht etwa so lange, wie der Reis zum Garen benötigt. Also gerade einmal 10 Minuten.

Für 2 Personen

- 2 Hähnchenbrustfilets
- 2 Stängel Staudensellerie
- 10 chinesische Pilze
- 10 Mu-Err-Pilze
- 4 EL Chilli-Knoblauch-Sauce
- Fisch-Sauce
- 1 Tasse Wasser
- Zucker
- 1 Tasse Basmatireis
- Sesamöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.



Filet in kurze, schmale Streifen schneiden.

Stangensellerie putzen und quer in kurze Stücke schneiden.

Chinesische Pilze in etwa 80 Grad heißem Wasser in einer Schüssel mindestens 10 Minuten einweichen.

Herausnehmen, Wasser wegschütten, Pilze in grobe Stücke schneiden und in die Schüssel zurückgeben.

Reis in der doppelten Menge Wasser mit etwas Salz in einem kleinen Topf auf dem Herd 10 Minuten garen.

Währenddessen Öl in einem Wok erhitzen.

Fleisch, Gemüse und Pilze hineingeben und einige Minuten pfannenrühren.

Mit etwas Fisch-Sauce ablöschen.

Chili-Knoblauch-Sauce dazugeben.

Mit Wasser ablöschen. Alles verrühren und etwas köcheln lassen.

Reis auf zwei tiefe Teller verteilen.

Gericht mit Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Linguine mit Hackfleischbällchen



Sehr würziges und empfehlenswertes Pasta-Gericht

Ein Rezept für ein Gericht mit Pasta und Hackfleischbällchen. Das sehr lecker und ausgesprochen gut ist.

Ich bereite die Hackfleischbällchen frisch zu. Dafür verwende ich gemischtes Hackfleisch. Dann Zwiebel und Knoblauch. Und Petersilie.

Für mehr Fluffigkeit der Bällchen geben ich sowohl eine in Milch eingeweichte Schrippe hinzu. Als auch Semmelbrösel für mehr Festigkeit und Bindung. Und natürlich Eier.

Gewürzt wird ganz klassisch mit scharfem Paprika, Salz, Pfeffer und Zucker.

Für etwas Sauce für die Pasta brate ich kleingeschnittene Kirschtomaten in Olivenöl an. Gebe frische Basilikumblätter und Knoblauch hinzu. Würze mit Salz und Pfeffer. Und verlängere die Sauce mit etwa 10 Esslöffel des Kochwassers der Pasta. Dieses enthält ja Stärke der Pasta und Salz und bindet somit die Sauce gut ab.

In dieser Sauce erhitze ich die frittierten Hackfleischbällchen noch einige Minuten.

Für 2 Personen

Für die Hackfleischbällchen:

- 400 g gemischtes Hackfleisch
- 1 trockene Schrippe
- 200 ml Milch
- 8 EL Semmelbrösel
- 1 große Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1/2 Bund Petersilie
- 3 Eier
- rosenscharfes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zusätzlich:

- 350 g Linguine
- 1/2 Topf Basilikum
- 20 Kirschtomaten
- 6 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Wartezeit 1 Std. | Garzeit 20 Min.



Für die Hackfleischbällchen:

Schrippe kleinschneiden. In eine Schüssel geben. Milch darüber geben und Schrippenstücke gut darin einweichen. 15 Minuten stehen lassen.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen, kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Petersilie kleinwiegen und dazugeben.

Hackfleisch ebenfalls dazugeben.

Eier aufschlagen und hinzugeben. Ebenso die ausgedrückten Schrippenstücke und die Semmelbrösel.

Kräftig mit Paprika, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Alles mit der Hand gut vermengen.

Eine Stunde ziehen lassen, damit die Semmelbrösel etwas aufquellen.

Mit der Hand sehr kleine Bällchen daraus rollen und auf einen Teller geben.

Fett in der Fritteuse auf 180 ºC erhitzen.

Bällchen darin – eventuell in zwei Durchgängen – 5 Minuten frittieren.

Herausnehmen und auf ein Küchenpapier geben.

–

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Tomaten vierteln.

Knoblauch schälen und kleinschneiden.

Blättchen des Basilikum abzupfen.

Reichlich Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Tomaten hineingeben und kräftig anbraten.

Knoblauch und Basilikum dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

10 Esslöffel des Kochwassers der Pasta hinzugeben. Alles gut vermischen.

Hackfleischbällchen einige Minuten in der Sauce erhitzen.

Pasta auf zwei tiefe Pasta-Teller verteilen.

Bällchen mit der Sauce darüber geben.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Hackfleischbällchen mit Kartoffelspalten mit Körriesaft



Der Teller ist voll … juchuchuh!

Ein Rezept für ein Gericht, das ich komplett in der Fritteuse zubereite.

Ausgenommen natürlich den Körriesaft. Der ist industriell hergestellt und steht in einer Flasche zur Verfügung.

Ich bereite die Hackfleischbällchen frisch zu. Nur bei den Kartoffelspalten greife ich auf Tiefkühlware zurück. Es sind Kartoffelspalten aus Bio-Kartoffeln, also noch mit Schale. Und leicht mit mediterranen Kräutern vorgewürzt.

Für die Hackfleischbällchen verwende ich gemischtes Hackfleisch. Dann Zwiebel und Knoblauch. Und Petersilie.

Für mehr Fluffigkeit der Bällchen geben ich sowohl eine in Milch eingeweichte Schrippe hinzu. Als auch Semmelbrösel für mehr Festigkeit und Bindung. Und natürlich Eier.

Gewürzt wird ganz klassisch mit scharfem Paprika, Salz, Pfeffer und Zucker.

Der Körriesaft heißt hier in Hamburg tatsächlich so. Es ist die Variante, die es auf dem Kiez, also der Reeperbahn, an den Imbissständen oder -buden gibt. Es ist der verballhornte Begriff der klassischen Curry-Sauce, die für Currywurst mit Pommes frites verwendet wird. Der Name eben in Kiezmanier.

Für 2 Personen

Für die Hackfleischbällchen:

- 400 g gemischtes Hackfleisch
- 1 trockene Schrippe
- 200 ml Milch
- 8 EL Semmelbrösel
- 1 große Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1/2 Bund Petersilie
- 3 Eier
- rosenscharfes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zusätzlich:

- 2 Portionen Kartoffelspalten (Tiefkühlware)
- Körriesaft

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Wartezeit 1 Std. | Frittierzeit 10 Min.



Schrippe kleinschneiden. In eine Schüssel geben. Milch darüber geben und Schrippenstücke gut darin einweichen. 15 Minuten stehen lassen.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen, kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Petersilie kleinwiegen und dazugeben.

Hackfleisch ebenfalls dazugeben.

Eier aufschlagen und hinzugeben. Ebenso die ausgedrückten Schrippenstücke und die Semmelbrösel.

Kräftig mit Paprika, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Alles mit der Hand gut vermengen.

Eine Stunde ziehen lassen, damit die Semmelbrösel etwas aufquellen.

Mit der Hand kleine Bällchen daraus rollen und auf einen

Teller geben.

Fett in der Fritteuse auf 180 ºC erhitzen.

Bällchen darin – eventuell in zwei Durchgängen – 5 Minuten frittieren.

Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und warmhalten.

Kartoffelspalten – eventuell auch in zwei Durchgängen – 5 Minuten in der Fritteuse frittieren.

Herausnehmen, ebenfalls auf ein Küchenpapier geben, salzen und dann auf zwei Teller verteilen.

Hackfleischbällchen dazugeben.

Bällchen großzügig mit dem Körriesaft übergießen.

Servieren. Guten Appetit!

Äpfel-Birnen-Kuchen



Schön mit gehäckselten Sonnenblumenkernen garniert

Ein Rezept für einen Kuchen mit frischen Äpfeln und Birnen.

Bereiten Sie den Tortenboden nach dem Grundrezept aus kleingeschnittenem Toastbrot und Butter zu.

Darauf kommen als Belag frische, kleingeschnittene Äpfel und Birnen.

Ich bereite den Tortenguss nicht aus einer industriellen Tüte zu. Sondern aus Chardonnay und Blattgelatine.

Dazu kommt noch die süße Flüssigkeit, die sich durch den Zucker, den ich an Äpfel und Birnen gebe, bildet.

Auf diese Weise kann man auf fertigen Tortenguss komplett verzichten. Und breitet ihn eben selbst aus trockenem Weißwein zu, der dem Kuchen eine gewissen Säure verleiht.

Spinat-Knoblauch-Pizza



Kross und würzig

Diese Pizza gelingt sehr gut und schmeckt hervorragend.

Besonders der verwendete pikante, herzhafte Hummus kommt deutlich hervor.

Dann natürlich der frisch geriebene Mozzarella.

Und der Spinat.

Nicht so besonders heraus zu schmecken ist der Knoblauch,

obwohl ich doch 10 Zehen davon verwendet habe.

Und ganz deutlich zu schmecken ist natürlich der Unterschied eines selbst zubereiteten, frischen Pizzateigs mit Hefe zu dem in diesem Rezept verwendeten industriellen Pizzateigs.

Dieser geht nicht genügend auf und schmeckt etwas flach. Ein selbst zubereiteter Pizzateig geht beim Backen deutlich mehr auf und schmeckt einfach knuspriger.

Für 2 Personen

- 1 Pizzateig (1 Packung)
- 500 ml passierte Tomaten (1 Packung)
- 250 g Mozzarella (2 Kugeln à 125 g)
- 175 g pikanter Hummus
- 400 g Baby-Spinat (2 Packungen à 200 g)
- 10 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 20–25 Min.



Backofen auf 220 Grad Celsius Ober-/Unterhitze erhitzen.

Knoblauch schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Pizzateig mit Packpapier auf ein Backblech legen.

Passierte Tomaten darauf geben und gut verteilen.

Mozzarella mit einer groben Küchenreibe darüber reiben.

Salzen und pfeffern.

Hummus mit einem Esslöffel klecksweise auf der Pizza verteilen.

Spinat darauf geben.

Knoblauch darüber verteilen.

Pizza auf mittlerer Ebene für 20–25 Grad, je nach Bräunungsgrad, im Backofen backen.

Backblech herausnehmen.

Pizza mit einem sehr scharfen, großen Messer oder dem Pizzarad in sechs rechteckige Stücke schneiden.

In drei Durchgängen jeweils ein Pizzastück auf zwei Tellern servieren.

Die Pizza schmeckt auch kalt noch sehr gut.

Guten Appetit!

Ravioli mit Teriyaki-Sauce



Mit würziger Sauce

Erneut trifft der Westen auf den Osten.

Diesmal in Form von Ravioli. Diese sind gefüllt mit Ricotta und Spinat.

Und die Sauce ist eine Teriyaki-Sauce, wie man sie von japanischen Gerichten kennt.

Schnell. Einfach. Lecker.

Für 2 Personen

- 500 g Ravioli (2 Packungen 250 g, gefüllt mit Ricotta und Spinat)
- Teriyaki-Sauce

Zubereitungszeit: 4 Min.



Pasta nach Anleitung kochen.

Auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Teriyaki-Sauce darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Tortellini ai carciofi mit süß-sauerer Sauce



Leckere Pasta

Erneut trifft der Westen auf den Osten.

Diesmal in Form von Tortellini. Diese sind gefüllt mit Ricotta und Artischocke.

Und die Sauce ist eine süß-sauere Sauce, wie man sie von asiatischen Gerichten kennt.

Schnell. Einfach. Lecker.

Für 2 Personen

- 500 g Tortellini ai carciofi (2 Packungen 250 g)

- süß-sauere Sauce

Zubereitungszeit: 4 Min.



Pasta nach Anleitung kochen.

Auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Süß-sauere Sauce darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!