Belegtes Rumpsteak mit Bratkartoffeln

Es gibt nicht sehr viele verschiedene Arten, ein Rumpsteak zuzubereiten. Im Grund kann man es nur braten, und dies dann in unterschiedlichen Garstufen wie rare, medium oder well done.

Aus diesem Grund habe ich mir diese Variante überlegt, um ein Rumpsteak anders zuzubereiten und ein anderes Gericht zu erhalten.

Ich belege das Rumpsteak einfach mit einigen weiteren Zutaten. Ich schneide einige Sardellenfilets klein. Und hacke einige Kapern klein. Beides gebe ich nach dem Braten des Rumpsteaks darauf.

Dann kommen noch zwei Scheiben Tomaten darauf. Dann noch zwei Scheiben Mozzarella.

Und schließlich jeweils ein Spiegelei, die ich in Eierringen brate, damit sie schön kreisrund sind und auch optisch gut aussehen.

Dies kommt alles auf das Rumpsteak.

Und ich muss sagen, das Rumpsteak mit Belag schmeckt auf diese Weise sehr gut.

Dazu als Beilage einfach Bratkartoffeln.

[amd-zlrecipe-recipe:226]

Gefüllte Frikadellen

Ich bereite recht große Frikadellen zu, die ich mit einigen Zutaten fülle.

Eine Frikadelle ist ausreichend für eine Person, da ich pro Frikadelle 250 g Hackfleisch verwende.

Dazu bilde ich ein Söße̊chen mit einem Schuss Soave.

[amd-zlrecipe-recipe:225]

Überbackene Gnocchi

Diesmal habe ich eine Variation eines Gerichts zubereitet. Frische Gnocchi. In einer Auflaufform. Überbacken mit Speckscheiben und Mozzarella. Drei Zutaten.

Ein einfaches Gericht. Schnell vorbereitet. Und auch schnell zubereitet. Man braucht sich um nichts kümmern, das Gericht bäckt im Backofen.

[amd-zlrecipe-recipe:220]

Bacon-Mac- und Drei-Cheese-Pot-Pie



Lecker, lecker!

© *Foto: Wikimedia*

Ich war auf einer meiner Reisen im grenznahen tschechischen Rozvadov zu Gast, wo gerade ein Turnier stattfand und habe mich trotz aller Vorurteile, die für Buffets im Allgemeinen gelten, an das kostenlose All-You-Can-Eat-Angebot gewagt. Ich bin von den Speisen dort mehr als überrascht gewesen, die Präsentation und Auswahl waren enorm, es gab ein erstklassiges Angebot aus aller Herren Ländern und ich habe dort das beste Mac&Cheese gegessen, was mir bisher untergekommen ist.

Das Besondere an diesem typisch amerikanischen Gericht ist, dass es nicht nur aus einer, sondern gleich drei verschiedenen Käsesorten gemacht wird und außerdem Speckstückchen enthalten sind. Na ja, warum nicht, für viele Amerikaner schmeckt alles besser mit Bacon, sogar Eis, habe ich mir sagen lassen.

Ich habe, für den Hausgebrauch, dann noch eine kleine Änderung

mit etwas Teig vorgenommen, dass die Kombination aus Nudeln und Teig äußerst schmackhaft ist, habe ich bereits vor einiger Zeit festgestellt mit der Pasta Tarte. Der Hefeteig wird über das fertig gekochte Gericht gelegt, so lassen sich die Nudeln bequem in Schalen portionieren und mit diesem Twist schmeckt es gleich nochmal etwas anders.

Hier zum Nachkochen das unvergleichlich leckere Makkaroni-Rezept mit viel Käse und noch mehr Speck.

Mein Rat: Sie können natürlich auch mit anderen Käsesorten experimentieren, der Phantasie setzen lediglich die Geschmacksknopsen eine Grenze.

Für vier Personen:

Zubereitungszeit: Kochzeit 35 Minuten | Gesamtzeit 45 Minuten (zuzüglich Ruhezeit für den Teig)

Zutaten für den Teig:

- 450 g Mehl
- 1 TL Salz
- 3 EL Olivenöl
- 250 ml lauwarmes Wasser
- 1 Päckchen (10 g) Trockenhefe
- italienische Kräuter nach Wahl, z.B. Rosmarin, Basilikum etc.

Es handelt sich hierbei um einen Hefeteig, also ruhig rechtzeitig vorbereiten und an einer warmen Stelle mit einem Handtuch darüber etwas gehen lassen.

Zutaten für Mac and Cheese:

- 480 ml Milch
- 130 g Makkaroni
- 75 g geriebener Cheddar
- 75 g geriebener Mozzarella
- 5 Scheiben Cheddar

- 5 Scheiben Schweizer Käse
- Butter oder Öl
- Salz und Pfeffer

Den Speck nach Belieben dazugeben.

Arbeitsgeräte: Aluminium- oder Keramikschalen

Zubereitung:

Den Ofen auf 180 Grad Celsius Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einem Topf 320 ml Milch, die Nudeln (ungekocht!), Salz und Pfeffer zum Kochen bringen.

Milch und Nudeln ständig umrühren, damit die Milch nicht anbrennt.

Wenn die Hälfte der Milch verkocht ist, die restlichen 160 ml Milch hinzufügen und umrühren, bis die Nudeln al dente sind.

Den geriebenen Cheddar und den Mozzarella in den Topf hineingeben und ständig rühren, bis der Käse geschmolzen ist – Achtung, der Käse spritzt sehr leicht, was schmerzhaft werden kann.

Die Schalen mit Butter oder Öl einfetten und die Käsescheiben am Boden der Schalen verteilen, so dass alles gut mit Käse bedeckt ist und die Schale nicht mehr zu sehen ist.

Den Bacon klein schneiden, er muss vorher weder gekocht noch angebraten werden, und in die Schalen geben. Dann die im Topf gekochten Mac and Cheese Nudeln auf die Schalen verteilen.

Den vorher zubereiteten Teig, der wie jeder Hefeteig etwas aufgegangen sein sollte, in Größe der Schalen ausrollen, über die mit Mac and Cheese gefüllten Schalen legen, mit leicht geschmolzener Butter oder Öl einstreichen und, falls noch nicht mit im Teig, die Gewürze darüber streuen.

Für ungefähr 25 Minuten backen und anschließend vorsichtig

einen Teller auf die Schüssel legen und umdrehen.

Mit einem Messer den Teig und die Mac and Cheese von der Schale lösen und genießen.

Tortellini mit Champignons, Tomate, Mozzarella und Basilikum

Dieses Gericht zieht seinen besonderen Geschmack aus dem Gegensatz Wärme–Kälte.

Ich gare Tortellini in Salzwasser und brate sie dann in Butterschmalz in der Pfanne an. Gleichzeitig brate ich in dieser Pfanne auch geviertelte Champignons an.

Dann kommt eine klein gewürfelte Tomate, ebenfalls klein gewürfelter Mozzarella und kleingewiegter Basilikum hinzu.

Ich würze nur mit Salz und Pfeffer.

Der Saft der kleingeschnittenen Tomate ergibt ein kleines, würziges Söße̊chen.

Ein wirklich sehr delikates Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:208]

Gnocchi mit Speck, Mozzarella und Basilikum

Ein einfaches Gericht mit frischen Gnocchi. Das ich in der Pfanne zubereite. Die frischen Gnocchi sind schon mit Kräuter der Provence etwas vorgewürzt.

Zu den Gnocchi gebe ich kleingeschnittenenen, durchwachsenene Bauchspeck.

Desweiteren kleingeschnittenen Mozzarella.

Und kleingewiegten Basilikum.

[amd-zlrecipe-recipe:205]

Bratwurst-Tarte



Leckere Tarte
Ich bin wieder auf ungewohnte Weise zu einer Packung Rostbratwürste gekommen.

Ich bereite sie diesmal einfach in einer Tarte zu.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 300 g Nürnberger Rostbratwürste (14 Stck)
- 4 Eier
- 200 ml Sahne
- 200 g geriebener Mozzarella
- 1 Strauß Petersilie
- Butterschmalz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 Grad Celsius erhitzen.

Eine Spring-Backform einfetten.

Bratwürste quer in Scheiben schneiden.

Petersilie kleinwiegen.

Butterschmalz n einer Pfanne erhitzen und Bratwürste darin einige Minuten kross anbraten. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben. Käse hinzugeben. Alles gut mit dem Schneebesen verquirlen.

Bratwürste dazugeben und mit dem Backlöffel unterheben. Petersilie hinzugeben und alles gut vermischen.

Teig in die Backform geben, ausdrücken und einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Füllung in den Teig geben und mit dem Backlöffel gut verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen, Rand der Spring-Backform lösen, Tarte vom Boden der Backform auf ein Kuchengitter geben und 1–2 Stunden gut abkühlen lassen.

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.

Röllchen mit zweierlei Füllung



Variante I ohne Küchengarn und …

Diese Röllchen wollte ich seit einiger Zeit schon zubereiten.

Ich verwende diesmal keinen Chinakohl, sondern einen Spitzkohl, um die Röllchenmasse einzuwickeln. Spitzkohl ist etwas zarter als Weißkohl, der ja kräftig und kompakt ist. Ursprünglich wollte ich die Spitzkohlblätter nicht blanchieren, aber dann lassen sie sich nicht wickeln und brechen. Ich musste auch feststellen, dass die Spitzkohlblätter beim Frittieren der Röllchen nicht so kompakt zusammenhaften wie Chinakohlblätter. Deswegen habe ich zwei Versuche beim Frittieren gemacht, zuerst habe ich es ohne Küchengarn versucht, dann Küchengarn für die Röllchen verwendet.



Variante II mit Küchengarn

Für die würzige Füllung verwende ich Hähnchenleber, die der Füllmasse beim Frittieren Festigkeit gibt. Im Grunde bereite ich die Füllmasse wie eine Farce für eine Pastete zu.

Ich gebe zu der würzigen Füllmasse noch kleine Mozzarellawürfel und grob gehackte Pinienkerne hinzu. Und lege in die Spitzkohlblätter jeweils einen Streifen Speck für mehr Würze.

Bei der süßen Füllung verwende ich nur pürierte Kichererbsen und Marmelade. Ich lege noch jeweils eine Scheibe gekochten Schinken in jedes Spitzkohlblatt, das passt zu der süßen Füllung.

Die Röllchen sind von der Menge her genug für eine Mahlzeit, ich bereite keine weitere Beilage dazu zu.

Ich verzichte diesmal auf das Panieren der Röllchen und bereite sie ohne Panade zu.

Ich hatte mir aber von den Röllchen geschmacklich mehr versprochen. Mit Küchengarn verschnürt gelingen sie in der Friteuse deutlich besser. Aber vermutlich sind Chinakohlblätter doch besser geeignet, und auch mit Panade sind solche Röllchen schmackhafter.

Von den Röllchen mit der süßen Füllung habe ich leider keine Fotos gemacht.

Zutaten für 1 Person:

Für die süße Füllung:

- 300 g Kichererbsen (Dose)
- 2 EL Preiselbeermarmelade

Für die würzige Füllung:

- 200 g Hähnchenlebern
- 300 g Kichererbsen (Dose)
- 1 Mozzarellakugel (125 g)
- 25 g Pinienkerne
- 2 TL gemahlener Bockshornkleesamen
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Für die Röllchen:

- 10–12 große Spitzkohlblätter

- 5–6 Scheiben durchwachsener Bauchspeck
- 5–6 Scheiben gekochter Schinken

- Küchengarn

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Fritierzeit jeweils 3–4 Min.

Wasser in einem großen Topf erhitzen und Spitzkohlblätter darin in mehreren Durchgängen jeweils einige Minuten blanchieren. Herausnehmen und auf zwei große Schneidebretter legen. Jeweils zwei Stücke Küchengarn längs unterziehen.

Kichererbsen in eine hohe, schmale Rührschüssel geben und mit dem Stabmixer pürieren. Lebern dazugeben und ebenfalls pürieren. Mozzarella in sehr kleine Würfel schneiden und dazugeben. Pinienkerne grob hacken und dazugeben. Bockshornkleesamen dazugeben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Gut vermischen und rohe Füllmasse abschmecken.

Jeweils einen Speckstreifen längs auf 5-6 Spitzkohlblätter legen. Je nach Größe der Spitzkohlblätter jeweils einen Esslöffel oder einen gehäuften Esslöffel der Füllmasse auf ein Spitzkohlblatt legen. Spitzkohlblätter von der Spitze her einrollen und verschnüren. Jeweils auch die Seiten der Spitzkohlblätter einklappen

Fett in der Friteuse auf 180 Grad Celsius erhitzen und Röllchen in mehreren Portionen jeweils etwa 3–4 Minuten frittieren. Herausnehmen, auf einen Teller geben und Küchengarn entfernen. Warmstellen.

Kichererbsen in die hohe, schmale Rührschüssel geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Marmelade dazugeben und alles gut vermischen.

Jeweils eine Scheibe Schinken längs auf 5–6 Spitzkohlblätter geben. Je nach Größe der Spitzkohlblätter jeweils einen Esslöffel oder einen gehäuften Esslöffel der Füllmasse auf die

Spitzkohlblätter geben. Spitzkohlblätter von der Spitze her einrollen und verschnüren. Jeweils auch die Seiten der Spitzkohlblätter einklappen.



Leckere Röllchen

Ebenfalls in mehreren Portionen etwa 3–4 Minuten im Fett frittieren. Herausnehmen, auf den Teller geben und Küchengarn entfernen. Alles servieren.

Chorizo-Oliven-Pizza



Pizza vor dem Backen …

Da kam ich doch auf ungewohntem Wege zu fertigem Pizzateig, also einem industriell hergestellten Produkt. Bereite ich eine Pizza zu, dann bereite ich ja auch den Teig manuell als Hefeteig zu. Damit der industriell gefertigte Teig doch seine Verwendung findet, bereite ich eine Pizza daraus zu.

Wie es aber bei solch industriell zubereitetem Teig so ist, ließ er sich nicht auf das Backblech ausrollen. Es war ein einziger Teigklumpen. Also habe ich ihn auf dem Backblech ausgedrückt, es ergab somit nur ein halbes Backblech.

Als Salami habe ich eine würzige Chorizo gewählt. Ich belege den Teig nur mit Chorizo und Oliven. Darüber kommt Mozzarella.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Packung Pizzateig
- 200 ml Tomatensauce
- 100 g Chorizo
- 100 g schwarze Oliven
- 1 Kugel Mozzarella (125 g)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.

Backofen auf 200 ºC Umluft erhitzen.

Oliven halbieren. Mozzarella in Scheiben schneiden.

Pizzateig auf einem Backblech auslegen. Tomatensauce darüber verteilen. Chorizo darauf verteilen. Oliven ebenfalls darauf verteilen. Mozzarellascheiben darauf geben.

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



… und nach dem Backen

Herausnehmen, Pizza in Stücke schneiden und auf einen Teller geben. Servieren.

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.

Speck-Erdbeer-Tarte



Bei Zimmertemperatur leicht flüssig

Eine Tarte, bei der ich die Kombination Süß und Pikant ausprobiere. Erbeeren und aromatischer Safran-Honig für die Süße, und Speck und eine Käsemischung von Mozzarella, Parmesan und Gouda für das Pikante.

Die Tarte ist eine interessante Mischung aus süßen und pikanten Aromen.

Mein Rat: Unbedingt im Kühlschrank gut erkalten lassen. Bei Zimmertemperatur ist die Füllung leicht flüssig – vermutlich wegen des Saftes der Erdbeeren.

Zutaten:

Für den Teig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 5 Eier
- 200 ml Sahne
- 120 g durchwachsener Bauchspeck
- 100 g geriebener Gouda
- 30 g geriebener Parmesan
- 1 Mozzarellakugel (125 g)
- 500 g Erdbeeren
- 2 EL Akazien-Safran-Honig

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 40 Min.

Speck und Mozzarella in kleine Würfel schneiden. Erdbeeren putzen und kleinschneiden.

Eine Pfanne ohne Fett auf der Herdplatte erhitzen und Speck darin einige Minuten kross anbraten. Herausnehmen, in eine Schale geben und abkühlen lassen.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Sahne dazugeben. Alles mit dem Schneebesen gut verrühren. Gouda, Mozzarella und Parmesan dazugeben. Dann Speckwürfel. Ebenfalls Erdbeerstückchen. Honig dazugeben. Alles gut verrühren. Füllung in den Tarte-Boden in der Spring-Backform

geben und verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.



Schöne Tarte

Backform herausnehmen und auf ein Kuchengitter geben. Rand der Spring-Backform lösen. Tarte vorsichtig vom Backformboden auf das Kuchengitter geben. Im Kühlschrank für 1–2 Stunden gut erkalten lassen.

Seelachs-Gemüse-Bulgur-Pfanne



Leckeres Pfannengericht

Diesmal ein Pfannengericht mit Fisch. Ein fast sommerliches, weil frisches Gericht mit viel Gemüse. Und feinem Bulgur. Zum Schluss noch etwas verfeinert mit Mozzarella.

Mein Rat: Selbst zubereiteten Fischfond für das Gericht verwenden, er gibt mehr Aroma für das Gericht.

Das Kaffir-Limetten-Blatt sorgt zusätzlich für Frische.

Gegessen wird das Gericht natürlich aus der Pfanne.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Seelachsfilet
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Chinakohl-Blätter
- 1 Tomate
- 2 Stangen Spargel
- 1 Kugel Mozzarella (125 g)
- 1 Kaffir-Limetten-Blatt

- 100 ml Fischfond
- ½ Tasse feiner Bulgur
- Salz
- weißer Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 25 Min.

Seelachsfilet längs halbieren und quer in Streifen schneiden. Schalotte und Knoblauchzehen schälen und grob zerkleinern. Lauchzwiebel putzen und auch grob zerkleinern. Chinakohlblätter quer in Streifen schneiden. Strunk der Tomate entfernen und Tomate grob zerkleinern. Spargel putzen, schälen und in Stücke schneiden. Mozzarella in kleine Würfel schneiden.

Bulgur nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Wasser in einem kleinen Topf erhitzen und Spargelstücke kurz blanchieren.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel darin andünsten. Seelachsfilet dazugeben und mit anbraten. Chinakohl, Spargel und Tomate ebenfalls dazugeben und etwas mit anbraten. Kaffir-Blatt dazugeben. Fond hinzugeben. Bulgur dazugeben und alles verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas köcheln lassen. Mozzarella dazugeben, vermischen und etwas schmelzen lassen. Abschmecken. Kaffir-Blatt herausnehmen.

In der Pfanne servieren.

Cannelloni



Sehr leckere Pasta

Ich habe wieder einmal Cannelloni zubereitet. Mit Lasagneplatten. Die Zubereitung ist wirklich sehr einfach.

Eventuell ergibt es ein Problem, wenn man Lasagneplatten vorrätig hat, die für eine Zubereitung für Lasagne nicht vorgekocht werden müssen, sondern in der Lasagne im Backofen garen. Denn auf deren Verpackung steht nicht, wie lange man Lasagneplatten für eine separate Zubreitung wie diese Cannelloni kochen soll. Ich gebe die Lasagneplatten einfach 5 Minuten in kochendes, gesalzenes Wasser. Die Platten sind dann etwas weich und lassen sich rollen, aber verlieren nicht ihre Festigkeit.

Für die Füllung kann man wirklich die unterschiedlichsten Produkte verwenden. Ich entschied mich für eine leicht säuerliche und scharfe Füllung. Mit Hackfleisch, Zwiebeln und Knoblauch, mit eingelegten Kapern und grünen Pfefferkörnern verfeinert.

Dazu natürlich eine Tomatensauce, die mit frischem Rosmarin etwas Aroma bekommt. Und mit Weinbrand verfeinert wird.

Zutaten für 1 Person (6 Cannelloni):

Für die Sauce:

- 400 g stückige Tomaten (aus der Dose)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 6 cl Weinbrand
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

Für die Füllung:

- 250 g Hackfleisch
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Chilischote
- 2 TL Kapern (Glas)
- 3 TL eingelegte grüne Pfefferkörner (Glas)
- 1 Ei
- Muskat
- süßes Paprikapulver
- Salz

- 250 g Mozzarella (2 Mozzarellakugeln)
- 6 Lasagneplatten

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 40 Min.

Für die Sauce:

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Blättchen vom Rosmarin abzupfen und kleinwiegen. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Tomaten aus der Dose hinzugeben.

Weinbrand ebenfalls hinzugeben. Dann Rosmarin dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren und unzugedeckt bei geringer Temperatur 5–10 Minuten reduzieren. Die Sauce soll etwas sämig sein.

Für die Füllung:

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Chilischote in Ringe schneiden. Hackfleisch, Zwiebeln, Knoblauch und Chilischote in eine Schüssel geben. Kapern etwas kleinhacken und dazugeben. Pfefferkörner ebenfalls etwas kleinhacken und auch dazugeben. Ei dazugeben. Mit Muskat, Paprikapulver und Salz würzen. Mit einer Gabel oder einem Löffel gut vermischen und etwas festdrücken.

Wasser in einem großen Topf erhitzen, etwas Salz dazugeben und Lasagneplatten 5 Minuten darin kochen. Lasagneplatten mit einem Pfannenheber einzeln vorsichtig herausnehmen und nebeneinander auf ein sehr großes Arbeitsbrett legen. Sie sollen nicht übereinander liegen, weil sie sonst verkleben. Die Füllung in sechs Portionen teilen und jeweils eine Portion auf den Anfang einer Lasagneplatte legen. Füllung jeweils zu einer dicken, länglichen Rolle formen und die Lasagneplatte zusammenrollen. Cannelloni mit der Naht nach unten nebeneinander in eine mittlere Auflaufform legen.



In der Auflaufform, frisch nach dem Backen im Ofen

Backofen auf 200 ºC Umluft erhitzen. Mozzarellakugeln quer in Scheiben schneiden. Tomatensauce über die Cannelloni geben und Mozzarellascheiben darüber verteilen. Auflaufform auf mittlerer Ebene für 20 Minuten in den Backofen geben. Dann den Backofen-Grill auf 240 ºC erhitzen und die Cannelloni noch kurz auf höherer Ebene unter die Grillschlange geben, damit der Mozzarella etwas Farbe bekommt. Auflaufform aus dem Backofen nehmen, Cannelloni direkt in der Auflaufform servieren oder mit einem Pfannenheber herausheben, auf einen Teller geben und servieren.

Lasagne



Etwas flüssig, wegen zusätzlicher gestückelter Tomaten mit Sauce …

Dieses Mal eine Low-Budget-Variante. Zum ersten habe ich keine aufwändige Sauce Bolognese zubereitet. Sondern auf Hackfleisch und ein frisch zu bereitetes, eingefrorenes Sugo zurückgegriffen. Zweitens wollte ich ursprünglich eine Béchamel-Sauce zubereiten. Dies unterließ ich dann doch und griff auf fertige, flüssige Sahne zurück. Und drittens hatte ich nicht mehr genügend Käse vorrätig, den ich mit in die jeweiligen Schichten der Lasagne hätte geben können. Ich hatte nur noch eine Mozzarella-Kugel vorrätig, die ich längs in Scheiben geschnitten für die Abdeckung, also die oberste Schicht verwendet habe. Und für etwas mehr Sauce zur Lasagne habe ich zusätzlich noch gestückelte Tomaten mit Sauce aus der Dose um die Lasagne in die Auflaufform gegeben.

Man kann diese Lasagne übrigens einfach auch für zwei Personen zubereiten. Denn dann wählt man eben eine große Auflaufform. Kann das gesamte Hackfleisch-Sugo verwenden. Kann dann auch die doppelte Menge an Sahne verwenden, was einem ganzen Becher entspricht. Und kann auch die ganze Dose gestückelte Tomaten

mit Sauce um die Lasagne herum geben, und somit diese ganz verbrauchen.

In Falle dieses Rezepts – für eine Person – bleibt eben die Hälfte des Hackfleisch-Sugo übrig, zu dem man die restliche Hälfte der gestückelten Tomaten mit Sauce aus der Dose gibt und vermischt, und man hat somit noch eine schöne Sauce für Pasta für den kommenden Tag übrig.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g Hackfleisch
- 500 ml Sugo
- 100 ml Sahne
- 1 Mozzarellakugel (125 g)
- 4 Lasagneplatten
- 200 g gestückelte Tomaten mit Sauce (Dose)
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Minuten | Garzeit 20 Min.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Hackfleisch darin anbraten. Sugo dazugeben, vermischen und erhitzen. Nun in eine mittlere Auflaufform jeweils vier Schichten Lasagneplatte–Hackfleisch-Sugo–Sahne übereinander geben. Ich habe pro Schicht etwa 6 Esslöffel Hackfleisch-Sugo und 2–3 Esslöffel Sahne verwendet. Mozzarella längs in drei Scheiben schneiden und auf die letzte Schicht oben auf legen. Gestückelte Tomaten mit Sauce um die Lasgane herum verteilen. Backofen auf 200 ºC Umluft erhitzen und Lasagne auf mittlerer Ebene für 20 Minuten hineingeben. Dann noch für etwas mehr Farbe für den Käse den Backofen auf 240 ºC Grill stellen und die Lasagne auf oberer Ebene für etwa 1 Minuten unter den Grill geben. Herausnehmen, entweder in der Auflaufform oder auf einem Teller servieren.

Innereien-Gemüse-Auflauf



Leckerer Auflauf mit Innereienhackfleisch, Kartoffeln und Gemüse

Beim Kauf von Hähnchenherzen und -mägen kam ich neulich auf die Idee, diese in Form von Hackfleisch zu verwenden. Ich drehe sie für diesen Zweck durch den Fleischwolf. Zusammen mit Kartoffelscheiben und Gemüse ergibt dies einen wunderbaren Auflauf, den ich in selbst zubereitetem Gemüsefond im Backofen gare. Normalerweise bieten sich eigentlich Speckscheiben für einen Auflauf an. Ich hatte nur rohen Schinken zur Verfügung, er tut auch seinen Zweck. Und natürlich Mozzarellascheiben zum Überbacken.

Zutaten für 2 Personen:

- 150 g Hähnchenherzen
- 125 g Hähnchenmägen

- 4 Kartoffeln
- 230 g Rosenkohl
- 150 g Brechbohnen
- 3 Scheiben roher Schinken
- 1 Mozzarella (125 g)
- 500 ml Gemüsefond
- ½ Zitrone (Saft)
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 40 Min.

Hähnchenherzen und -mägen durch den Fleischwolf drehen. Kartoffeln schälen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Rosenkohl und Brechbohnen putzen. Rosenkohlröschen halbieren und Brechbohnen längs vierteln. Mozzarellakugel in vier große Scheiben schneiden.

Kartoffelscheiben, Brechbohnenstücke und Rosenkohlröschen in einer mittelgroßen Auflaufform in mehreren Reihen nacheinander schräg schichten. Mit einem kleinen Löffel das Innereienhackfleisch darüber verteilen. Zitronensaft darüber verträufeln. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüsefond darüber verteilen, so dass die Auflaufform möglichst vollständig gefüllt ist. Schinkenscheiben längs nebeneinander darüber legen. Dann die Mozzarellascheiben darauf verteilen.

Backofen auf 200 ºC Umluft erhitzen. Auflauf auf mittlerer Ebene für 40 Minuten hineingeben. Herausnehmen, Auflauf auf zwei große Teller verteilen und servieren.