Fusilli mit veganer Aiolicreme

Einfach, aber lecker
Sie essen gern vegan? Dann habe ich hier ein passendes Rezept für Sie. Es ist zugegebenermaßen ein Gericht mit Convenienceprodukten. Aber Sie schätzen es sicherlich auch, bei einem harten Arbeitsalltag abends nicht lange in der Küche stehen zu müssen. Sondern in wenigen Minuten ein leckeres, schmackhaftes Gericht auf dem Tisch stehen zu haben.

Außerdem ist die Zubereitung einer veganen Aiolicreme, die auf Hafer und Erbsenprotein basiert, doch ein wenig umfangreich. Ich als Hobbykoch, der sich bei Fleischgerichten gut auskennt, würde mir das im Moment nicht zumuten wollen. Es sei denn, Sie sind in der veganen Küche zuhause und dort sehr versiert, so dass Sie sich an die frische Zubereitung heranwagen.

Das Gericht gelingt auch tatsächlich Weiß in Weiß. Weißer

Nudelteller, weiße Nudeln und weiße Aiolicreme.

Ein einfaches Gericht mit zwei Zutaten. Aber es schmeckt lecker.

Für 2 Personen:

- 375 g Fusilli
- 250 g vegane Aiolicreme (2 Packungen à 125 g)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: 9 Min.

Mit italienischen Fusilli
Fusilli in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 9 Minuten garen.

Aioli in einem kleinen Topf leicht erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Kochwasser der Nudeln abschütten, jedoch einen kleinen Rest zurückbehalten.

Nudeln und ein wenig Kochwasser zur Aioli geben und alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Nudelteller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Pasta mit Aioli und gegrillter Paprika

Einfach und schnell zubereitet

Sie lieben Aioli? Und ernähren sich darüber hinaus auch gern

gesund und vielleicht auch vegan? Dann ist dieses einfache, schnell zubereitete Gericht das Richtige für Sie!

Aioli kann man zwar selbst zubereiten. Eine vegane Aioli zuzubereiten erfordert dann aber doch ein wenig mehr Erfahrung und Fingerspitzengefühl.

Aus diesem Grund wird für dieses Gericht eine vegane Aioli aus dem Glas verwendet.

Ein wenig verfeinert mit gegrillter Paprika, Piquillo, ebenfalls aus dem Glas – mild und süß-sauer.

Dazu gibt es ein Gemisch aus Pastasorten, die ich noch in unterschiedlicher Menge vorrätig hatte. Und die natürlich in etwa die gleiche Garzeit haben.

Das Gericht ist einfach und schnell zubereitet. In 10 Minuten stehen die angerichteten Pastateller auf Ihrem Esstisch!

Für 2 Personen:

- 800 g vegane Aioli (2 Glässer à 400 g)
- 400 g gegrillte, eingelegte Paprikas Piquillo (1 Glas)
- 375 g Bandnudeln und Fusilli
- Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Vegan und lecker

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

Parallel dazu Paprika in kurze, schmale Streifen schneiden und in eine Schale geben.

Kochwasser der Pasta abschütten und ein wenig davon zurückbehalten. Pasta in eine Schüssel geben.

Aioli und Paprika in den Topf geben und leicht erhitzen. Bei Bedarf mit einigen Esslöffeln des Kochwassers verlängern. Pasta dazugeben, alles gut vermischen und erhitzen.

Pasta mit Sauce auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Ein schnelles Fussball-Essen

Heute muss es schnell gehen. Denn es steht Fussball auf dem Spielplan. Das traditionsträchtige Spiel Deutschland gegen Italien. Um es vorweg zu nehmen, ich schreibe diesen Blogbeitrag erst nach dem Fussballspiel, weshalb ich ein stolzes 5:2 für Deutschland verkünden kann.

Mit zwei leckeren Dips

Aus diesem Grund, weil es schnell gehen muss, ist dies auch kein eigentliches Rezept. Mit Beschreibung der Zubereitung. Denn alle drei verwendeten Zutaten für das Essen sind Convenience-Produkte. Aber es muss ja schnell gehen. Keine Zeit, einen Schweinebraten drei Stunden zu schmoren. Und lange in der Küche zu stehen.

Nein, das Spiel fängt an. Und das Essen soll in einer viertel Stunde zubereitet, fotografiert und dann serviert sein.

Also, es gibt Kartoffelspalten als Tiefkühlprodukt. 4 Minuten

in der Fritteuse bei 180 °C frittiert. Dann zwei leckere Dips dazu. Also Fingerfood. Als Dips wähle ich eine Sour Cream und eine Aioli.

Kross frittiert

Damit schaffe ich es, das Essen rechtzeitig vor Beginn des Spiels fertig zu stellen.

Achtung, Anpfiff! Und guten Appetit!

Maccheroni mit Pfifferling-Frischkäsezubereitung

Pasta mit cremiger Sauce

Diesmal ein einfaches Gericht. Pasta mit einer Sauce aus Frischkäsezubereitung mit Sahne. Als Frischkäsezubereitung wähle ich Pfifferling aus.

Ich garniere das Ganze noch mit kleingeschnittener Petersilie.

Als Pasta wähle ich Maccheroni.

Ein leckeres, cremiges Gericht und eine alternative Verwendungsart für eine Frischkäsezubereitung.

Zutaten für 1 Person:

- 125 g Maccheroni
- 150 g Frischkäsezubereitung (Pfifferlinge)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 50 ml Sahne
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Petersilie

- Butter

Zubereitungsgzeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel darin anbraten. Frischkäsezubereitung dazugeben. Sahne dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren und etwas köcheln lassen. Abschmecken.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben und Sauce darüber geben. Mit Petersilie garnieren. Servieren.