Tomaten-Mozzarella-Knoblauch-Salat



Einfacher, leckerer Salat
Geeignet als Beilage für ein Hauptgericht. Oder einfach als Abendsnack vor dem Fernseher.

Wenige, gute Zutaten. Schnell zubereitet. Sehr einfach, frisch und lecker!

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Cherrydatteltomaten (2 Packungen à 250 g)
- 2 Mozzarellakugeln
- 6 Knoblauchzehen
- 1/2 Topf Petersilie
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

- Olivenöl

Zubereitungszeit: 10 Min.

Zubereitung:

Tomaten kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Mozzarella mit der Hand in kleine Stückchen zupfen und dazugeben.

Knoblauch putzen, schälen, mit einem breiten Messer flach drücken, kleinschneiden und ebenfalls dazugeben.

Petersilie kleinschneiden und auch dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Einen sehr großen Schluck Olivenöl dazugeben. Alles gut vermischen. Auf zwei Schalen verteilen und servieren. Guten Appetit!

Käsespätzle mit Speck, Gemüse und Kräutern



Leckeres Pfannengericht
Frische Eierspätzle, allerdings nicht handgeschabt, sondern aus der Packung, also ein Convenience-Produkt. Aber wenn man ein gutes Convenience-Produkt kauft, hat man auch ein gutes Produkt und gute Qualität.

Dazu Speck, Gemüse und frische Kräuter wie Salbei und Petersilie. Als Käse für die Spätzle dieses Mal Mozzarella, der gut verläuft und beim Essen schöne Käsefäden zieht.

Für 2 Personen:

- 400 frische Eierspätzle (Packung)
- 150 g durchwachsener Bauchspeck
- 2 Zwiebeln
- 4 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 250 g Mozzarella (2 Kugeln à 125 g)
- 15 g frischer Salbei
- 1/2 Topf Petersilie

- edelsüßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 10 Min.



Aber auch ein wenig fett – durch Butter und Mozzarella

Zubereitung:

Stiele der Salbeiblätter entfernen. Salbei und Petersilie kleinschneiden und in eine Schale geben.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Schwarte des Specks entfernen, aber aufbewahren. Speck in kleine Würfel schneiden und in eine Schale geben.

Mozzarella mit der Hand in kleine Stücke zerzupfen und in eine

Schale geben.

Eine große Portion Butter in einer Pfanne erhitzen und Speckwürfel und -schwarte darin einige Minuten kross anbraten. Gemüse dazugeben und mit anbraten. Spätzle dazugeben. Kräuter ebenfalls hinzugeben. Alles gut mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Vermischen und nochmals 5 Minuten unter gelegentlichem Rühren anbraten. Speckschwarte entfernen. Mozzarella dazugeben, untermischen und zerlaufen lassen.

Käsespätzle auf zwei tiefe Teller verteilen. Servieren. Guten Appetit!

Auflauf mit Hackfleisch, Schwefelporling, Drillingen und Gemüse



Leckerer Auflauf

Schwefelporling ist ein Baumpilz, den Sie nicht im Geschäft kaufen können, sondern nur an einer Eiche – lebend oder Totholz – im Wald pflücken können. Der Name des Baumpilzes stammt von seiner schwefelgelben Farbe, hat aber nichts mit der Substanz Schwefel zu tun.

Wenn Sie keinen Schwefelporling vorrätig haben, verwenden Sie einfach Pilze nach Ihrem Gusto.

Zutaten für 1 Person:

- 6 Bio-Drillinge
- 200 g veganes Hackfleisch
- Gewürzmischung
- ein großes Stück Schwefelporling
- 2 Lauchzwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 2 vegane Mozzarella (à 125 g)

- 300 ml Gemüsebrühe

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min.| Garzeit 40 Min. bei 180 °C Umluft



Mit viel Käse überbacken

Zubereitung:

Drillinge in Scheiben schneiden und in eine Schale geben.

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

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

Hackfleisch in eine Schüssel geben, kräftig mit der Gewürzmischung würzen und mit der Hand ein wenig vermischen.

Mozzarella in kleine Stücke zupfen und in eine Schale geben.

Nun mehrere Schichten in der Auflaufform übereinander

schichten. Zuerst die Kartoffeln, dann das Hackfleisch, dann die Pilze, schließlich das Gemüse und zum Schluss kommt der Käse obenauf. Die Gemüsebrühe in die Auflaufform geben. Zugedeckt die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene im Backofen garen.

Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und servieren. Guten Appetit!

Tortellini alla carbonara mit gebratenen Pancetta-Würfeln



Tortellini …
Ich weiß nicht, ob es ein solches italienisches Gericht überhaupt gibt. Und ob jetzt die Italiener:innen bei diesem Rezept die Hände über dem Kopf zusammenschlagen und entrüstet

sind. Aber ich habe es einfach einmal kreiert und ein Pastagericht alla carbonara anstelle mit Spgahetti – dem Klassiker – mit Tortellini zubereitet.

Carbonara oder alla carbonara bedeutet eigentlich nur, dass der Klassiker Spaghetti Carbonara auf Köhler, also Bergleute, zurückzuführen ist, die früher in den Apenninen, dem Gebirgszug längs durch Italien, tätig waren, Kohle förderten und sich in den Arbeitspausen dieses Gericht mit Spaghetti, Ei, Speck und Pfeffer zubereiteten. Und italienisch carbonaro bedeutet eben auf Deutsch Köhler oder Kohlenmann.



… alla carbonara

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g frische Tortellini (2 Packungen à 250 g, gefüllt mit Mozzarella und Tomaten)
- 150 g Pancetta
- 3 Eigelbe
- 40 g Parmesan

- 1 Knoblauchzehe
- schwarzer Pfeffer (aus der Mühle)
- etwas Olivenöl
- einige Stängel Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Zubereitung:

Parmesan mit einer feinen Küchenreibe in eine Schale reiben. Eier aufschlagen, trennen und Eigelbe zum Parmesan geben. Kräftig mit Pfeffer würzen. Eigelbe mit dem Parmesan und Pfeffer gut verrühren.

Knoblauchzehe putzen, schälen, mit einem breiten Messer flach drücken und sehr klein schneiden. In eine Schale geben.

Petersilie auch klein schneiden.

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, leicht salzen, Tortellini hinzugeben und 4 Minuten al dente kochen.

Harte Pancetta-Rinde gegebenenfalls entfernen. Pancetta in kleine Würfel schneiden. Pancetta in eine Pfanne ohne Fett geben, das Fett zerlassen und Pancetta kross und knusprig anbraten.

Tortellini zum Pancetta in die Pfanne geben. Knoblauch, Petersilie und eine Schöpfkelle des Kochwassers der Tortellini dazugeben. Alles vorsichtig verrühren und ein klein wenig abkühlen lassen. Eier-Parmesan-Mischung dazugeben und ebenfalls verrühren. Das Eigelb darf nicht stocken, sondern soll cremig bleiben. Die Carbonara soll insgesamt eine cremige Konsistenz haben.

Einen Schuss Olivenöl hinzugeben und alles gut vermischen.

Mischung zwei tiefe Pasta-Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Penne mit Basilikumpesto



Einfaches Gericht

Zutaten für 2 Personen:

- 350 g Penne
- 2 Tomaten
- Salz
- Mozzarella
- Grano Padano
- Olivenöl

Für das Pesto:

- 1/2 Topf Basilikum
- 1/2 Topf Petersilie

- etwas Rucola
- einige Cashewkerne
- etwas Grano Padano
- Salz
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.



Mit Penne

Zubereitung:

Für das Pesto:

Blätter des Basilikum abzupfen, kleinschneiden und in eine Schale geben. Petersilie und Rucola kleinschneiden und dazugeben. Alles vermischen.

Grano Padano auf einer feinen Küchenreibe in eine Schale reiben.

Alles in eine hohe, schmale Rührschüssel geben. Nüsse

dazugeben. Einen guten Schluck Olivenöl hinzugeben. Salzen. Mit dem Pürierstab fein pürieren. Abschmecken.

Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 11 Minuten garen. Kochwasser abschütten.

Tomaten putzen, Strunk entfernen, sehr klein schneiden und in eine Schale geben.

Mozzarella fein zupfen. Grano Padano auf einer feinen Küchenreibe in eine Schale reiben.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Pasta darin einige Minuten kräftig anbraten. Tomaten dazugeben und kurz mit anbraten. Mozzarella und Grano Padano dazugeben, alles vermischen und einige weitere Minuten anbraten, bis sich Röststoffe auf dem Pfannenboden bilden. Röststoffe mit dem Pfannenwender abschaben, zerkleinern und mit der Pasta vermischen.

Pesto dazugeben, erhitzen und alles vermischen.

Pasta mit Pesto auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Tortellini mit Mini-Mozzarella und Basilikum mit Soja-Sauce



Würziges und einfaches Gericht

Zutaten für 2 Personen:

- 800 g Tortellini (2 Packungen à 400 g, gefüllt mit Ricotta und Artischoke)
- 2 Becher Mini-Mozzarellakugeln
- 1 Topf Basilikum
- dunkle Soja-Sauce
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 8 Min.



Mit kleinen Mozzarella-Kügelchen

Zubereitung:

Blättchen des Basilikum abzupfen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Tortellini in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 4 Minuten garen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Tortellini darin kurz schwenken. Mozzarella und Basilikum dazugeben. Mit Soja-Sauce würzen. Alles etwas vermischen. Für mehr Sauce etwas Kochwasser der Tortellini dazugeben.

Pasta auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Spaghetti mit Knoblauch, Thymian, Salbei, Olivenöl und Mozzarella



Einfach und lecker
Ein einfaches Rezept für Sie. Für ein schnell zubereitetes Pastagericht. Nichts extravagantes oder besonderes. Aber nur mit frischen Zutaten. Und es gelingt exzellent und schmeckt auch so.

Gern ein spätes Abendessen für Sie, da es nicht sehr mächtig ist. Aber Sie sollten nach dem Genuss dieses Gerichts nicht mehr viel unternehmen. Die Anzahl an Knoblauchzehen lässt sich im Geruch nicht verbergen.

Für 2 Personen:

- 300 g Spaghetti

- 15 Knoblauchzehen
- 30 g frischer Thymian (2 Packungen à 15 g)
- 30 g frischer Salbei (2 Packungen à 15 g)
- 2 Mozzarella
- Olivenöl
- Dalz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 8 Min.



Mit zerzupftem Mozzarella
Knoblauch schälen, mit einem breiten Messer flach drücken, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Die Blättchen jeweils von Thymian und Salbei abzupfen und kleinschneiden. In eine Schale geben.

Spaghetti in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 8 Minuten garen.

Parallel dazu eine große Menge Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen. Knoblauch darin kurz andünsten. Kräuter dazugeben und mit andünsten. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Nach dem Garen der Pasta 10 Esslöffel des Kochwassers zum Pesto geben. Kochwasser der Pasta abschütten. Pasta wieder in den Topf geben. Pesto darüber geben und alles gut vermischen.

Pasta mit Pesto auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Jeweils einen Mozzarella klein zerzupfen und über einen Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Bärlauch in Sahnesauce mit Fusilli Bucati Corti

Es ist Frühling! Und es ist Bärlauchzeit!



Viel frischer Bärlauch

Sammeln Sie Ihren Bärlauch selbst? Ich mache das nicht. Ich habe da immer Bedenken, dass ich dann auch ein Kraut mitsammle, das vielleicht nicht genießbar ist. Und man landet dann sehr schnell im Krankenhaus zum Auspumpen des Magens.

Aber es gibt ja viele Landwirtschaftsbetriebe, die den Bärlauf für uns Konsumenten und Genießer zum Zubereiten und Verzehren anbauen.

Und so habe ich zwei große Portionen à 100 g von frischem Bärlauch gekauft und zubereitet.

Eigentlich ist es eine weiße Sauce, die ich da zubereite. Denn es kommen nur weiße Zutaten hinein. Butter, Zwiebeln, Knoblauch, Austernpilze, Sahne, weißer Pfeffer, sogar geriebener Mozzarella.

Aber der Star der Zubereitung, der Bärlauch, bringt dann natürlich nicht nur den passenden Geschmack, sondern auch noch das farbliche I-Tüpfelchen in Grün in das Gericht hinein.

Die italienische Pasta, die ich für das Bärlauchgericht zubereite, ist von einem namhaften, italienischen Hersteller, den ich aber hier nicht nennen muss. Es ist eine besondere Form, denn auf der Packung steht in Italienisch „Besondere Formen für besondere Momente“. Na, dem stimme ich doch einmal unumwunden zu. Die Pasta ist sehr lecker und saucensüffig und somit schmeckt das Gericht sehr frühlingshaft und sehr lecker!



Hervorragende, saucensüffige Pasta

Für 2 Personen:

- 200 g Bärlauch (2 Portionen à 100 g)
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 4 Austernpilze
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- Salz
- weißer Pfeffer
- gemahlener Kreuzkümmel
- Zucker

- eine Portion geriebener Mozzarella
- Butter
- 350 g Fusilli Bucati Corti

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Zwiebeln und Knoblauch putzen, schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Austernpilze in kleine Würfelchen schneiden und in eine Schale geben.

Bärlauch putzen, quer kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 10 Minuten garen.

Parallel dazu Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Pilze dazugeben und mit anbraten.

Bärlauch dazugeben. Sahne hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer, etwas Kreuzkümmel und einer Prise Zucker würzen. Alles vermischen und etwas köcheln lassen.

Kurz vor Ende der Garzeit der Pasta Mozzarella zum Bärlauch dazugeben und untermischen.

Sauce mit etwa 6 Esslöffeln des Kochwassers der Pasta verlängern.

Pasta auch zwei tiefe Pastateller verteilen. Bärlauch mit Sauce darüber geben.

Servieren. Genießen. Guten Appetit?

Bandnudeln in Sauerrahmsauce mit Mozzarella



Mit leckerer Sauerrahmsauce

Suchen Sie manchmal auch Anregungen für leckere Saucen für Nudeln? Und wissen nicht so genau, wo Sie da fündig werden können? Ich gebe Ihnen hier mal einen Rat: Schauen Sie einmal beim Discounter oder Supermarkt in der Kühltheke nach Brotaufstrichen, möglichst pikant, herzhaft oder auch neutral, natürlich keine süßen Aufstriche wie Marmelade. Aber mit den erstgenannten kann man sich wunderbare Saucen für Nudeln zaubern, indem man diese erhitzt und wenn möglich einfach noch etwas abwandelt.

In diesem Rezept verwende ich einen Brotaufstrich aus Sauerrahm für eine Sauce für Nudeln. Eine Sauerrahmaufstrich ist natürlich nicht so ganz besonders würzig für Nudeln. Aber man kann ja noch nachhelfen. So kommt eine gute Portion Salz, schwarzer Pfeffer und Paprikapulver hinein. Das macht das

Ganze schon etwas würziger.

Dann spendiere ich der Sauce noch eine Portion frische, kleingeschnittene Kräuter. Und zwar Petersilie, Basilikum und Rosmarin. Das rundet die Sauce noch etwas mehr ab.

Und schließlich gebe ich noch eine Packung kleine Mozzarellakugeln in die Sauce. Diese aber bitte nicht schmelzen, denn es soll ja keine Käsesauce werden. Sondern die Kugeln nur anschmelzen.

Noch ein Rat gleich im Anschluss: Wenn Sie den Brotaufstrich im Kochtopf für eine Sauce erhitzen, geben Sie einfach einige Esslöffel des Kochwassers der Nudeln hinzu. Das hat zwei Vorteile: Zum einen ist das Kochwasser schon gesalzen, hat also Würze, zum anderen enthält das Kochwasser auch Stärke der Nudeln und bindet somit die Sauce schön rund ab. Das ist ein alter Trick von professionellen, vorwiegend italienischen Köchen, die damit Nudelsaucen aufbereiten und verlängern.

Dann gibt man die fertig gegarten Nudeln in die Sauce, vermischt alles kräftig und serviert das Gericht in tiefen Nudelteller. Sie werden überrascht sein, wie lecker so ein abgewandelter Brotaufstrich als Sauce für Nudeln schmecken kann.

Für 2 Personen:

- 375 g Bandnudeln
- 1 Schale Sauerrahm-Brotaufstrich (200 g)
- 1 Schale Mini-Mozzarella-Kugeln (150 g)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Paprikapulver
- Petersilie
- Basilikum
- Rosmarin

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.



Mit Kräutern und Gewürzen
Kräuter kleinschneiden und in eine Schale geben.

Nudeln in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 7 Minuten garen.

Nudeln durch ein Nudelsieb abschütten, dabei aber das Kochwasser auffangen.

Sauerrahm-Brotaufstrich in den gleichen Topf geben und erhitzen. 4–5 Esslöffel Kochwasser dazugeben und alles gut verrühren.

Kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Kräuter dazugeben.

Mozzarellakugeln dazugeben. Alles gut vermischen und Mozzarellakugeln einige Minuten anschmelzen lassen.

Nudeln dazugeben. Alles vermischen.

Auf zwei tiefe Nudelteller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Gefüllte Pasta mit Bärlauch-Pesto



Mit gefüllter Pasta
Frühling ist ja auch Saison für Bärlauch. Ich habe zwar ein größeres Waldstück in meinem Stadtteil, aber ich würde dort nie selbst Bärlauch suchen und pflücken. Ich wäre zu unsicher, ob ich auch wirklich Bärlauch finde und sammle und nicht irgend ein anders Kraut, das vielleicht nicht genießbar ist.

Also gehe ich den Umweg über den Supermarkt und kaufe dort frischen Bärlauch in der Packung.

Ich bereite hier auch extra kein Pesto aus dem Bärlauch zu, indem ich ihn mit dem Pürierstab fein püriere. Sondern belasse ihn stückig in der Sauce.

Der Bärlauch entwickelt auch so sein leckeres, leicht nach Knoblauch duftendes Aroma.

Und als Pesto gibt es einfach eine fertig gefüllte, leckere Pasta, die nur wenige Minuten Garzeit benötigt.

Für 2 Personen:

- 2 Packungen gefüllte Pasta (mit Tomate und Mozzarella, à 250 g)
- 2 Packungen Bärlauch (à 150 g)
- 2 Zwiebeln
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- weißer Burgunder
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 5 Min.

Zwiebeln putzen, schälen und kleinschneiden.



Bärlauch diesmal nicht fein püriert
Bärlauch putzen und kleinschneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln und Bärlauch darin andünsten.

Mit einem guten Schluck Weißwein ablöschen.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Sauce abschmecken. Kurz köcheln lassen.

Parallel dazu Pasta in einem Topf mit leicht gesalzenem, kochendem Wasser einige Minuten garen.

Pasta zu dem Pesto geben und alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Edel-Schinken-Wurst-Pizza



Mit sehr leckerem Schinken und Wurst

Ich bin bei meiner Recherche nach guten Produkten für die Zubereitung von meinen Gerichten vor kurzem auf einen Onlineshop gestoßen, der hervorragende Schinken- und Wurstspezialitäten anbietet. Und natürlich hat dieser Shop seinen Sitz in Spanien, denn woher sollte denn anders einer der besten Schinken auf der Welt kommen, als aus Spanien, und zwar der Serrano Schinken.

Der Onlineshop heißt Jamonarium und liefert natürlich europa- oder sogar weltweit seine Produkte. Ich habe es mir nicht nehmen lassen und gleich einmal einige wunderbare Produkte bestellt, die ich kurz nach Ostern geliefert bekommen habe. Es

handelt sich um eine Chorizo, eine Bauernwurst, Cebo Iberico Vorderschinken und natürlich Serrano Schinken.

Ich wähle für die Zubereitung ein Gericht, in dem ich alle vier wunderbaren, wohlschmeckenden, spanischen Produkte zusammenbekomme und mir dann schmecken lassen kann.

Die Franzosen haben ihren Flammkuchen, die Italiener ihre Pizza, aber leider haben die Spanier nichts vergleichbares dazu anzubieten. Das bestätigte mir heute auch nochmals ein Bekannter, der 15 Jahre in Madrid gelebt hat. Somit gibt es für diese Kombination der vier Produkte eine italienische Pizza.

Wenn die Italiener für ihre Pizzen Prosciutto di Parma verwenden, darf es nun auch gern ein spanischer Serrano Schinken sein.

Für die Pizza benötige ich nur noch einen frischen Hefeteig, passierte Tomaten und Mozzarellakäse zum Überbacken. Aber ich kann auf diese Weise eine leckere Schinken-Wurst-Pizza zubereiten und essen. Wobei diese Pizza aufgrund der wertvollen Zutaten unter „Edel“-Pizza rangiert.

Die Pizza bitte vor dem Backen nicht mit Salz und Pfeffer würzen. Schinken und Wurst bringen genügend Würze für den Genuss mit.



Vor dem Backen …

Und damit Sie auch noch einige Informationen über die für die Pizza verwendeten Produkte erhalten, hier einiges zu den Produkten, das ich der Website des Onlineshops Jamonarium entnommen habe:

Chorizo: Die natürliche iberische Chorizo El Coto de Seve ist eine Chorizo, die hauptsächlich aus Naturprodukten hergestellt wird. Diese Chorizo sird ausschließlich aus iberischem Schweinefleisch hergestellt, das später gewürzt wurde. Das charakteristischste an dieser Chorizo ist ihre rote Farbe, die durch den Herstellungsprozess entsteht.

Bauernwurst: Die typisch katalanische Bauernwurst wird mit magerem Fleisch hergestellt, in Naturdarm gefüllt und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Sie wird in natürlichen Trocknungsräumen in der Dunkelheit getrocknet, bis sie die optimale Reife erreicht hat.

Iberica Cebo Vorderschinken: Der Iberica Cebo Vorderschinken

hat eine Reifezeit von 18 Monaten. Dieser reine iberische Schinken wird aus den Hinterbeinen des iberischen Freilandschweins gewonnen, die mit natürlichem Futter und Hülsenfrüchte ernährt werden. Das Fleisch der Schweine hat eine dunkelrote Farbe und ihr Fett – zwischen Weiß, Rosa und Transparent – hat eine cremige Textur und ein intensives Aroma. Es ist ein Produkt von höchster Qualität und wird weltweit als eine der großen gastronomischen Highlights geschätzt.

Serrano Schinken: Der Selection Schinken Gran Reserva ist ein unvergleichbarer Serrano Schinken, es handelt sich ohne Zweifel um einen der besten Serrano Schinken, die es gibt. Er wird mit Schinken von Schweinen der weißen Rasse hergestellt. Diese Schweine stammen aus Salamanca und ernähren sich von Viehfutter, Gräsern und Kräutern, außerdem bekommen diese Schinken eine luftgetrocknete, traditionelle Verarbeitung mit über 15 Monate Reifezeit in natürlichen Kellern.

Für 2 Personen:

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Pizza:

- 100 ml passierte Tomaten (Packung)
- 2 Mozzarella (à 150 g)
- 100 g Serrano Schinken (6 Scheiben)
- 100 g Iberica Cebo Vorderschinken (10 Scheiben)
- ein Stück Chorizo
- ein Stück Bauernwurst

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 20 Min.



Krosse, würzige Pizza

Hefeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Würste in jeweils etwa 20 hauchdünne Scheiben schneiden.

Mozzarella auf einer Küchenreibe in eine Schale grob reiben.

Backpapier auf einem Backblech auslegen.

Hefeteig rechteckig auf dem Backblech auslegen und ausdrücken.

Passierte Tomaten auf dem Hefeteig verteilen.

Pizza mit den Schinkenscheiben und den Wurstscheiben belegen.

Mit Mozzarella bestreuen.

Backblech auf mittlerer Ebene für 20 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen und mit dem Pizzarad in sechs rechteckige Stücke

schneiden.

Jeweils ein Stück Pizza auf zwei Teller geben und servieren.

Die Pizza stückweise nach und nach aufessen.

Guten Appetit!

Tortellini mit Rosmarin-Käse-Sauce



Mit einfachen, aber schmackhaften Tortellini aus der Packung

Käse ist nicht nur für den Belag eines Butterbrotes da. Sondern auch für Salate, für Pizzen, zum Überbacken und natürlich kann man mit Käse auch leckere Käse-Saucen zubereiten. Für Pasta oder Reis.

Gewöhnlich verwendet man für eine Käse-Sauce aber eher einen Greyerzer-, Cheddar- oder Gouda-Käse. Denn diese Käsesorten schmelzen in der kochende Sauce komplett und vermischen sich mit den restlichen Bestandteilen der Sauce.

Mit dem Mozzarella, den ich verwendet habe, ist die Käse-Sauce nicht optimal gelungen. Der Mozzarella schmilzt zwar in der Sauce, aber er verbindet sich eben nicht komplett mit ihr.

Sicherlich gibt es dafür auch einen Trick, um dies zu bewerkstelligen und zu erreichen. Aber mir ist leider kein solcher Trick bekannt und auch bei der Recherche im Internet fand ich keinen solchen.

Nichts desto trotz ist die Sauce aufgrund des Mozzarella, des Weißweins und des Rosmarin sehr lecker.

Dazu gibt es als Hauptzutat der Gerichts einfache Tortellini aus der Packung. Mit Ricotta und Spinat gefüllt.

Für 2 Personen:

- 500 g Tortellini (2 Packungen à 250 g, mit Ricotta und Spinat gefüllt)

Für die Sauce:

- 2 Mozzarella (2 Packungen à 125 g)
- Soave
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Zweige frischer Rosmarin
- Salz
- weißer Pfeffer
- Zucker
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.



Mit leckerer Käse-Sauce

Zwiebel und Knoblauch putzen, schälen und kleinschneiden.

Mozzarella in kleine Würfel schneiden.

Blättchen des Rosmarin abzupfen und kleinwiegen.

Butter in einem Topf erhitzen und Gemüse darin andünsten.

Mozzarella dazugeben.

Mit einem sehr großen Schluck Soave ablöschen.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Rosmarin dazugeben.

Alles vermischen und bei geringer Temperatur einige Minuten köcheln lassen.

Sauce abschmecken.

Parallel dazu Tortellini in leicht gesalzenem, kochendem Wasser acht Minuten garen.

Tortellini auf zwei Schalen verteilen.

Sauce darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Mit Mozzarella überbackene Chicorée



Lecker geschmortes Gemüse

Wenig Zutaten. Und vegetarisch. Und leicht zu verdauen.

Aber sehr schmackhaft.

Chicorée längs jeweils einmal halbiert.

In Butter angebraten.

In Weißwein geschmort.

Und mit Mozzarella überbacken.

Ein Gericht, das in 10 Minuten fertig zubereitet ist.

Für 2 Personen:

- 4 Chicorée
- 4 Mozzarella (4 Packungen à 125 g)
- Salz
- Pfeffer
- Soave
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 2 Min. | Garzeit 10 Min.



Lecker überbacken

Chicorée jeweils längs einmal durchschneiden.

Mozarella jeweils quer in zwei dicke Scheiben halbieren.

Butter in zwei großen Pfannen mit Deckel erhitzen.

Chicorée auf der Anschnittseite in der Butter anbraten.

Chicorée wenden.

Einen guten Schluck Weißwein dazugeben.

Zugedeckt 5 Minuten schmoren.

Salzen und pfeffern.

Jeweils eine Mozzarellascheibe auf eine Chicoréehälfte geben.

Zugedeckt nochmals 5 Minuten überbacken.

Jeweils vier Chicoréehälften auf einen großen Teller geben.

Servieren. Guten Appetit!

Maultaschen in Butter gebraten mit Mozzarella und Rosmarin



Lecker und kross gebraten

Original schwäbische Maultaschen – mit geschützter geografischer Angabe! – sind eine Erfindung von schwäbischen Mönchen. Der Zeitpunkt ist mir nicht bekannt. Im Schwäbischen sind sie bekannt unter dem Begriff „Herzgottsb'scheißerle".

Der Freitag ist ja bekanntermaßen unter sehr religiösen Menschen der Fastentag in der Woche, an dem man kein Fleisch isst. Dazu gibt es noch die Fastenzeit im Jahresverlauf, in der man über längere Zeit ebenfalls kein Fleisch isst. Sondern nur Fisch und Gemüse.

Nun, die Schwaben waren schon immer findige Leute, wenn es um Probleme und deren Lösung ging. Und so kamen während der Fastenzeit findige Mönche auf die Idee, Fleisch im Fleischwolf zu wolfen, in einer würzigen Farce zu verarbeiten und in einem Pastateig zu verstecken. So nahmen sie an, dass Gott dies nicht sehen würde, sie das Fastengebot damit einhalten – aber es insgeheim umgehen würden – und sie auch in der Fastenzeit – versteckt – Fleisch zu sich nehmen zu können. Sehr clever!

Damit waren die Maultaschen – besser gesagt, die „Herzgottsb'scheißerle" – geboren.

Bei diesem Rezept bevorzuge ich die Zubereitung in der Pfanne. Die Maultaschen werden in dicke Scheiben geschnitten und in Butter kräftig angebraten. Würze benötigen sie nicht, denn die Füllung ist ja schon gewürzt. Wer möchte, kann aber mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Dann kommt frischer, kleingewiegter Rosmarin dazu. Aber erst sehr kurz vor dem Servieren, damit er in der Butter nicht verbrennt.

Und ich gebe noch gewürfelten Mozzarella über die Maultaschen, zum Überbacken. Besser scheint jedoch zu sein, den Mozzarella in dünne Scheiben zu schneiden und über die Maultaschen zu geben. Denn gewürfelt schmilzt er einfach, sinkt auf den Boden der Pfanne und wird dort knusprig und braun gebraten, die Maultaschen somit aber nicht richtig überbacken.

Für 2 Personen:

- 700 g schwäbische Maultaschen (2 Packungen à 350 g, jeweils 6 Stück)
- eine große Portion Kräuterbutter
- 2 Mozzarella (2 Packungen à 125 g)
- 2 große Zweige Rosmarin

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.



In viel Butter angebraten

Maultaschen in dicke Scheiben schneiden.

Mozzarella kleinwürfeln.

Blätter des Rosmarin abzupfen und kleinwiegen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Maultaschen darin mehrere Minuten kräftig anbraten. Dabei des öfteren umrühren.

Rosmarin dazugeben und alles gut vermischen.

Mozzarella über die Maultaschen geben, schmelzen und dabei ab und zu umrühren.

Maultaschen auf zwei Schalen verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Überbackene Schweinekoteletts mit Konjak-Spaghetti-Salat



Kross gebraten

Konjak ist ein Wurzelgemüse, das in asiatischen Ländern schon sehr lange verwendet und zubereitet wird. Man kann die Spaghetti wie ein Pastagericht mit einer Sauce oder einem Pesto servieren, in der Pfanne braten, als Einlage für eine Suppe verwenden oder kalt als Salat zubereiten. Da sie aus Gemüse bestehen, sind sie auch für die vegane Küche geeignet.

Hier passt dies natürlich aufgrund der Hauptzutat, den Schweinekoteletts, nicht zusammen. Aber sie sind einmal eine gelungene Alternative, die man nicht so oft kauft oder zubereitet und isst. Ich habe die Zubereitung als Salat vorgezogen. Angemacht mit einem Frenchdressing.

Optisch erinnern die Konjak-Spaghetti übrigens sehr an normale Reisnudeln, die auch weiß und fast durchsichtig sind.

Da ich Appetit auf Steaks oder Koteletts hatte, boten sich die

Spaghetti als Salatbeilage gut an. Da ich noch Mozzarella vorrätig hatte, wählte ich ihn zum Überbacken der Koteletts aus.



Frisch und lecker

Allerdings hat das Überbacken der Koteletts mit dem Käse unter der Grillschlange von Backofen oder Mikrowelle auch so seine Tücken. Die Koteletts werden für etwas Röstspuren nur jeweils eine Minute auf jeder Seite in der Pfanne in Öl angebraten. Dann kommen sie zum Überbacken unter den Grill. Durch dessen Hitze garen sie aber noch kräftig nach, so dass man sie nicht zu lange überbacken kann. Ich habe dafür 5 Minuten gewählt. Die Koteletts haben dann noch deutlich nachgegart, aber der Käse war nur sehr mäßig verlaufen. Ich habe die Koteletts dann aber doch schon serviert.

Für 2 Personen:

- 4 Schweinekoteletts (à 250 g)
- Steak-Gewürzmischung
- Salz
- 2 Mozzarella (2 Packungen à 125 g)

- Olivenöl
- 250 g Konjak-Spaghetti (1 Packung)

Für das Frenchdressing:

- 1 Knoblauchzehe
- 4 EL Joghurt
- 1 EL Mayonnaise
- 1 EL Weißweinessig
- 1 TL Senf
- 1/2 TL Meerrettich (Glas)
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 8 Min.



Mit Mozzarella leicht überbacken

Für das Dressing Knoblauch schälen, fein hacken und in eine Schale geben.

Alle weiteren Zutaten dazugeben und vermischen.

Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Konjak-Spaghetti in ein Sieb geben und unter fließendem, kaltem Wasser abspülen.

Dann eine Minute in siedendem Wasser garen.

Herausnehmen, wieder in das Sieb geben, abtropfen und erkalten lassen.

Konjak-Spaghetti auf zwei Schale verteilen, Frenchdressing darüber geben, alles gut vermischen und etwas ziehen lassen.

Koteletts auf beiden Seiten mit der Steak-Gewürzmischung und Salz würzen.

Jeweils eine Minute auf jeder Seite in siedendem Fett in zwei Pfannen kross anbraten.

Mozzarella quer jeweils in zwei Scheiben schneiden.

Koteletts auf zwei feuerfeste Teller geben, jedes Kotelett mit einer Mozzarella-Scheibe belegen und alles unter dem Grill 5 Minuten überbacken.

Jeweils zwei Koteletts auf einen Teller geben. Jeweils eine Schale mit dem Salat dazu servieren. Guten Appetit!

Strudel mit Hackfleisch-Nudeln-Füllung

Für 2 Personen



Mit Eigelb bestrichen
Blätterteig kann man fruchtig oder auch herzhaft zubereiten. So steht es auf der Packung und es ist einleuchtend.

Meistens kennt man Blätterteig aber nur von Gebäck und somit fruchtig. Und meistens auch eben mit Zucker und Zimt. Oder gefüllt mit Obst jeglicher Art.

Hier gibt es einmal eine andere Variante und zwar herzhaft.

Mit einer Füllung aus Hackfleisch und Pasta.

Dazu noch einige weitere Zutaten wie Avocado und Mozzarella.

Und für die Würze viel frischer Rosmarin und Thymian.

Da bei der für die Füllung recht kurzen Backzeit im Ofen die inneren Zutaten sicherlich nicht durchgegart wären, schon gar nicht die Pasta, werden sie vorher gegart.

So das Hackfleisch und die Pasta.

Die restlichen Zutaten kommen roh hinzu und garen beim Backen.

Fertig ist eine schöne Variation für die Verwendung von Blätterteig, die durchaus mundet und sehr schmackhaft ist.

- 2 Blätterteige (2 Packungen, auf Backpapier)
- 400 g Hackfleisch
- 150 g Linguine
- 1 Avocado
- 125 g Mini-Mozzarella (1 Packung)
- 2 Knoblauchzehen
- viel frischer Rosmarin und Thymian
- Fleisch-Gewürzmischung
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 2 Eigelbe
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 25 Min.



Leckere, würzige Füllung
Olivenöl in einem Topf erhitzen und Hackfleisch darin einige

Minuten kross anbraten. Abkühlen lassen.

Pasta nach Anleitung garen und dann ebenfalls abkühlen lassen.

Linguine auf einen großen Teller geben und kleinschneiden.

Avocado schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Mozzarella ebenfalls zerkleinern.

Blättchen des Rosmarin und Thymians abzupfen, auf ein Schneidebrett geben und kleinwiegen.

Knoblauchzehen putzen, schälen und kleinschneiden.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben.

Mit der Gewürzmischung, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Alles gut vermischen.

Blätterteige aus der Packung nehmen und auf zwei Backblechen auf dem Backpapier ausrollen.

Füllung längs in Richtung der kürzeren Seite des Blätterteigs auffüllen. Und nicht in Richtung der langen Seite, denn sonst hat man nicht genug Blätterteig, um die Füllung zusammenrollen zu können.

Blätterteig zusammenrollen.

Eier trennen und Eigelb in einer Schale mit dem Küchenpinsel verquirlen.

Strudel auf der Oberseite jeweils mit dem dem Eigelb einpinseln.

Backofen auf 200 Grad Umluft erhitzen.

Backbleche in der Mitte des Backofens übereinander hineingeben und Strudel etwa 25 Minuten backen.

Herausnehmen.

Jeweils einen Strudel auf einen großen Teller geben, anschneiden und servieren.

Guten Appetit!