Pfannengericht

Eigentlich sollte dieses Gericht eine Resteverwertung sein. Aber die einzige Resteverwertung ist diejenige eines vorgegarten Semmelknödels vom Vortag. Alle anderen Zutaten sind frisch. Das Ganze ergibt aber ein sehr leckeres und würziges Pfannengericht .

Einfaches Pfannengericht

Zutaten für 2 Personen:

- 6 Scheiben Speck
- 2 gegarte Semmelknödel (Vortag)
- 2 Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 4 weiße Champignons
- 4 Eier
- zwei Handvoll geriebener Emmentaler
- Fleischgewürzmischung

- Salz
- Zucker
- Olivenöl
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 10 Min.

Aber würzig und lecker

Zubereitung:

Petersilie kleinschneiden.

Speck quer in Streifen schneiden und in eine Schale geben.

Semmelknödel und Champignons zerkleinern und jeweils in eine Schale geben.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen, ebenfalls grob zerkleinern und in eine Schale geben.

Öl in einer Wokpfanne mit Deckel erhitzen. Speck darin knusprig anbraten. Semmelknödel dazugeben und ebenfalls mit

anbraten. Gemüse und Champignons dazugeben und auch mit anbraten. Mit der Gewürzmischung, Salz und einer Prise Zucker würzen. Eier aufschlagen, dazugeben und alles gut vermischen. Dann den Käse darüber verteilen und alles zugedeckt einige Minuten noch garen, bis der Käse verlaufen ist.

Auf zwei Schalen verteilen und mit Petersilie bestreuen. Servieren. Guten Appetit!

Gratinierte Tortellini

Eine schöne Variation von frischer Tortellini aus der Packung, die man normalerweise einfach gart und dazu eine passende Sauce oder ein Pesto zubereitet.

Hier jedoch in der Weise zubereitet, dass die Tortellini in eine gewürzte Sahnesauce in eine feuerfeste Schale kommen. Dann eine große Emmentalerhaube bekommen. Und im Backofen gegart werden. Alternativ zu kochendem Wasser in einem Topf garen die Tortellini hier in kochender Sahne die wenigen Minuten, die sie zum Garen benötigen, einfach im Backofen. Und der gratinierte Käse ergibt eine feste, würze Haube für das Gericht.

Lecker gratiniert

Zutaten für 2 Personen:

- 600 g frische Tortellini (mit Schweinefleisch gefüllt)
- 400 ml Sahne (2 Becher à 200 ml)
- geriebener Emmentaler
- Salz
- Pfeffer
- Schnittlauch

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 15 Min.

In würziger Sauce

Zubereitung:

Schnittlauch kleinschneiden.

Sahne auf zwei feuerfeste Schalen verteilen und kräftig salzen und pfeffern.

Jeweils die Hälfte der Tortellini hineingeben.

Mit einer großen Haube aus geriebenem Emmentaler abdecken.

Bei 180 °C Umluft auf mittlerer Ebene für 10 Minuten in den Backofen geben. Dann für 5 Minuten nochmals auf höherer Ebene zum Gratinieren direkt unter die heiße Grillschlange geben.

Herausnehmen. Mit Schnittlauch bestreuen,

Servieren. Guten Appetit!

Käsespätzle

Mit viel geriebenem Emmentaler

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Spätzle (1 Packung)
- 1 Becher Sauerrahm
- 200 g geriebener Emmentaler (Packung)
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Öl

Zubereitungszeit: 8 Min.

Lecker

Zubereitung:

Öl in einer Pfanne erhitzen und Spätzle darin 5 Minuten kross anbraten.

Sauerrahm dazugeben und alles gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Käse dazugeben, alles gut vermischen und noch einige Minuten braten, bis der Käse geschmolzen ist.

Wenn Sie das Gericht ein wenig flüssiger möchten, geben Sie einen Schluck trockenen Weißwein hinzu.

Auf zwei tiefe Nudelteller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Kasbubespitzle

Mit leckerem, würzigem Käse
Ein Rezept meiner Vorfahren mütterlicherseits, die aus dem Schwabenland stammen. Ich habe also durchaus die Berechtigung, hier ein traditionelles, regionales Rezept aus erster Hand zu präsentieren.

Idealerweise hätte ich die Bubespitzle noch selbst zubereiten sollen. Aber da es abends gern auch mal etwas schneller zugehen darf, habe ich auf ein gutes Convenience-Produkt aus der Packung zurückgegriffen.

Sie fragen sich sicher, was der Titel des Rezeptes genau bedeutet. Nun, der Begriff‘ „Kas“ bedeutet erwartungsgemäß „Käse“ und das Bubespitzle, na, das ist eben einfach von der Form her vergleichbar mit einem lütten Schniedel eines kleinen Jungen. Das Spitzle des Buben.

Seien Sie bitte vorsichtig mit dem Würzen des Gerichts. Der

verwendete Käse bringt genügend Würze mit, so dass Sie mit dem Salz gern etwas sparen können.

Das Gericht ist zwar auch vegetarisch, aber auch sehr mächtig. Der verwendete Emmentaler hat immerhin 40 % Fettanteil. Dazu die Sahne. Es ist also kein leichtes Essen.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Bubespitzle (im Geschäft unter „Schupfnudeln“ zu finden, 1 Packung)
- 1 Gemüsezwiebel
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- 100 g geriebener Quattro Formaggi
- 100 g geriebener Emmentaler
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- etwas frische Petersilie
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.

Schmackhafte Bubespitzle

Zubereitung:

Zwiebel putzen, schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben. Lauchzwiebeln putzen, quer in Ringe schneiden und ebenfalls dazugeben. Knoblauch putzen, schälen, mit einem breiten Messer flach drücken, kleinschneiden und ebenfalls hinzugeben.

Petersilie kleinschneiden und in eine Schale geben.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Gemüse darin andünsten. Bubespitzle dazugeben und alles 5 Minuten unter Rühren bei mittlerer Temperatur kräftig anbraten, damit sich Röststoffe bilden. Mit der Sahne ablöschen. Geriebenen Käse dazugeben. Mit frisch geriebener Muskatnuss, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles vermischen und etwas köcheln lassen, damit sich der Käse gut auflöst. Petersilie untermischen. Abschmecken.

Auf zwei tiefe Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Überbackene Maccheroni mit Avocado-Zucchini-Pesto

Von Pasta und Pesto nicht mehr viel zu sehen …
Sie haben ab und zu sicherlich auch einmal Guacamole vorrätig. Sie kennen das, das ist ein Avocado-Dip aus der mexikanischen Küche. Der zum allergrößten Teil aus Avocados besteht. Und nur noch einige kräftige Gewürze enthält. Geeignet zum Dippen für Brot, Fleisch oder andere Dinge.

Sie können diese Guacamole aber auch anders verwenden, wenn Sie auf Dippen keine Lust haben. Geben Sie sie einfach mit anderem Gemüse in den Kochtopf und zaubern Sie ein leckeres

Pesto für Nudeln daraus.

In diesem Fall kommen noch eine reife Avocado dazu, dann Zucchini und Lauchzwiebel. Die Zucchini wird in kleine Würfel geschnitten. Und das Pesto ausdrücklich nicht mit dem Stampfgerät oder dem Pürierstab fein gestampft oder püriert. Denn es soll mit den Zucchiniwürfeln noch ein wenig Biss und Crunch haben.

Für eine leichte Schärfe sorgt eine grüne Peperoni. Und für etwas mehr Flüssigkeit kommt noch Kokosmilch in das Pesto, das damit dann auch ein wenig mild ausfällt.

Von den Nudeln und dem Pesto ist dann aber vor dem Servieren nicht mehr viel zu sehen. Denn beides kommt in zwei große Schalen und darin werden Nudeln und Pesto noch mit Käse im Backofen unter der Grillschlange gratiniert. Kross und knusprig,

Für 2 Personen:

- 375 g Maccheroni
- 200 g Emmentaler (gewürfelt)
- 100 g Guacamole (Packung)
- 1 (überreife) Avocado
- 1 kleine Zucchini
- 1 Lauchzwiebel
- 1 grüne Peperoni
- 100 ml Kokosmilch
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 9 Min.

Würzig überbacken

Zucchini putzen und in kleine Würfel schneiden. In eine Schale geben.

Lauchzwiebel und Peperoni putzen und ebenfalls kleinschneiden. In eine Schale geben.

Avocado schälen, entkernen und Fruchtfleisch in eine Schale geben.

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

Öl in einem Topf erhitzen. Avocadofleisch darin abraten. Mit dem Löffel zu einem Mus zerdrücken. Restliches Gemüse dazugeben und mit erhitzen. Guacamole dazugeben. Kokosmilch hinzugeben. Alles mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, vermischen und abschmecken. Kurz köcheln lassen.

Nudeln zum Pesto geben. Alles gut vermengen.

Grillschlange im Backofen auf 200 °C erhitzen.

Nudeln mit Pesto auf zwei große Schalen verteilen.

Jeweils die Hälfte der Käsewürfel auf die Pasta geben.

Für 10 Minuten unter die Grillschlange geben.

Schalen vorsichtig mit den Backofen-Handschuhen herausnehmen. Servieren. Guten Appetit!

Pikante Tarte mit Champignons und Emmentaler

Würzig mit Champignons und Käse

Hier das Rezept für eine pikante, herzhafte Tarte.

Ich bereite sie wie gewohnt nach dem Grundrezept zu.

Schöne Tarte

Für die Füllmasse verwende ich zusätzlich Champignons und Emmentaler.

Zusätzlich würzen muss man die Tarte nicht, der Emmentaler bringt genügend Würze mit.

Pizza mit Salami, Champignons und Oliven

Mundet hervorragend

Eigentlich sollte es ein selbst zubereiteter, frischer Hefeteig für die Pizza werden.

Dann habe ich es mir jedoch einfacher gemacht und bei meinem Einkauf bei meinem Discounter einen fertigen Pizzateig gekauft. Das Produkt stellt sich als frischer, schön dicker Hefeteig heraus, der sehr gut schmeckt nach dem Backen. Also ab und zu kann man es sich eben auch einmal einfach machen.

Ich habe vor kurzem erst durch eine Kochsendung gelernt, dass man eine Pizza in der Weise zubereitet, dass man die Tomatensauce auf den Teig gibt. Dann aber sofort den geriebenen Käse draufgibt. Und auf den Käse die restlichen Zutaten wie in diesem Fall Salami, Champignons und Oliven

obenauf legt.

Und nicht alle Zutaten auf die Tomatensauce legt und alles mit dem geriebenen Käse zudeckt.

Die Pizza gelingt sehr gut und schmeckt sehr gut. Ehrlicherweise schmeckt sie jedoch nicht wie eine Pizza beim italienischen Restaurant. Aber ich bin eben auch kein gebürtiger Italiener.

Und sie schmeckt auch abends noch kalt sehr gut.

Anstelle von Tomatensauce habe ich übrigens Tomatensugo verwendet, das ich am Vortag zubereitet und für frische Pasta verwendet habe. Ich hatte in das Sugo viel Petersilie gegeben, so dass man es als Tomaten-Petersilie-Sugo bezeichnen kann. Und da das Sugo ja schon gewürzt ist, würze ich die Pizza vor dem Backen nicht nochmals.

[amd-zlrecipe-recipe:1238]

Käsespätzle

Traditionell schwäbisch

Ein traditionell schwäbisches Gericht aus der Heimat der Familie meiner Mutter, die aus Schwaben stammt.

Hier ist das Rezept, um Spätzle selbst mit der Hand zuzubereiten und traditionell vom Arbeitsbrett in das kochende Wasser zu schaben.

Wer möchte, kann es sich auch einfacher machen und Zeit sparen, indem er auf frische, aber industriell gefertigte Spätzle vom Supermarkt zurückgreift. Dies kann man durchaus auch einmal zubereiten, wenn es an Zeit mangelt.

Als Käse kann man auch gern variieren, hier bietet sich geriebener Cheddar oder auch Gouda an. Ich wähle geriebenen Emmentaler, der dem Gericht eine sehr kräftige und würzige Note verleiht.

Mein Rat: Das Gericht kann je nach Geschmack verfeinert werden, ob mit frischen Kräutern oder Tomaten.

[amd-zlrecipe-recipe:1241]

Schweizer Wurstsalat

Ein leckerer Salat für den Abend vor dem Fernseher.

Bestehend aus Wurst, in diesem Fall Lyoner, und Käse, in diesem Fall Emmentaler.

Beides zu Julienne geschnitten. Ich hoffe, dass dieser Begriff, der für das Zubereiten von Gemüse verwendet wird und nichts anderes bedeutet als dass man Gemüse in ganz feine, dünne Streifen schneidet, auch in diesem Fall für Wurst und Käse angewendet werden kann.

Dann wie ein Salat angemacht mit Weißwein-Essig, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker und ein wenig Salatkräuter.

Lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:672]

Eierspätzle mit 4-Käse-Sauce

Ein einfaches Pasta-Gericht. Schnell zubereitet. Wenige Zutaten. Aber sehr lecker.

Für die Käse-Sauce wähle ich Gouda, Emmentaler, Edamer und Mozzarella.

Ich verlängere die Sauce noch mit etwas Soave. Und würze mit etwas getrocknetem Basilikum.

Die Menge an Pasta für 2 Personen mag zunächst verwundern. Aber zum einen ist es jeweils eine große Portion Pasta, für jemanden mit großem Appetit. Zum anderen sind frische Pasta immer sehr viel schwerer als getrocknetet Pasta, die man in Salzwasser gart, denn beim Trocknungsprozess der Pasta verlieren diese viel Wasser und damit Gewicht.

[amd-zlrecipe-recipe:361]

Was alle 1–2 Monate sein muss …

Natürlich. Ein leckeres Steak. Ich habe ein Entrecôte gekauft. Und bereite es einfach als kleines Abendessen ohne Beilagen zu. Ich überbacke es mit etwas geriebenem Emmentaler in der Pfanne.

Dazu erhitze ich das Öl, bis es raucht. Brate das Steak auf einer Seite nur kurz eine Minute an – es gart ja noch beim Überbacken mit dem Käse bei zugedeckter Pfanne. Dann wende ich das Steak, würze es mit Steak-Pfeffer und Salz und gebe eine Portion geriebenen Emmentaler oben auf. Dann Pfanne zudecken und Steak bei geringer Temperatur noch 4–5 Minuten garen lassen. Der Käse schmilzt ein wenig. Und man bereitet sich auf diese Weise doch ein Steak zu, das den Gargrad medium hat.

Mein Rat: Wer das Steak allerdings richtig überbacken und eventuell eine braune Kruste beim Käse haben will, sollte das

Steak doch unter die Grillschlange des Backofens schieben.

[amd-zlrecipe-recipe:37]

Rustikaler Weißwurst-Salat

Echte Bayern werden sicherlich den Kopf schütteln, wenn sie dieses Rezept lesen. Weißwurst in einem Salat. Aber zumindest habe ich für die Vinaigrette original bayerischen, süßen Senf verwendet. Und sie noch mit Honig-Essig und Olivenöl verfeinert.

Da mir vor einigen Wochen ein rustikaler Rostbratwurst-Salat

auch gut gelungen ist, habe ich diesen Salat gern zubereitet. Und er mundet sehr gut.

Das Ganze ergibt einen ganze Mahlzeit und reicht für zwei Personen.

Zutaten für 2 Personen:

Für den Salat:

- 10 Weißwürste (600 g)
- 300 g Fleischwurst
- 300 g Emmentaler
- 1/2 grüne Paprika
- 2 orange Mini-Paprika
- 1/2 Zucchini
- 2 Schalotte
- 4 Knoblauchzehen
- 1/2 Bund Petersilie

Für die Vinaigrette:

- 90 ml süßen, groben Senf
- 6 EL Honig-Essig
- 10 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: 20 Min.

Wasser in einem Topf erhitzen und Weißwürste im nur noch siedenden Wasser 15–20 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen, längs halbieren und quer in halbe Scheiben schneiden.

Gemüse putzen, bei Bedarf schälen und kleinschneiden. Petersilie kleinwiegen.

Wurst und Käse in schmale Streifen schneiden.

Senf, Essig und Öl in eine Schale geben, salzen und pfeffern

und verrühren.

Alle Zutaten in eine große Schüssel geben. Vinaigrette darüber geben. Mit dem Salatbesteck gut vermischen.

Salat in zwei kleinere Servierschüsseln geben und servieren.

Mie-Nudeln mit Quattro-Formaggio-Sauce

Würziges Pasta-Gericht

East meets west. Der Osten trifft den Westen.

Asiatische Mie-Nudeln mit einer italienschen Sauce, bestehend aus vier Käsesorten, Sahne und Basilikum.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Mie-Nudeln
- 50 g geriebener Gouda
- 50 g geriebener Emmentaler
- 50 g geriebener Parmesan
- 50 g Mozzarella
- 200 ml Sahne
- 300–400 ml Wasser
- 1 TL Basilikum
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: 10 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Mozzarella kleinschneiden.

Sahne und Wasser in einen kleinen Topf geben und erhitzen. Käse dazugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Mit Basilikum würzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pasta in zwei tiefe Pastateller geben und sehr großzügig Sauce darüber verteilen. Man darf die Pasta diesmal fast ertränken damit.

Kartoffel-Rote-Bete-Auflauf

Leckerer Auflauf

Für diesen Auflauf verwende ich Bio-Kartoffeln, die ich nicht schälen muss. Und verwende ausnahmsweise auch schon vorgegarte Rote Bete. Man kann diesen Auflauf auch mit roher Roter Bete zubereiten, denn der Auflauf wird ja auch noch 30 Minuten bei hoher Temperatur im Backofen gegart.

Als Flüssigkeit zum Garen der Kartoffeln und Roten Bete wähle ich eine Mischung aus Sahne und Gemüsefond. Und überbacke alles mit geriebenem Gouda.

Zutaten für 1 Person:

- 3–4 Kartoffeln
- 2 Rote Bete
- 100 ml Gemüsefond
- 100 ml Sahne
- 200 g geriebener Emmentaler
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Backofen auf 240 ºC Umluft erhitzen.

Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Rote Bete schälen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.

Kartoffel- und Rote-Bete-Scheiben abwechselnd nebeneinander in zwei Reihen in eine mittlere Auflaufform schichten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne und Fond darüber verteilen. Käse darüber geben.

Auflaufform auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen, entweder in der Auflaufform servieren oder auf einen Teller geben und servieren.

Pasta-Pfanne

Leckeres Pfannen-Gericht

Hier ein Gericht, bei dem man übrig gebliebene Pasta weiter verwerten kann. Zusammen mit Schalotten, Knoblauch, geriebenem Käse und Eiern ergibt dies ein leckeres Pfannengricht, das man auch einfach direkt aus der Pfanne essen kann.

Mein Rat: Man kann für das Gericht auch noch Speck- oder Schinkenwürfel verwenden, dann wird das Gericht noch würziger.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Penne Rigate
- 4 Schalotten
- 7–8 Knoblauchzehen
- 100 g geriebener Emmentaler
- 4 Eier
- süßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie

- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Petersilie kleinwiegen.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin anbraten. Pasta dazugeben. Käse dazugeben. Eier aufschlagen und hineingeben. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermischen.

Pasta-Pfanne mit Petersilie garnieren und in der Pfanne servieren. Oder man teilt das Gericht, gibt es auf zwei Teller und serviert auf diese Weise.

Überbackene Rinderhüftsteaks

Wenig zu sehen von den Steaks …

Steaks diesmal etwas anders. Zwei Rinderhüftsteaks, mit jeweils einer Scheibe Mozzarella, etwas frischem Rosmarin und jeweils einer Scheibe Emmentaler.

Zutaten für 1 Person:

- 2 südamerikanische Rinderhüftsteaks (jeweils etwa 200 g)
- 1 Kugel Mozzarella (125 g)
- 2 Scheiben Emmentaler
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: 5 Min.

Blättchen vom Rosmarin abzupfen und kleinwiegen. Mozzarellakugel waagrecht in zwei Scheiben schneiden.

Öl in einer Pfanne mit Deckel erhitzen. Steaks erst auf einer Seite 1 Minute kräftig anbraten. Wenden und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf jedes Steak eine Mozzarellascheibe auflegen, eine Hälfte des Rosmarin darüberstreuen, eine Scheibe Emmentaler darüber geben und zugedeckt jeweils 2–3 Minuten auf der zweiten Seite braten. Der Emmentaler sollte dann geschmolzen sein.

Steaks herausheben, auf einen Teller geben und servieren.