# Avocado-Pasta



Leckere Pasta

Dieses Rezept habe ich aus meinem neuen, veganen Kochbuch.

Ich habe es natürlich ein wenig abgewandelt.

Ich hatte kein Basilikum vorrätig, also habe ich frischen Rosmarin verwendet.

Und das Cashewmus und die vegane Milch für die Cremigkeit des Pestos habe ich weggelassen.

Ich habe stattdessen veganen Käse und viel Olivenöl verwendet. Und auch schon allein die Avocados sorgen für eine gute Cremigkeit.

Pinienkerne zum Garnieren waren nicht unbedingt notwendig.

Und die Kirschtomaten habe ich halbiert und in Butter angebraten, bevor ich sie zum Schluss zur Acocado-Pasta gebe.

Für 2 Personen

- 350 g Spaghetti
- 8 Kirschtomaten
- Butter

Für das Pesto:

- 2 reife Avocado
- 1 Zweig frischer Rosmarin
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- veganer Käse
- Olivenöl
- 1/2 Bio-Zitrone (Schalenabrieb und Saft)
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 9 Min.



Alle Zutaten für das Pesto in eine hohe, schmale Rührschüssel geben und mit dem Pürierstab fein pürieren.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Kirschtomaten halbieren und in einer Pfanne mit Butter anbraten.

Kochwasser abschütten, dabei die Pasta aus dem Topf nehmen.

Pesto in den gleichen Topf geben und erhitzen.

Pasta dazugeben und alles gut vermischen.

Kirschtomaten ebenfalls dazugeben und gut vermengen.

Auf zwei tiefe Pastateller verteilen und mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

---

# 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.

# Frittiertes und gebratenes Fleisch mit Gemüse



Alles kross gebraten bzw. frittiert

Dies ist ein Rezept für ein sehr krosses Gericht, das sehr schnell und einfach zuzubereiten ist. Aber wirklich hervorragend schmeckt.

Als Fleisch verwende ich eine Putenoberkeule ohne Knochen.

Da dies eine Sorte Fleisch ist, die eigentlich nicht zum Kurzbraten, sondern zum Schmoren geeignet ist, muss man dieses Fleisch zum einen in dünne Scheiben schneiden. Und zum anderen in der Friteuse wirklich einige Minuten kross frittieren, damit es durchgegart und schmackhaft ist.

Aber Sie werden feststellen, das Fleisch gelingt sogar medium, es ist also innen noch rosé.

Während des Frittierens braten Sie einfach das Gemüse in gutem Olivenöl in der Pfanne einige Minuten ebenfalls kross an.

Und servieren Fleisch und Gemüse auf zwei wirklich großen Tellern, damit alles darauf passt.

---

# Spaghetti tomato, aglio e olio



Würzige Dinkel-Spaghetti

Einfaches Rezept. Wenige einfache Zutaten. Aber ein sehr leckeres Gericht.

Ich verwende Dinkel-Spaghetti, diese sind ein wenig dunkler als normale Spaghetti und haben einen leicht nussigen Geschmack.

Dazu als weitere Zutaten für die Pasta kleine Kirschtomaten im Ganzen.

Dann viel Knoblauch, dieses Mal nicht kleingeschnitten, sondern mit einem großen Messer schön flach gepresst.

Dann Olivenöl.

Und schließlich noch frisch geriebener Parmigiano Reggiano.