

Küchenmaschine



Klarstein Lucia Rosso

Vor drei Jahren war meine bisherige Küchenmaschine von Philips kaputt gegangen. Seitdem habe ich Kuchenteige immer mit der Hand, dem Backlöffel und dem Schneebesen zubereitet. Also ein wenig mühsam.

Jetzt habe ich mir endlich eine neue Küchenmaschine geleistet. Ihr Produktname lautet Klarstein Lucia Rossa. Sie ist eine 3-in-1-Küchenmaschine, wobei man jedoch eher von einer 5-in-1-Küchenmaschine sprechen kann.

3-IN-1: LEISTUNGSSTARKE KÜCHENMASCHINE



SELBSTGEMACHT

Fleischwolf für
frisches Hack,
Wurst oder Pasta



Knetet selbst
schwere Teige
bis zu 2 kg



FÜR ALLE BACKWÜNSCHE

Kneten, Quirlen &
Rühren

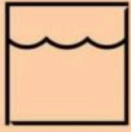


FRISCH & FRUCHTIG

Mixer-Aufsatz für
Obst oder Gemüse

Alle Produktbilder © Amazon

Sie beinhaltet eine klassische Küchenmaschine zum Mischen, Rühren und Kneten von Zutaten. Einen Mixer für Obst und Gemüse. Und einen Fleischwolf. Mit diesem lässt sich jedoch nicht nur frisches Hackfleisch zubereiten. Sondern auch frische Wurst und frische Nudeln.



1,5-LITER-MIXER

Glasaufsatz zum
Zerkleinern und Pürieren



5-LITER- EDELSTAHL- SCHÜSSEL

Für bis zu 2 kg Teig

Sie ist ein richtiges Schmuckstück in meiner Küche. Vor der Zustellung hatte ich eine halbe Nacht vor Aufregung nicht geschlafen. Und habe mich sehr über die neue Küchenmaschine gefreut.

Ein erster Versuch mit der Zubereitung von Maccheroni klappte auf Anhieb nicht, aber das lag definitiv am falschen Nudelteig. Die Zubereitung eines ersten Rührkuchen folgt dann als nächstes.



Wichtig war mir beim Kauf der Küchenmaschine ein leistungsstarker Motor mit 2000W. Das braucht die Küchenmaschine auch bei der aufwändigen Nudelizeubereitung. Und natürlich die zur klassischen Küchenmaschine zusätzlichen Funktionen. Der Kauf einer normalen Küchenmaschine und einer zusätzlichen reinen Nudelmaschine wäre definitiv teurer geworden.

Nachspann – der Tag nach der Nudelizeubereitung mit einem optimalen Nudelteilg aus Semola und Weichweizenmehl Tipo 00: Ich warne eindrücklich vor dem Kauf und Gebrauch dieser Küchenmaschine aufgrund möglicher Gesundheitsgefährdung! Die

erste Nudelzubereitung ging ja schief, es war der falsche Nudelteig. Bei der zweiten Nudelzubereitung hatte ich einen optimalen Nudelteig aus zwei italienischen Mehlen zubereitet. Am darauffolgenden Tag habe ich das Einfüllrohr mit der Schnecke, die den Nudelteig zur Nudelplatte transportiert und hindurchdrückt, gereinigt. Ich stellte fest, dass ein Teil der Schnecke, aus Gusseisen gefertigt, agebrochen war. Grobe Metallteile blieben im Einfüllrohr hängen, aber minimalste Metallsplinter waren in den Nudelteig gelangt. Ich habe dies auch beim Essen nicht festgestellt und ein leichtes Knirschen auf den verwendeten Semola, ein Hartweizen mit gröberem Mahlgrad und mehr Biss, zurückgeführt. Und dies trat bei der zweiten Nudelherstellung auf! Das ist eine potentielle Gesundheitsgefährdung und hätte sogar zu inneren Blutungen des Verdauungstraktes führen können, wenn man Metallsplinter mitisst. Das „Schmuckstück“ wurde umgehend zurückgeschickt. Es ist mal wieder ein Gerät, das in China hergestellt wurde. Ich gebe bei einem erneuten Kauf einer Küchenmaschine gerne 50 % des jetzigen Kaufpreises mehr aus, wenn ich dafür dann auch gute Qualität erhalte. Wenn Sie sich mit dem Gedanken an einen Kauf dieser Küchenmaschine tragen, warne ich davor!

**Schweinegeschnetzertes mit
Lauch in würziger
Rieslingsoße auf frischer
Tagliatelle**



Einfach, aber lecker

Ein recht einfaches Rezept. Auch aufgrund der wenigen Zutaten. Aber das Besondere daran ist die würzige Soße, die ich aus Riesling und einer Fleischgewürzsalzmischung bilde.

Dazu dann noch frische Tagliatelle, zwar als Convenienceprodukt, aber zumindest frisch und in wenigen Minuten gegart.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 große Schweinenackensteaks (à etwa 400 g)
- 2 Stangen Lauch
- 300 ml Riesling
- Fleischgewürzsalzmischung nach Wahl
- 400 g frische Tagliatelle (Packung)
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 6 Min.



Mit einer würzigen Rieslingsoße

Zubereitung:

Lauch putzen und quer in schmale Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben.

Steaks in kurze, schmale Streifen schneiden. In eine Schale geben.

Tagliatelle in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 6 Minuten garen.

Parallel dazu Öl in einer Wokpfanne erhitzen und Fleisch und Lauch darin einige Minuten unter Rühren mit dem Kochlöffel anbraten. Mit dem Riesling ablöschen. Kräftig mit der Gewürzsalzmischung würzen. Alles gut vermischen und etwas köcheln lassen. Soße abschmecken und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker bei Bedarf nachwürzen.

Pasta auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Fleisch mit Lauch

und Soße großzügig darüber verteilen. Servieren. Guten Appetit!

Sacchettini mit Hähnchenbrustfilet in Avocado-Trüffel-Soße



Farblich Ton-in-Ton

Ein einfaches Gericht mit frischem Fleisch und frischer Pasta. Dazu aber auch ein Convenienceprodukt, da zur frischen Avocado auch eine fertige Trüffelcreme aus der Packung kommt, die den Geschmack der Soße noch ein wenig unterstreichen soll.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Hähnchenbrustfilets
- 400 g frische Sacchettini (mit Ricotta und Spinat gefüllt)
- 2 Avocado
- 400 g Trüffelcreme
- Fleischgewürzmischung (auf Basis von Paprikapulver)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Riesling
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 6 Min.



Mit leckerem Pesto

Zubereitung:

Brustfilets in kurze, schmale Streifen schneiden. Mit der Gewürzmischung würzen und in eine Schale geben.

Avocados entkernen, Inneres mit einem Esslöffel herausnehmen

und in eine Schale geben. Trüffelcreme dazugeben und alles vermischen.

Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 6 Minuten garen.

Parallel dazu Butter in einer Pfanne erhitzen und Brustfiletstücke darin kurz anbraten. Avocado-Trüffelcreme-Mischung dazugeben, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und mit erhitzen. Mit einem Schluck Riesling ablöschen. Alles vermischen und Soße abschmecken.

Pasta durch ein Nudelsieb geben und somit das Kochwasser abschütten. Pasta auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Brustfiletstücke mit der Soße daraufgeben und alles gut vermischen.

Servieren. Guten Appetit!

Pansen - Champignons - Pasta - Pfanne in Thymian - Weißwein - Sahne - Soße



Einfaches Gericht

Ein einfaches Pfannengericht mit einer Innereie. Mit Pansen. Dazu Champignons und italienische Pasta.

Das Ganze wird verfeinert mit viel frischem Thymian. Und einer leckeren, würzigen Soße aus Sahne und trockenem Weißwein.

Schnell zubereitet und sehr schmackhaft.

Wer Pansen mag, wird dieses Gericht lieben.

Zutaten für 2 Personen:

- 400 g vorbereiteter Pansen
- 6 große, weiße Champignons
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 200 g Fussilata Casarecchia
- 15 g Thymian (1 Packung)
- 200 ml Sahne
- Riesling

- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.



Würzig und sehr lecker

Zubereitung:

Pansen in kurze, schmale Streifen schneiden und in eine Schale geben.

Champignons in feine Scheiben schneiden und ebenfalls in eine Schale geben.

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

Blättchen des Thymians abzupfen und ebenfalls in eine Schale geben.

Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 10 Minuten garen.

Parallel dazu Öl in einer Pfanne erhitzen und Pansen darin 5 Minuten kross anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Champignons dazugeben und mit anbraten. Thymian dazugeben. Kräftig mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Mit der Sahne ablöschen. Einen Schluck Riesling dazugeben. Alles vermischen und kurz köcheln lassen. Sauce abschmecken.

Pasta durch ein Nudelsieb geben und Kochwasser abschütten. Pasta zum Pfanneninhalt geben und alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Pastateller verteilen und servieren. Guten Appetit!

Tortellini mit Kräuterseitlingen und Knoblauch in Teriyaki-Sauce



Mit leckeren Kräuterseitlingen

Zutaten für 2 Personen:

- 700 g frische Tortellini (mit Schweinefleisch gefüllt)
- 250 g Kräuterseitlinge (2 Packungen à 125 g)
- 4 Knoblauchzehen
- Teriyaki-Sauce
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- Grano Padano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 3 Min.



Und ein wenig gebratenem Knoblauch

Zubereitung:

Kräuterseitlinge längs halbieren, dann quer in schmale, halbe Scheiben schneiden. In eine Schale geben.

Knoblauchzehen putzen, schälen und quer in schmale Scheiben schneiden. In die Schale dazugeben.

Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 3 Minuten garen.

Parallel dazu Öl in einer Pfanne erhitzen und Kräuterseitlinge und Knoblauch darin kräftig anbraten. Salzen und pfeffern.

Pasta in ein Nudelsieb geben. Pasta auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Eine große Menge Teriyaki-Sauce darüber geben. Kräuterseitlinge und Knoblauch darüber verteilen. Mit geriebenem Grano Padano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Hähnchenmägen - Gulasch in Chili-Bohnen-Sauce auf frischer Tagliatelle



Leckerer Gulasch

Eine asiatische Sauce als Grundlage. In einem deutschen Gulasch mit einer Innereie. Auf italienischer Pasta. Nie war es internationaler.

Zutaten für 2 Personen:

- 400 g Hähnchenmägen (1 Packung)
- 1 Gemüsezwiebel
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen

- 4 EL Toban Djan (Chili-Bean-Sauce)
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- 100 ml trockener Weißwein
- Salz
- Zucker
- Öl
- 400 g frische Tagliatelle

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Schmorzeit 3 1/2 Stdn.



International

Zubereitung:

Hähnchenmägen sehr klein schneiden und in eine Schale geben. Toban Djan dazugeben, alles gut vermischen und Hähnchenmägen eine halbe Stunde darin marinieren.

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

Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse darin andünsten. Hähnchenmägen mit Marinade dazugeben und mit anbraten. Mit Sahne ablöschen. Weißwein dazugeben. Alles vermischen und zugedeckt bei sehr geringer Temperatur 3 1/2 Stunden schmoren. Danach mit Salz und einer Prise Zucker würzen und abschmecken.

Kurz vor Ende der Garzeit Tagliatelle in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 2 Minuten garen.

Tagliatelle auf zwei tiefe Nudelteller geben. Gulasch mit viel Sauce großzügig darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Gefüllte Pasta mit Teriyaki-Sauce mit Zitrone, Ingwer, Knoblauch und Lauchzwiebel



Einfaches, schnell zubereitetes und leckeres Gericht

Ich kann zu der gefüllten Pasta nicht viel mehr sagen oder schreiben. Denn sie befand sich in einer Kunststoffpackung ohne Angaben zu Name, Gewicht und Zubereitungszeit. Vermutlich befand sich um die Kunststoffpackung herum am Kopf noch ein Karton mit diesen weiteren Angaben, wie er manchmal bei solcher Pasta vorhanden ist, dieses Mal aber verloren gegangen sein muss.

Ich kann nur dem Aufdruck des Logos des Herstellers entnehmen, dass es sich a) um einen namhaften Hersteller handelt und b) um tatsächlich frische, gefüllte Pasta. Die somit auch nur wenige Minuten Garzeit benötigt.

Als Besonderheit habe ich aus den im Titel des Rezepts genannten Zutaten zusammen mit Teriyaki-Sauce eine leckere, besondere Sauce kreiert, die auch nicht länger gegart, sondern im Grunde mit der gekochten Pasta nur erhitzt wird. Die unterschiedlichen Aromen wie Säure der Zitrone und Schärfe des Ingwer verleihen der Sauce ihren besonderen Geschmack.

Nachtrag: Ein Blick in das Kühlregal meines Discounters mit der frischen Pasta brachte heute die Auflösung. Diese runde, gefüllte Pastasorte mit den gewellten Rändern heißt Tortelli.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g gefüllte, frische Pasta (2 Packungen à 250 g)
- Salz

Für die Sauce:

- 12 EL Teriyaki-Sauce
- 1 Bio-Zitrone (Schale und Saft)
- ein großes Stück Bio-Ingwer
- 6 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 5 Min.



Mit frisch geriebenem Grano Padano

Zubereitung:

Lauchzwiebeln putzen und quer in Ringe schneiden. Knoblauch putzen, schälen, mit einem breiten Messer flach drücken und kleinschneiden. In eine Schale geben.

Schale der Zitrone auf einer feinen Küchenreibe in die gleiche Schale reiben. Ebenfalls den Ingwer mit Schale auf der Küchenreibe in die Schale reiben.

Zitrone auspressen und Saft dazugeben. Teriyaki-Sauce dazugeben und alles gut verrühren. Eine halbe Stunde ziehen lassen.

Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 5 Minuten garen. Kochwasser abschütten.

Sauce zu der Pasta geben und kurz erhitzen. Alles gut vermischen.

Pasta mit Sauce auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Mit frisch geriebenem Grano Padano garnieren. Servieren. Guten Appetit!

Tortellini mit Blauschimmelkäse-Sauce



Einfaches, aber leckeres Gericht

Dieses Gericht bedarf nur zweier Haupt-Zutaten. Und es ist wirklich sehr lecker.

Zutaten für 2 Personen:

- 800 g frische Tortellini (mit Ricotta und Spinat gefüllt, 2 Packungen à 400 g)
- 400 g Blauschimmelkäse (2 Packungen à 200 g)
- Salz
- Petersilie

Zubereitungszeit: 5 Min.



Eine einfach zubereitete Sauce

Zubereitung:

Käse in einem kleinen Topf bei mittlerer Temperatur langsam schmelzen.

Tortellini in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 2 Minuten garen.

1–2 Schöpflöffel des Kochwassers der Pasta zum Käse geben und alles gut vermischen.

Tortellini durch ein Küchensieb geben und Kochwasser abschütten. Tortellini zu der Sauce geben und alles gut vermischen.

Pasta mit Sauce auf zwei tiefe Pastateller geben. Mit etwas Petersilie garnieren.

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 kreierte und ein Pastagericht alla carbonara anstelle mit Spaghetti – 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!

Spätzle mit Hackfleisch-Sauce

und dreierlei Zitrone



Leckere, würzige Hackfleischsauce

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Hackfleisch (Schwein)
- 2 Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 6 Romatomaten
- 2 Bio-Zitronen (Schalenabrieb und Saft)
- 1 Stengel Zitronengras
- 2 Kaffirblätter
- 3 Lorbeerblätter
- 1 Tasse Wasser
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Öl

- Grano Padano

Für die Spätzle:

- [Grundrezept](#)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Schmorzeit 2 Stdn.



Mit leckeren Spätzle

Zubereitung:

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

Tomaten putzen, kleinschneiden und ebenfalls in eine Schale geben.

Zitronenschale auf einer feinen Küchenreibe in eine Schale abreiben. Zitronen auspressen und Saft ebenfalls dazugeben.

Zitronengras quer dritteln und mit einem breiten Messer flach klopfen. Zum Zitronensaft geben. Kaffirblätter ebenfalls dazugeben.

Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse, bis auf die Tomaten, glasig dünsten. Hackfleisch dazugeben und mit anbraten. Tomaten dazugeben. Dreierlei Zitrone und Lorbeerblätter ebenfalls hinzugeben. Mit dem Wasser ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden schmoren. Danach Zitronengras, Kaffirblätter und Lorbeerblätter entfernen. Sauce abschmecken.

Vor Ende der Garzeit Spätzle nach dem Grundrezept zubereiten.

Spätzle auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Hackfleisch mit Sauce großzügig darüber geben. Mit frisch geriebenem Grano Padano garnieren.

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!

Spaghettini Bolognese mit dreierlei Zitrone



Lecker Pastagericht

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Hackfleisch (Schwein)
- 2 Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 6 Romatomaten
- 2 Bio-Zitronen (Schalenabrieb und Saft)
- 1 Stengel Zitronengras
- 2 Kaffirblätter
- 3 Lorbeerblätter
- 1 Tasse Wasser
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Öl
- 350 g Spaghettini
- Grano Padano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Schmorzeit 2 Stdn.



Sehr zitronig

Zubereitung:

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

Tomaten putzen, kleinschneiden und ebenfalls in eine Schale geben.

Zitronenschale auf einer feinen Küchenreibe in eine Schale abreiben. Zitronen auspressen und Saft ebenfalls dazugeben.

Zitronengras quer dritteln und mit einem breiten Messer flach klopfen. Zum Zitronensaft geben. Kaffirblätter ebenfalls dazugeben.

Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse, bis auf die Tomaten, glasig dünsten. Hackfleisch dazugeben und mit anbraten. Tomaten dazugeben. Dreierlei Zitrone und Lorbeerblätter

ebenfalls hinzugeben. Mit dem Wasser ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden schmoren. Danach Zitronengras, Kaffirblätter und Lorbeerblätter entfernen. Sauce abschmecken.

Kurz vor Ende der Garzeit Spaghettini 8 Minuten in kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen. Kochwasser abschütten. Spaghettini zur Sauce geben und alles gut vermischen.

Pasta mit Sauce auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Mit frisch geriebenem Grano Padano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

FrISChe Tagliolini mit Tomatensauce



Extrem leckeres Pastagericht

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 2 grüne Peperoni
- 1 EL Tomatenmark
- 20 Minirispentomaten
- 15 g frischer Thymian (1 Packung)
- etwa 200–300 ml Wasser
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- 350 g frische Tagliolini (paglia e fieno, wie Stroh und Heu, zweifarbig)
- Grana Padano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 1 Std.



Mit frischer Pasta

Zubereitung:

Blättchen des Thymians abzupfen und in eine Schale geben.

Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Knoblauch und Peperoni putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden. Bei den Peperoni das Kerngehäuse nicht entfernen, sondern mit kleinschneiden. Alles in eine Schale geben.

Tomaten vierteln und ebenfalls in eine Schale geben.

Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse außer den Tomaten darin andünsten. Tomatenmark dazugeben und mit anbraten. Tomaten dazugeben. Mit Wasser ablöschen. Thymian dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen. Dann Sauce abschmecken.

Kurz vor Ende der Garzeit Tagliolini in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 3 Minuten garen. Tagliolini in ein Nudelsieb geben und Kochwasser abschütten.

Zu der Sauce geben und alles gut vermischen.

Tagliolini mit Sauce auf zwei tiefe Pastateller verteilen.
Großzügig mit frisch geriebenem Grana Padano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Mariniertes Steak mit frischer Tagliatelle in Thymian-Butter



Leckere frische Pasta

Zutaten für 2 Personen:

- 2 marinierte, vegane Steaks (à 180 g)

- 400 g frische vegane Tagliatelle (2 Packungen à 200 g)
- 15 g frischer Thymian (1 Packung)
- Salz
- vegane Butter
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 12 Min.



Kross und knusprig gegrillt

Zubereitung:

Blättchen des Thymian abzupfen und in eine Schale geben.

Tagliatelle in kochendem, leicht gesalzenem Wasser nach Anleitung garen.

Öl in einer Grillpfanne erhitzen. Steaks darin auf beiden Seiten jeweils 3 Minuten für schöne Grillspuren kross anbraten. Auf beiden Seiten auch um 45 Grad gedreht jeweils 3 Minuten grillen für kreuzförmige Grillspuren.

Eine sehr große Portion Butter in einer Pfanne erhitzen. Thymian hineingeben. Pasta dazugeben, in der Butter schwenken und erhitzen. Salzen.

Jeweils ein Steak auf einen Teller geben. Steaks bei Bedarf salzen. Pasta dazu verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Hähnchenmägen-Gulasch in BBQ-Salbei-Zitronengras-Sauce mit Fusilli



Schlotzig, süffig und würzig

Zutaten für 2 Personen:

- 400 g Hähnchenmägen (1 Packung)
 - 1/2 Gemüsezwiebel
 - 1 Lauchzwiebel
 - 2 Knoblauchzehen
 - 2 Stängel frischer Salbei
 - 1 Stängel Zitronengras
 - Chardonnay
 - 2 EL BBQ-Sauce (Flasche)
 - Worcestershire-Sauce
 - Salz
 - Pfeffer
 - Zucker
 - Öl
-
- 350 g Fusilli

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Schmorzeit 3 Stdn.



Lange geschmort

Zubereitung:

Hähnchenmägen kleinschneiden und in eine Schale geben.

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

Salbeiblätter abzupfen und ebenfalls kleinschneiden.

Zitronengras quer dritteln und mit einem breiten Messer flach klopfen.

Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse darin andünsten. Hähnchenmägen dazugeben und mit anbraten. Salbei dazugeben. Zitronengras ebenfalls hinzugeben. Mit einem guten Schluck Weißwein ablöschen. BBQ-Sauce dazugeben. Mit einigen Spritzern Worcestershire-Sauce würzen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 3 Stunde schmoren. Dann Zitronengras entfernen und Sauce abschmecken. Bei Bedarf gern auch etwas einreduzieren.

Kurz vor Ende der Schmorzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pasta auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Gulasch mit viel Sauce großzügig darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

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!