Pikante Pastete mit Kohl-Wurzel-Salat

Mit schmackhaftem Salat

Der Salat benötigt ungefähr einen Tag im Kühlschrank, um durchzuziehen.

Aus diesem Grund kann man die Pasteten ruhig auch schon am gleichen Tag zubereiten. Man erhitzt sie einfach am darauffolgenden Tag etwa 3 Minuten bei 800 Watt in der Mikrowelle.

Die Füllung benötigt keine Eier zur Bindung. Die Avocados und die Champignons bringen kleingeschnitten bzw. -gehäckselt genügend Bindung mit.

Wenn Sie möchten, können Sie statt eines Pizzateiges auch einen Blätterteig verwenden, so haben Sie dann noch mehr den Pasteten-Charakter.

Und auch der Salat schmeckt natürlich nach einem Tag sehr gut und lecker.

Für 2 Personen:

Für die Pasteten:

- 1 Pizzateig (Packung)
- 2 große Spitzkohl-Blätter
- 1 Eiweiß

Für die Füllung:

- 250 g Puten-Hackfleisch
- 3 große, braune Champignons
- 70 g Rinder-Schinken (1 Packung, etwa 7 Scheiben)
- 2 Avocados
- 50 g eingelegte, grüne Pfefferkörner (Glas)
- ½ Bund Petersilie
- 2 TL Fleisch-Gewürzsalz

Für den Salat:

- 3 große Spitzkohlblätter
- 2 Wurzeln
- 1 TL Kümmel
- Weißweinessig
- Olivenöl

Zusätzlich:

- grobes Meersalz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Wartezeit 24 Stdn. | Garzeit 30–45 Min.

Für den Salat:

Einen Teil des Strunks der Spitzkohlblätter abschneiden, sie sind zu dick und hart. Blätter grob zerkleinern.

Wurzeln putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden.

Spitzkohlblätter in einer Küchenmaschine fein häckseln. In eine Schüssel geben.

Wurzel ebenfalls in der Küchenmaschine fein häckseln. Zum Spitzkohl geben.

Mit Kümmel, Salz, Pfeffer und einer großen Prise Zucker würzen.

Essig und Öl darüber geben.

Alles gut vermischen und in der Schüssel einen Tag im Kühlschrank ziehen lassen.

Leckere Pastete

Für die Pasteten:

Einen Teil des großen und harten Strunks der Spitzkohl-Blätter entfernen.

Wasser in einem großen Topf erhitzen und Blätter im nur noch siedenden Wasser einige Minuten blanchieren.

Herausnehmen und auf einem großen Schneidebrett abkühlen lassen.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Hackfleisch in eine Schüssel geben.

Champignons in einer Küchenmaschine fein häckseln. Zum Hackfleisch geben.

Avocados putzen, vom Kern befreien und dann in millimeterkleine Würfelchen schneiden. Auch in die Schüssel geben.

Speck ebenfalls sehr klein schneiden und auch in die Schüssel geben.

Petersilie kleinwiegen und auch dazugeben. Ebenso die Pfefferkörner.

Mit dem Fleisch-Gewürzsalz würzen. Dann noch mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, alles gut vermischen und die Farce abschmecken.

Pizzateig auf dem Backpapier auf einem Backblech ausrollen. Quer in zwei Teile schneiden.

Jeweils ein Spitzkohl-Blatt auf einen Pasteten-Teig legen.

Jeweils am Anfang der kurzen Enden der beiden Pizzateigstücke Farce auftragen und zu einer dicken Rolle formen. Pasteten zusammenrollen.

Mit dem Eiweiß mit einem Backpinsel bestreichen.

Backblech mit den Pasteten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Je nach Dicke der Pastete und der Bauart des Backofens 30–45 Minuten backen. Da die Pasteten etwa die Dicke einer Tarte haben, sollten 30 Minuten reichen. Sie sehen an der Füllung, ob sie bis zum Inneren durchgebacken ist.

Herausnehmen, abkühlen lassen, das Backpapier entfernen und

Pasteten im Kühlschrank aufbewahren.

Am darauffolgenden Tag beide Pasteten für 3 Minuten bei 800 Watt in der Mikrowelle erhitzen. Jeweils eine Pastete auf einen Teller geben.

Salat dazu verteilen und servieren.

Guten Appetit!

Kalte Pastete mit Meerrettich und Kohl-Wurzel-Salat

Kalter Snack für den Fernseh-Abend

Der Salat benötigt einen ganzen Tag, während dem er im Kühlschrank im Dressing durchziehen muss. Ein frischer Salat mit Kohl gleich nach der Zubereitung zu essen, schmeckt nicht.

Aus diesem Grund kann man die Pasteten ruhig auch schon am

gleichen Tag zubereiten. Denn sie werden ja am darauffolgenden Tag als Abendsnack kalt mit Meerrettich serviert.

Die Füllung benötigt keine Eier zur Bindung. Die Avocados und die Champignons bringen kleingeschnitten bzw. -gehäckselt genügend Bindung mit.

Wenn Sie möchten, können Sie statt eines Pizzateiges auch einen Blätterteig verwenden, so haben Sie dann noch mehr den Pasteten-Charakter.

Leckere, würzige Füllung

Die Pastete ist sehr lecker und würzig, aber nicht überwürzt oder -salzen, sondern gerade richtig.

Und auch der Salat schmeckt natürlich nach einem Tag sehr gut und lecker.

Für 2 Personen:

Für die Pasteten:

- 1 Pizzateig (Packung)
- 2 große Spitzkohl-Blätter
- 1 Eiweiß

Für die Füllung:

- 250 g Puten-Hackfleisch
- 3 große, braune Champignons
- 70 g Rinder-Schinken (1 Packung, etwa 7 Scheiben)
- 2 Avocados
- 50 g eingelegte, grüne Pfefferkörner (Glas)
- ½ Bund Petersilie
- 2 TL Fleisch-Gewürzsalz

Für den Salat:

- 3 große Spitzkohlblätter
- 2 Wurzeln
- 1 TL Kümmel
- Weißweinessig
- Olivenöl

Zusätzlich:

- 4 EL Meerrettich (Glas)
- grobes Meersalz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Wartezeit 24 Stdn. | Garzeit 30–45 Min.

Kohl und Wurzel

Für den Salat:

Einen Teil des Strunks der Spitzkohlblätter abschneiden, sie sind zu dick und hart. Blätter grob zerkleinern.

Wurzeln putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden.

Spitzkohlblätter in einer Küchenmaschine fein häckseln. In eine Schüssel geben.

Wurzel ebenfalls in der Küchenmaschine fein häckseln. Zum Spitzkohl geben.

Mit Kümmel, Salz, Pfeffer und einer großen Prise Zucker würzen.

Essig und Öl darüber geben.

Alles gut vermischen und in der Schüssel einen Tag im Kühlschrank ziehen lassen.

Kalter Snack mit Meerrettich

Für die Pasteten:

Einen Teil des großen und harten Strunks der Spitzkohl-Blätter entfernen.

Wasser in einem großen Topf erhitzen und Blätter im nur noch siedenden Wasser einige Minuten blanchieren.

Herausnehmen und auf einem großen Schneidebrett abkühlen lassen.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Hackfleisch in eine Schüssel geben.

Champignons in einer Küchenmaschine fein häckseln. Zum Hackfleisch geben.

Avocados putzen, vom Kern befreien und dann in millimeterkleine Würfelchen schneiden. Auch in die Schüssel geben.

Speck ebenfalls sehr klein schneiden und auch in die Schüssel geben.

Petersilie kleinwiegen und auch dazugeben. Ebenso die

Pfefferkörner.

Mit dem Fleisch-Gewürzsalz würzen. Dann noch mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, alles gut vermischen und die Farce abschmecken.

Pizzateig auf dem Backpapier auf einem Backblech ausrollen. Quer in zwei Teile schneiden.

Jeweils ein Spitzkohl-Blatt auf einen Pasteten-Teig legen.

Jeweils am Anfang der kurzen Enden der beiden Pizzateigstücke Farce auftragen und zu einer dicken Rolle formen. Pasteten zusammenrollen.

Mit dem Eiweiß mit einem Backpinsel bestreichen.

Backblech mit den Pasteten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Je nach Dicke der Pastete und der Bauart des Backofens 30–45 Minuten backen. Da die Pasteten etwa die Dicke einer Tarte haben, sollten 30 Minuten reichen. Sie sehen an der Füllung, ob sie bis zum Inneren durchgebacken ist.

Herausnehmen, abkühlen lassen, das Backpapier entfernen und Pasteten über Nacht in den Kühlschrank geben.

Am darauffolgenden Tag beide Pasteten quer einmal durchschneiden. Jeweils eine Pastete auf einen kleinen Teller geben.

Jeweils 2 EL Meerrettich dazugeben.

Salat auf zwei Schalen verteilen und mit den Pasteten servieren.

Guten Appetit!

Feldsalat mit Champignons und Kapern

Feldsalat ein wenig aufgepeppt

Ein frischer Salat für zwischendurch ist immer etwas Leckeres und Schmackhaftes. Und sehr viel gesünder, als wenn man statt dessen eine Tafel Schokolade oder eine Packung Kekse isst.

Ich habe bei diesem Salat den Feldsalat noch etwas verfeinert.

Zum einen habe ich frische, weiße Champignons verwendet, die ich zum Salat dazugebe.

Und dann noch für etwas Säure Kapern aus dem Glas.

Als Dressing wähle ich der Einfachheit halber ein recht gewöhnliches Dressing aus Essig und Öl. Allerdings kommt noch ein Päckchen Kräuter in das Dressing, die dieses etwas

verfeinern.

Für 2 Personen:

- 200 g Feldsalat (2 Packungen à 100 g)
- 6 große weiße Champignons
- 2 EL Kapern (Glas)
- Weißweinessig
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 1 Päckchen Gartenkräuter

Zubereitungszeit: 5 Min.

Mit Essig, Öl, den Gewürzen und den Kräutern in einer Schale ein Dressing zubereiten.

Champignons in feine Scheiben schneiden.

Feldsalat, Champignons und Kapern in eine große Salatschüssel geben.

Das Dressing darüber verteilen. Mit dem Salatbesteck alles gut vermischen.

Auf zwei Schalen verteilen und servieren. Guten Appetit!

Gegrillte Spieße mit Langkornreis und BBQ-Sauce

Leckere Spieße

Bei diesen Spießen musste ich erfinderisch sein.

Denn ich bereite so gut wie nie solche Spieße zu.

Es sollte sich aber herausstellen, dass ich das durchaus in bestimmten Abständen machen sollte.

Denn die Spieße, schön in der Grillpfanne gegrillt, schmecken hervorragend und sind sehr lecker.

Aber das Problem war aufgrund dessen, dass ich sie so gut wie nie zubereite, dass ich keine Metallspieße für die Zubereitung hatte.

Also habe ich mir etwas einfallen lassen. Und habe für die Spieße einfach Zahnstocher zweckentfremdet.

Für einen Spieß benötigt man dann zwar etwa vier Zahnstocher.

Aber das Ergebnis wie auf den beiden Fotos abgebildet kann sich sehen lassen.

Dazu gibt es als Beilage einfachen Langkornreis.

Und da der Reis natürlich ein wenig Sauce benötigt, habe ich mit passierten Tomaten und Teriyaki-Sauce einfach eine Art Ketchup oder auch BBQ-Sauce zubereitet. Die sehr lecker schmeckt.

Für 2 Personen:

- 2 dicke Schweine-Nackensteaks
- 8 große, weiße Champignons
- 1 große Zwiebel
- 1 Tasse Langkornreis
- 200 ml passierte Tomaten (Packung)
- Teriyaki-Sauce
- Riesling
- Salz
- Steak-Gewürzmischung
- Rapsöl
- Zahnstocher

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 12 Min.

Leckere BBQ-Sauce

Steaks in große Würfel schneiden.

Zwiebel schälen, vierteln und die einzelnen Schalen abzupfen.

Stiele der Champignons entfernen. Dann Champignons vierteln.

Nacheinander jeweils Steakwürfel, Zwiebelschale und Champignon mit mehreren Zahnstochern zu einem Spieß zusammenstecken.

Davon insgesamt sechs herstellen.

Mit der Gewürzmischung und Salz auf beiden Seiten würzen.

Reis in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 12 Minuten garen.

Parallel dazu Öl in einer großen Grillpfanne mit Deckel erhitzen.

Spieße darin auf einer Seite zugedeckt sieben Minuten grillen.

Dann wenden und nochmals fünf Minuten grillen.

Gleichzeitig etwas passierte Tomaten in eine sehr kleine Pfanne geben.

Einen guten Schluck Teriyaki-Sauce dazugeben. Und mit etwas Riesling verlängern. Verrühren und erhitzen.

Reis auf zwei Teller verteilen.

Jeweils drei Spieße auf einen Teller geben.

Sauce über Spieße und Reis verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Dicke Rippe mit Champignons und Wirsing

Lecker gegarter Wirsing

Für Schmorgerichte eigenen sich viele Fleischsorten. Das gehören Bratenfleisch, aber auch Suppenfleisch oder eben Rippchen.

Und die kalte Jahreszeit ist saisonal besonders dafür geeignet, einen Kohl als Beilage zuzubereiten.

Aus diesem Grund verwende ich für dieses Gericht dicke Rippen als Schmorfleisch.

Und für die Beilage frischen Wirsing.

Als zusätzliche kleine Beilage gibt es einige frische, braune Champignons, die ich einfach in der Fritteuse einige Minuten frittiere.

Für 2 Personen

- 800 g dicke Rippe (etwa 4 Stück)

- 500 ml Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 8 Blätter Wirsing
- 10 braune Champignons
- Olivenöl
- 8 Scheiben Kräuterbutter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 2 Stdn.

Lange geschmorte dicke Rippen

Öl in einem großen Topf erhitzen.

Rippen darin auf allen Seiten kross anbraten.

Mit dem Gemüsefond ablöschen.

Zugedeckt bei geringer Temperatur zwei Stunden köcheln lassen.

Wirsingblätter putzen und grob zerkleinern.

Etwas Fond in einem Topf erhitzen und Wirsing darin etwa 10 Minuten garen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Parallel dazu Fett in der Fritteuse auf 180 ºC erhitzen.

Champignons etwa 3 Minuten im siedenen Fett frittieren.

Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen.

Sauce der Rippen die letzte halbe Stunde unzugedeckt bei hoher Temperatur auf die Hälfte der Flüssigkeitsmenge reduzieren.

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

Jeweils zwei Rippen auf einen Teller geben.

Champignons dazu verteilen.

Wirsing auf die beiden Teller dazugeben.

Jeweils zwei Stück Kräuterbutter auf eine Rippe geben.

Servieren. Guten Appetit!

Jasminreis mit würziger Tomatensauce

Würzige und kräftige Sauce

Jasminreis stammt wie Basmatireis aus Asien. Er hat ein leicht duftendes Aroma und schmeckt sehr gut gut. Er ist vom Korn her ein wenig kleiner als Basmatireis. Und eine gelungene Abwechslung zu diesem.

Ich habe die Tomatensauce einfach aus Zwiebel, Lauchzwiebel, Knoblauch, Champignons und einer Dose Tomaten-Creme-Suppe zubereitet.

Auf diese Weise erfährt die Suppe einmal eine andere Art der Verwendung, als sie als gewöhnliche Suppe zu erhitzen und zu servieren.

Für ein wenig Schärfe kommt eine klein geschnittene Chili-Schote hinzu.

Damit man doch noch etwas Festes in der Sauce hat, gebe ich kurz vor dem Servieren kleingeschnittene Kirsch-Tomaten hinzu, die ich nicht mitgare, sondern nur kurz erhitze.

Und fertig ist ein einfaches Gericht mit leckerem Reis und schmackhafter Sauce.

Für 2 Personen

- 1 Tasse Jasminreis
- 1 Dose Tomaten-Creme-Suppe (400 ml)
- 5 Kirsch-Tomaten
- 4 weiße Champignons
- 1 Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Chili-Schote
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Mit schön duftendem Jasminreis

Jasminreis in der doppelten Menge Wasser, das leicht gesalzen ist, 10 Minuten garen.

Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauch putzen, schälen und kleinschneiden.

Champignons und Chili-Schote ebenfalls putzen und kleinschneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse darin kurz andünsten.

Tomaten-Suppe dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Sauce abschmecken.

Kurz köcheln lassen.

Tomaten vierteln, hinzugeben und nur kurz erhitzen.

Reis auf zwei Schalen verteilen.

Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Champignons-Cremesuppe

Champignons verwendet man ja meistens, um sie mit diversem Fleisch, so zum Beispiel Gulasch oder Geschnetzeltem, in einer Sauce zuzubereiten.

Eine andere Möglichkeit ist jedoch, mit den Champignons als Hauptzutat eine leckere Creme-Suppe zuzubereiten.

Selbst wenn man weiße Champignons verwendet, werden diese doch beim Anbraten in Butter dunkelbraun und man erhält somit keine weiße Suppe, sondern eine dunkelbraune oder gar gräuliche.

Aber keine Bange, schmackhaft ist sie dennoch.

Für die Flüssigkeit der Suppe sorgen natürlich Sahne und dann Gemüsefond.

Als kleine weitere Zutaten dienen Schalotten, Lauchzwiebeln und Knoblauch.

Nach dem Garen wird natürlich alles einige Minuten mit dem Pürierstab feinst püriert, damit man auch wirklich eine schöne

Creme-Suppe erhält.

Petersilie wird zum Garnieren verwendet und rundet die Suppe einfach ab.

Für 2 Personen

- 1 kg weiße Champignons (2 Packungen à 500 g)
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 200 ml Gemüsefond
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Petersilie
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Petersilie kleinwiegen.

Champignons kleinschneiden.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Eine Portion Butter in einem Topf erhitzen und Gemüse und Pilze darin einige Minuten unter Rühren anbraten.

Mit dem Fond und der Sahne ablöschen.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Alles einige Minuten mit dem Pürierstab feinst pürieren.

Suppe abschmecken.

Auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Mit der Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Italienische Vorspeise

Der Pizzateller passt definitiv nicht auf das Foto …

Eine italienische Vorspeise. Antipasti.

Champignons. Mozzarella. Kirschtomaten. Prosciutto italiano. Und frisches Basilikum. Und natürlich italienisches Olivenöl.

Alles wenige, frische Zutaten.

Es ist lecker. Gut geeignet für den Abend vor dem Fernseher. Sehr schmackhaft. Und gut verdaulich.

Ich habe die Champignons vor dem Anrichten kurz in der Fritteuse frittiert, dann gesalzen und einige Stunden im Kühlschrank erkalten lassen. Ich hätte sie auch in Olivenöl marinieren können, das hätte aber sicherlich einige Tage in Anspruch genommen.

Die einzelnen Produkte hätten doch noch etwas besser sein können. Wie so ein Jurorkoch in einer Kochsendung immer so gerne sagt, „Da geht noch etwas. Da ist noch Luft nach oben!“.

Na ja, es waren alles Produkte vom Discounter. Gut, schmackhaft, lecker … aber eben geschmacklich mit Luft nach oben.

Für 2 Personen

- 500 g braune Champignons
- 2 Mozzarellakugel (à 125 g)
- 20 Kirschtomaten (etwa 300 g)
- 100 g Prosciutto italiano (8 Scheiben)
- 1/2 Topf frisches Basilikum
- Olivenöl
- Salz
- weißer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 5 Min. | Wartezeit 2–3 Stdn.

Champignons halbieren.

Fett in der Fritteuse auf 170 ºC erhitzen und Champignons darin 5 Minuten frittieren.

Herausnehmen, auf einen Teller mit Küchenpapier geben und abtropfen lassen.

Salzen und pfeffern. 2–3 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen.

Mozzarella längs halbieren, dann quer in kurze, dicke Scheiben schneiden. Auf zwei großen Pizzatellern anrichten.

Prosciutto-Scheiben etwas zusammenrollen und jeweils vier davon auf einen Teller legen.

Champignons auf die beiden Teller verteilen.

Jeweils 10 Kirschtomaten dazugeben. Salzen.

Viele Basilikumblätter abzupfen und dekorativ auf die beiden Teller geben.

Ganz leicht etwas Olivenöl über die Zutaten auf beiden Tellern träufeln.

Servieren. Guten Appetit!

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!

Champignons-Curry-Risotto

Leckeres, würziges und schlotziges Risotto

Dieses Gericht bereiten Sie einfach nach dem Grundrezept zu.

Ein gutes Risotto benötigt etwa 20 Minuten unter ständigem Rühren.

Es bietet sich an, das erste Ablöschen des im Öl angebratenen Risotto-Reises mit einem trockenen Weißwein durchzuführen. Ich verwende einen Chenin blanc aus Südafrika.

Dann verwendet man für das weitere Ablöschen einfach Gemüsefond.

Ein gutes Risotto darf nicht zu flüssig und nicht zu fest sein. Es muss schlotzig sein, also sämig.

Und in ein gutes Risotto gehört unbedingt auch frisch geriebener Käse, am besten Parmigiano Reggiano oder Grana Padano. Diesen gibt man am Ende des Garens zum Risotto und mischt ihn noch unter.

Wenn Sie mögen, können Sie auch noch ein Stück Butter dazugeben für mehr Schlotzigkeit.

Dieses Risotto variiert vom Grundrezept nur durch die zusätzlichen Zutaten Champignons und das Gewürz Curry.

Gefüllte Champignons mit Gurken-Kirschtomaten-Salat

Sehr würzig gefüllte Champignons

Hier ein Rezept für einen kleinen Snack, der sich dazu eignet, abends vor dem Fernseher gegessen zu werden.

Er bietet sich vor allem an, wenn man sehr große weiße oder braune Champignons gekauft hat.

Man entfernt einfach die Stiele der Champignons, die man jedoch für eine weitere Verwendung aufbewahrt.

Dann bereitet man eine Füllung aus geriebenem Grano Padano, Schalotten, Knoblauchzehen, frischem Thymian und Eiweiß zu.

Diese Füllung würzt man dann noch mit Salz, Pfeffer und Curry.

Die Verwendung von Curry als Gewürz für die Füllung hat sich als richtige Entscheidung erwiesen, denn die gefüllten Champignons schmecken nach dem Backen im Backofen hervorragend. Ein wirklich sehr gelungenes Gericht.

Als kleine Beilage zu den Champignons bereite ich mit Salatgurke und Kirschtomaten einen kleinen Salat zu.

Für 2 Personen

- 500 g große weiße oder braune Champignons (20–25 Stück)

Für die Füllung:

- 4 EL geriebener Grano Padano
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- viele Zweige frischer Thymian
- Salz
- Pfeffer
- 2 TL Currypulver
- 2 Eiweiße

Für den Salat:

- 1 Salatgurke
- 250 g Kirschtomaten
- 2 Päckchen Salatkräuter
- Weißweinessig

- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 30 Min.

Für die Champignons:

Stiele der Champignons entfernen. Aufbewahren für weitere Zubereitung.

Käse in eine Schüssel geben.

Gemüse putzen, schälen und sehr kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

Thymian kleinschneiden und ebenfalls in die Schüssel geben.

Eiweiße dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und dem Curry würzen.

Alles gut vermischen.

Backofen auf 220 Grad Celsius Ober-/Unterhitze erhitzen.

Backpapier auf ein Backblech legen.

Füllung mit einem Teelöffel in die Champignons füllen. Champignons auf das Backblech legen.

Auf mittlerer Ebene im Backofen 30 Minuten garen.

Währenddessen Salatgurke putzen. Kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Kirschtomaten vierteln und dazugeben.

Kräuter dazugeben.

Essig und Öl dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Alles gut vermischen und etwas ziehen lassen.
Salat ohne viel Dressing mit dem Schaumlöffel herausheben und in zwei Schalen geben.

Jeweils auf einen Teller stellen.

Backblech aus dem Backofen herausnehmen. Champignons auf die beiden Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Eintopf mit Blumenkohl,

Bauchspeck, Tomate und Champignons

Würzig und lecker

Hier verweise ich einmal auf ein bestehendes Rezept, das ich verwendet und abgewandelt habe.

Ich schneide einfach die genannten Zutaten klein und gebe sie in die Kohl-Suppe. Und gare sie in der Suppe eine viertel Stunde mit.

Dann schmecke ich die Suppe ab und erhalte einen leckeren Eintopf.

Für 2 Personen

- 100 g durchwachsener Bauchspeck
- 2 Tomaten
- 10 weiße Champignons

- 2 Peperoni
- 2 Lauchzwiebeln
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- oetersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.

Petersilie kleinwiegen.

Zutaten kleinschneiden.

In die Kohl-Suppe geben.

Eine viertel Stunde bei geringer Temperatur zugedeckt köcheln lassen.

Suppe abschmecken.

In zwei tiefe Suppenteller verteilen.

Mit Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Galletti tricolore mit Sugo

Mit leckerem, würzigem Sugo

Ein einfaches Pasta-Gericht.

Mit Galletti tricolore.

Die Pasta hat die normale, beige Nudelfarbe. Aber auch auch eine rote Farbe, hergestellt mit Tomaten. Und eine grüne Farbe, hergestellt mit Majoran.

Dazu ein einfaches Sugo aus Gemüse und Gewürzen.

Eine Chili-Schote verleiht dem Sugo noch eine gewisse Schärfe.

Pansen-Pfanne

Wenige, frische Zutaten, schnelle Zubereitung

Ein Pfannengericht. Zubereit aus sechs frischen Zutaten.

Alles kross und knusprig in Butter in der Pfanne gebraten.

Als Hauptzutat Pansen, den ich schon in Gemüsefond einige Stunden gegart und somit vorbereitet und eingefroren hatte.

Er wird als erstes einige Minuten kross und knusprig in Butter gebraten.

Dann kommen weitere vier frische Zutaten dazu.

Abgerundet wird das Gericht durch die sechste Zutat, sehr viel frischer Schnittlauch.

Wenige, frische Zutaten, in sehr kurzer Zeit verzehrfertig zubereitet.

Black Tiger Garnelen mit Champignons und Tomaten auf 6-farbiger Farfalle

Bunt und lecker!

Black Tiger Garnelen sind größere Garnelen, die ich mit Schale, allerdings ohne Kopf, vorrätig habe. Sie sind sehr schmackhaft.

Als weitere Zutaten wähle ich frische, weiße Champignons. Und kleine Kirsch-Tomaten.

Da die Pasta ja auch etwas Sauce benötigt, zerdrücke ich die Kirsch-Tomaten in der Pfanne mit dem Kochlöffel, damit ich deren Flüssigkeit in der Pfanne habe. Zusätzlich kommt aber noch ein guter Schluck Soave an die Zutaten.

Als Pasta habe ich sehr farbenfrohe, 6-farbige Farfalle gewählt. Nicht nur rote, grüne und schwarze Farfalle sind darunter, sondern sogar rosafarbene, was man ja sehr selten hat.

Da dies ein reines Pasta-Gericht ist, kann man schon große Packungen à 250 g pro Person wählen.

Das Gericht ist zum einen sehr farbenfroh. Und zum anderen sehr schmackhaft.

Die Black Tiger Garnelen puhlt man beim Essen aus der Schale. Den Rest ist man mit dem Löffel.

Nierenzapfen mit Kräuterbutter und Champignons-Gemüse

Mit selbst zubereiteter Kräuterbutter

Ein Rezept für die Zubereitung einer Innereie.

Nierenzapfen ist zwar eine Innereie, aber er besteht aus reinem Muskelfleisch. Denn er ist das Zwerchfell des Rindes, das ein Muskel ist. Es wird sehr gern als Alternative zu Filet oder Rumpsteak zum Kurzbraten als normales Steak verwendet.

Als Beilage bereite ich ein einfaches Gemüse aus frischen Champignons zu. Nur gesalzen und gepfeffert.

Zu den Nierenzapfen-Steaks gibt es Kräuterbutter. Dieses Mal aber frisch selbst zubereitet. Man schmeckt den Unterschied deutlich zu einem fertigen Produkt vom Discounter.

Aber was braucht man denn mehr zu frischer Kräuterbutter als Butter, Knoblauch, einige frische Kräuter wie Petersilie und Rosmarin und noch Salz und Pfeffer?