

Hähnchenlebern mit Mangold in schwarzer Knoblauch-Bohnen-Sauce auf Gobbetti



Leckerer Innereingericht

Zutaten für 2 Personen:

- 400 g Hähnchenlebern (1 Packung)
- 1/2 Mangold
- Fisch-Sauce
- 2 EL schwarze Knoblauch-Bohnen-Sauce
- Wasser
- Salz
- 350 g Gobbetti
- Sesamöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 8 Min.



Mit asiatischer Sauce

Zubereitung:

Lebern kleinschneiden und in eine Schale geben.

Mangoldblätter quer in feine Streifen schneiden. In eine Schale geben.

Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 8 Minuten garen.

Parallel dazu Öl in einer Wokpfanne erhitzen und Mangold darin andünsten. Lebern dazugeben und mit anbraten. Mit dem Kornbrand ablöschen und flambieren. Mit etwas Fisch-Sauce würzen. Knoblauch-Bohnen-Sauce dazugeben. Sauce mit etwas Wasser verlängern. Kurz köcheln lassen. Sauce abschmecken.

Pasta auf zwei tiefe Pastateller geben. Lebern mit Mangold und viel Sauce darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Gobbetti mit Paprika und Mais in Portwein-Tomaten-Sauce

Ein veganes Gericht. Pasta in einer Gemüse-Sauce.

Als Zutaten für die Sauce wähle ich Mini-Paprikas und Mais aus der Dose. Und zusätzlich noch zwei Knoblauchzehen.

Die Sauce bilde ich nur aus Portwein.

Vegane lassen beim Anrichten einfach den frisch geriebenen Parmesan weg und verwenden stattdessen frische, kleingeschnittene Petersilie.

Mein Rat: Wer möchte, kann das Gemüse und die Sauce auch noch mit süßem oder scharfem Paprika-Pulver würzen.

[amd-zlrecipe-recipe:130]

Hähnchenbrust mit Leberwurst-Sauce und Gobbetti



Leckerer Geflügel

Ich bereite mit Hähnchenbrust ein schnelles Gericht mit Pasta und Sauce zu.

Die Sauce stelle ich mit grober Leberwurst und etwas Sahne her. Man kann die Sauce auch mit feiner Leberwurst zubereiten. Würzen muss man nicht, die Sauce ist durch die Leberwurst würzig genug.

In das Gericht kommen noch Lauchzwiebeln, Zwiebeln und Knoblauch.

Zutaten für 2 Personen:

- 400 g Hähnchenbrust
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 300 g grobe Leberwurst
- 200 ml Sahne
- 250 g Gobbetti
- Parmesan
- Butterschmalz

Zubereitungszeit: 6–8 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währneddessen Zwiebeln und Knoblauch schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebeln putzen und quer in Ringe schneiden.

Hähnchenbrust grob zerkleinern.

Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Lauchzwiebeln, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Hähnchenbrust dazugeben und kross anbraten. Leberwurst dazugeben. Sahne hinzugeben. Wurst gut verteilen und alles gut verrühren. Einige Minuten köcheln lassen.

Pasta in zwei tiefen Nudeltellern anrichten und großzügig Hähnchenbrust mit Sauce darüber geben. Mit frisch gemahlenem Parmesan garnieren. Servieren.

Hähnchenmägen-Ragout in Senf-Sahne-Sauce mit Gobbetti



Schmackhaftes Ragout mit Pasta

Hähnchenmägen sind Muskelfleisch. Aber man kann sie eigentlich nur zu einem Ragout verwenden und 1–2 Stunden garen, denn ansonsten sind sie noch zäh.

Ich bereite sie diesmal in einer Senf-Sahne-Sauce zu und gare sie eine Stunde.

Dazu gibt es als Pasta Gobbetti.

Mein Rat: Einige Teelöffel Kapern würden auch noch in die Sauce passen.

Noch ein Rat: Wenn vorhanden, kann man das Gericht vor dem Servieren mit kleingeschnittener, frischer Petersilie garnieren.

Zutaten für 2 Personen:

- 400 g Hähnchenmägen
- 2 Schlotte

- 4 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 200 ml Sahne
- 4 Esslöffel scharfer Senf
- Salz
- Pfeffer
- Öl
- 250 g Gobbetti

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 60 Min.

Hähnchenmägen halbieren. Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebeln putzen und quer in Ringe schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Mägen und Gemüse darin anbraten. Mit Sahne ablöschen. Senf dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten garen lassen. Alle viertel Stunde das Ragout gut umrühren, damit die Sauce nicht am Topfboden anbrennt.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken. Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben. Hähnchenmägen-Ragout mit viel Sauce großzügig über die Pasta geben. Servieren.

Hackfleisch-Speck-Pilz-Ragout mit Gobbetti

Ein feines Ragout, mit vielen schönen Zutaten. Besonders hier Hackfleisch, Speck und Pilze.

Das Ragout bereite ich mit Gemüsefond zu.

Ich würze es mit scharfem Rosen-Paprikapulver, Salz und Pfeffer.

Wie es sich gehört, kommt die Pasta in die Sauce.

Zutaten für 1 Person:

- 200 g Hackfleisch (gemischt)
- 120 g Speck
- 200 g weiße Champignons (8 Stück)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 150 ml Gemüsefond
- scharfes Rosen-Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- 125 g Gobbetti
- Parmesan
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und quer in Ringe schneiden. Champignons in Scheiben schneiden. Speck in kleine Würfel schneiden.

Öl in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch, Lauchzwiebel und Hackfleisch darin anbraten. Champignons und Speck dazugeben und mit anbraten. Mit Fond ablöschen. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken. Pasta in das Ragout geben und gut vermischen. Ragout in einen tiefen Pastateller geben, mit

frisch geriebenem Parmesan garnieren und servieren.

Gobbetti mit mediterranem Brotaufstrich



Pasta mit schneller Sauce

Ich hatte eigentlich geplant, etwas umfangreich zu kochen. Dann kamen einige Dinge dazwischen und andere Arbeit stand an. Also bereitete ich noch schnell dieses Pastagericht zu, um doch noch ein komplettes Essen zu haben. Denn wat mutt, dat mutt.

Es ist ja eigentlich fast ein Fastfood-Gericht, was ich normalerweise ja ablehne und nicht esse. Aber ich habe schon diverse Brotaufstriche oder Würste für Saucen für Fleisch oder auch Pasta verwendet. So eine Obazter-Frischkäse-Zubereitung für einen Braten. Ein anderes Mal eine feine Leberwurst für

eine Leberwurst-Sauce, passend zu gebratener Leber. Also sollte man auch diesen Brotaufstrich für eine Sauce verwenden können.

Der mediterrane Brotaufstrich besteht zum größten Teil aus Frischkäse. Dann aus wenigem, sehr klein geschnittenem mediterranem Gemüse wie Paprika, Zucchini und Auberginen. Dazu noch einige weitere, gewichtsmäßig geringere Zutaten.

Zubereitet habe ich das Gericht, indem ich Gobbetti nach Anleitung gekocht habe. Währenddessen habe ich den Brotaufstrich in einen kleinen Topf gegeben, einen Schuss trockenen Weißwein dazugegeben, alles verrührt und erhitzt. Noch mit Salz und Pfeffer nachgewürzt. Man kann sich auch die Mühe machen, vorher eine Zwiebel und einige Knoblauchzehen kleinzuschneiden, in Butter anzudünsten und dann den Brotaufstrich und Weißwein dazugeben.

Wie man so schön sagt, wartet ja die Sauce auf die Pasta und nicht umgekehrt. Also kamen die fertigen Gobbetti in die Sauce. Alles gut verrühren und in einem tiefen Nudelteller anrichten.

Dazu gibt es aber zwei nicht gerade grandiose, aber dennoch schöne Foodfotos.

Zutaten für 1 Person:

- 150 g Gobbetti
- 150 g Brotaufstrich mediterranes Grillgemüse
- trockener Weißwein
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: 10 Min.

Gobbetti Blauschimmelkäse-Sauce

mit



Leckere Pasta mit würziger Sauce

Eine einfach zuzubereitende, aber dennoch sehr schmackhafte Sauce für Pasta. Ein Muss für die Sauce ist natürlich Blauschimmelkäse. Wer es edel möchte, kann dafür Gorgonzola oder Roquefort verwenden. Es geht aber auch einfacher mit einem Lys bleu vom Discounter. Für mehr Sauce verwende ich einen trockenen Weißwein und Sahne. Für etwas Aroma kommen noch eine angedünstete Zwiebel und Knoblauch dazu. Würzen muss man die Sauce nicht mehr, sie ist schmackhaft genug. Als Pasta habe ich Gobbetti gewählt.

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 100–120 g Blauschimmelkäse
- trockener Weißwein

- 50–100 ml Sahne
- Butter
- Gobbetti

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Käse etwas zerkleinern. Pasta nach Anleitung zubereiten. Währenddessen Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Sahne hinzugeben. Dann den Käse. Käse sich auflösen lassen und alles verrühren. Für mehr Geschmack und Sämigkeit kann man die Sauce noch etwas reduzieren.

Gobbetti in einen tiefen Pastateller geben und die Sauce darüber verteilen.