Pasta mit Avocado-Pesto

Bei der Pasta habe ich die Verpackung zu schnell weggeworfen und konnte nicht darauf schauen, welchen Namen diese Pasta hat.

Aber das ist eigentlich einerlei, denn dieses Gericht kann man mit der unterschiedlichsten Pasta zubereiten und sie gelingt.

Für das Pesto verwende ich Avocados, die schon leicht überreif sind. Deswegen auch die leicht graue und nicht grüne Farbe des Pesto.

Desweiteren verwende ich Schalotten, Knoblauch, Lauchzwiebeln, Parmesan, Crème fraîche und Olivenöl für das Pesto.

Und als Gewürze einfach Salz, Pfeffer und Zucker.

[amd-zlrecipe-recipe:774]

Kartoffel-Knoblauch-Creme-Suppe

Diese sehr schmackhafte Suppe ist schnell und einfach zubereitet.

Man sollte dafür aber wirklich gute Zutaten verwenden. Also z.B. jetzt Frühkartoffeln, frischen Knoblauch und selbstzubereiteten Gemüsefond.

[amd-zlrecipe-recipe:763]

Kohlrouladen mit Basmati-Reis

Ein traditionelles, deutsches Gericht.

Ich habe es jedoch ein wenig orientalisch abgeändert, indem ich die Füllung mit Baharat gewürzt habe.

Erstaunlicherweise benötigt die Füllung keine Eier für Bindung und Stabilität, sie ist auch ohne Eier stabil und fest.

[amd-zlrecipe-recipe:762]

Vegetarische Bratwürste mit mediterranem Gemüse

Vegetarische Bratwürste. Laut Packung nicht aus Tofu hergestellt. Mir hat sich aber leider nicht erschlossen, aus welcher Haupt-Zutat sie hergestellt wurden.

Aber erstaunlicherweise einmal vegetarische Bratwürste, die recht gut schmecken.

Dazu eine Gemüse-Mischung. Aus sechs verschiedenen Gemüse-Zutaten. Lecker mediterran mit getrocknetem Majoran und Thymian gewürzt.

[amd-zlrecipe-recipe:752]

Gemüsesuppe mit Bauchspeck

An meinem Geburtstag, an dem ich 58 Jahre alt werde, gibt es einfach nur eine einfache Suppe.

Aber eine sehr gehaltvolle Suppe. Mit viel Gemüse. Und für etwas mehr Geschmack mit Bauchspeck.

Für die Brühe verwende ich selbst zubereiteten Gemüsefond, den ich portionsweise eingefroren habe.

Eine sehr leckere Suppe.

Es hat sich bei mir so ergeben, dass ich die Suppe nicht am Tag der Zubereitung essen konnte, sondern ich sie noch zwei Tage im Kühlschrank habe durchziehen lassen. Wie man es auch für einen guten Eintopf macht. Die Suppe war daher noch würziger und gehaltvoller.

[amd-zlrecipe-recipe:754]

Gefüllte Champignons

Ein veganes Gericht. Sehr lecker. Es schmeckt wirklich gut. Aber irgendwie fehlt mir dann doch das Fleisch, in diesem Fall

wäre es Hackfleisch in der Füllung gewesen.

Für dieses Gericht muss man wirklich sehr große Champignons verwenden.

Ich verwende für die Füllung Bio-Sprossen, Schalotten, Lauchzwiebeln, Knoblauch und veganen Hartkäse. Und für die Bindung Eier.

Gewürzt wird mit Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Ich gare die Champignons vorsichtshalber 30 Minuten bei sehr geringer Temperatur in einer Pfanne mit Deckel. Es soll schließlich alles gut durchgegart sein, auch die Füllung in der Mitte.

[amd-zlrecipe-recipe:750]

Schweine-Geschnetzeltes mit Bandnudeln

Hier ein leckeres Ragout.

Zubereitet aus Schweine-Geschnetzeltem. Dann Paprika. Und Schalotten und Knoblauch.

Die Sauce bilde ich aus selbst zubereitetem Fleischfond. Und Crème fraîche.

Das Ragout lasse ich für mehr Geschmack eine Stunde köcheln.

Dazu schmale Bandnudeln als Beilage.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:717]

Puten-Ragout

Hier einmal eine Besonderheit. Ein Ragout ohne Beilage.

Ich hatte ursprünglich geplant, Reis oder Pasta als Beilage für das Ragout zuzubereiten.

Dann ergaben sich aber solch eine Menge an Zutaten für das Ragout, so dass es doch etwas umfangreich war und ich dachte mir, na, das kann man auch alleine essen.

Ich würze das Ragout mit Kreuzkümmel und edelsüßem Paprika-Pulver, was einen sehr schönen Geschmack ergibt.

Die Sauce bilde ich aus Crème fraîche und einem Schuss Weißwein.

[amd-zlrecipe-recipe:705]

Schmale Bandnudeln mit Feldsalat-Pesto

Ich habe Pasta bei meinem Discounter erstanden. Nichts weltbewegendes. Und nicht einmal italienische Pasta. Sondern in Deutschland produziert. Aber, nach dem ersten Zubereiten und Essen muss ich sagen, sie schmecken sehr gut und delikat.

Das Pesto bereite ich aus zwei Packungen Feldsalat zu. Dazu Schalotten und Knoblauch. Und wie immer unabdingbar für ein Pesto Olivenöl und frisch geriebener Parmesan. Dazu noch etwas Schmand für mehr Schlotzigkeit.

Verwenden Sie keine saure Sahne für das Pesto. Das dürfen sie nicht. Das Pesto bestraft Sie damit, dass es beim Erhitzen im Topf mit der Pasta ausflockt. Verwenden Sie Schmand oder Crème fraîche für mehr Schlotzigkeut.

Aber das Gericht gelingt sehr gut. Die Pasta ist, wie oben erwähnt, sehr lecker. Und das Pesto schmeckt einfach „grün“, nach Salat.

[amd-zlrecipe-recipe:694]

Bandnudeln mit Avocado-Pesto

Dies ist das erste Mal, dass ich ein Avocado-Pesto zubereite. Aber es gelingt gut. Ich hatte mehrere Avocado gekauft, und kann somit einige Male ein Pesto zubereiten.

Avocados haben den Vorteil, dass man sie pikant und herzhaft oder auch süß zubereiten kann. Eben mit den unterschiedlichsten Zutaten. Und die Pestos gelingen sehr gut und schmackhaft.

Dieses Mal habe ich weitere Zutaten wie Schalotten, Knoblauch, Pinienkerne, Parmesan, saure Sahne, etwas Worchestershire-Sauce, Zitronen-Saft und Olivenöl hinzugegeben.

Ich erhitze das Pesto auch nicht, da ich Bedenken habe, dass sonst die saure Sahne, die ja nur 10 % Fett hat, ausflockt. Sondern ich gebe das Pesto einfach nur zur Pasta dazu und erhitze es damit.

[amd-zlrecipe-recipe:677]

Oranger-Blumenkohl-Ragout mit Pasta

Hier verwende ich einen orangen Blumenkohl, der eigentlich sehr unbekannt ist. Blumenkohl wird eher in der bekannten weißen Variante oder der grüne Variante als Romanesco zubereitet.

Der orange Blumenkohl ist eine Zucht-Variante und hat sehr viel Beta-Karotin, wie ihn auch Wurzeln enthalten.

Ich bereite mit dem Blumenkohl ein Ragout zu. Dafür verwende ich noch Schalotten und Knoblauch.

Die Sauce bereite ich mit einer Mehlschwitze zu, so dass ich eine fast weiße Sauce erhalten.

Als Beilage verwende ich zwei verschiedene Pasta-Sorten, die ich noch vorrätig habe und die in etwa die gleiche Garzeit haben. Und zwar Spätzle und Spiralnudeln.

Das Ergebnis ist ein sehr leckeres, vegetarisches Ragout mit einer schönen Pasta-Beilage.

[amd-zlrecipe-recipe:678]

Gemüse und Basmati-Reis in Cognac-Sauce

Hier bereite ich ein vegetarisches Gericht zu.

Mit verschiedenen Gemüse-Sorten. Und weißen Champignons.

Als Beilage verwende ich Basmati-Reis.

Ich bilde die Sauce mit Cognac. Diesen würze ich mit edelsüßem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einigen Prisen Zucker. Der Cognac-Geschmack verträgt viel Zucker. Und ich binde dann die Sauce zum Schluss mit einer großen Portion kalter Butter ab.

Fertig ist ein leckeres, vegetarisches Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:679]

Puten-Gulasch und Fusilli Lunghi

Ich hatte von meinem letzten Rezept noch die Hälfte einer Putenoberkeule übrig. Ich habe das Ganze etwas spielerisch aufgenommen und einfach daraus ein Puten-Gulasch mit Pasta zubereitet.

Da dies aber ein neues Rezept ist, will ich hier die original Zubereitung im Ganzen nicht verschweigen.

Leckeres, lange geschmortes Puten-Gulasch. Mit Schalotte, Knoblauch, Lauchzwiebel und Champignons.

Die Sauce bilde ich aus einer Mehlschwitze, die ich mit

Paprika, Salz, Pfeffer und Zucker würze.

Die Sauce hätte vom Geschmack her auch die eine oder andere Chilischote vertragen. Auch die Zugabe von Senf wäre eine Option. Aber sie war auch so zubereitet sehr lecker.

Dazu als Beilage italienische Pasta, und zwar Fusilli Lunghi.

Lecker und schlotzig.

[amd-zlrecipe-recipe:665]

Putenoberkeule und Kartoffelklöße

Das ist wieder einmal ein so richtig schlotziges Gericht, mit selbst zubereiteten Kartoffelklößen und viel leckerer Sauce.

Kross gebratene Putenoberkeule ohne Knochen. In einer Mehlschwitze geschmort. Zusammen mit Schalotte, Knoblauch, Lauchzwiebel und Champignons. Fein gewürzt mit rosenscharfem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Die frisch zubereiteten Kartoffelklöße passen einfach hervorragend zu diesem Braten.

Zusammen mit der sehr leckeren Sauce ergibt es ein wunderbares Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:664]

Schweinebauch und Brat-Gemüse

Leckerer Schweinebauch, in dünne Scheiben geschnitten. Gewürzt mit Steakpfeffer und Salz. Gebraten in der Pfanne in gutem Olivenöl.

Dazu ein Brat-Gemüse mit einer Mischung aus sechs verschiedenen Gemüsesorten. Einfach ebenfalls in der Pfanne im Olivenöl gebraten.

Wenig Aufwand. Bis auf das Putzen und Schälen des Gemüses wenig Zeit für die Zubereitung.

Und in fünf Minuten in der Pfanne gebraten.

Beim Vorbereiten des Gemüses das Fenchelgrün nicht wegwerfen. Das dürfen Sie nicht. Schneiden Sie es klein und bewahren Sie es auf für das Garnieren des Brat-Gemüses vor dem Servieren.

[amd-zlrecipe-recipe:663]

Gemüse-Tarte

Sechs verschiedene Gemüse-Sorten. Leicht gewürzt mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Dazu geriebener Gouda. Und für die Füllmasse als Eierstich Eier und Schlagsahne.

Nicht zu vergessen den schönen Hefeteig, der beim Backen schön aufgeht.

Das Resultat ist eine pikante, herzhafte Tarte mit viel Gemüse, die sogar vegetarisch daher kommt, weil ich auf Würstchen oder Speck für die Tarte verzichtet habe.

[amd-zlrecipe-recipe:662]