# Grandi Girasoli mit leichtem Tomatensugo



Würziges Sugo mit viel Petersilie

Hier habe ich bei meinem Discounter einmal in eine Pasta der Extraklasse investiert und etwas mehr Geld ausgegeben als normalerweise.

Aber die frische, gefüllte Pasta ist auch wirklich exzellent.

Dazu ein leckeres Tomatensugo. Das ich mit Petersilie, Käse und Weißwein verfeinere.

### Beschwipste Ente mit Fusilli

Der Trick mit der Bierdose, um eine ganze Ente im Backofen zu garen, hat ja leider nicht funktioniert.

Also bereite ich nochmals eine ganze, ausgenommene Ente in einer Bier-Sauce im Bräter im Backofen zu.

Da eine halbe Ente doch recht groß ist, passt sie nichtbauf einen gewöhnlichen Teller. Ich wähle daher große Pizza-Teller.

Als Beilage gibt es Fusilli. Mit sehr viel leckerer Bier-Sauce.

# Farfalle mit Bauchspeck, Olivenöl und Parmigiano Reggiano



Leckeres, würziges Pasta-Gericht

Einfaches Gericht. Wenige Zutaten. Man könnte schon sagen, ein puristisches Gericht.

Pasta. Speck. Olivenöl. Und geriebener Käse.

Mit Salz und Pfeffer gewürzt.

## Frische Mezzelune aglio e olio



Sehr leckere Pasta

Frische, gefüllte, italienische Pasta.

Mezzelune. Gefüllt mit Käse und Garnelen. Sie schmecken sehr köstlich.

Einfach zubereitet aglio e olio. Also mit Knoblauch und gutem Olivenöl.

Garniert mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano.

Schnell zubereitet. Aber immer wieder köstlich.

[amd-zlrecipe-recipe:1240]

### Käsespätzle



Traditionell schwäbisch

Ein traditionell schwäbisches Gericht aus der Heimat der Familie meiner Mutter, die aus Schwaben stammt.

Hier ist das Rezept, um Spätzle selbst mit der Hand zuzubereiten und traditionell vom Arbeitsbrett in das kochende Wasser zu schaben.

Wer möchte, kann es sich auch einfacher machen und Zeit sparen, indem er auf frische, aber industriell gefertigte Spätzle vom Supermarkt zurückgreift. Dies kann man durchaus auch einmal zubereiten, wenn es an Zeit mangelt.

Als Käse kann man auch gern variieren, hier bietet sich geriebener Cheddar oder auch Gouda an. Ich wähle geriebenen Emmentaler, der dem Gericht eine sehr kräftige und würzige Note verleiht.

Mein Rat: Das Gericht kann je nach Geschmack verfeinert werden, ob mit frischen Kräutern oder Tomaten.

[amd-zlrecipe-recipe:1241]

### Farfalle aglio e olio



Lecker und würzig

Dies ist ein original italienisches Rezept.

Mit original italienischer Pasta. Von Barilla.

Original italienisches Olivenöl.

Der Knoblauch ist leider aus Spanien.

Aber auch der Parmigiano Reggiano ist original italienisch.

Man kennt dieses Gericht original eigentlich nur als Spaghetti aglio e olio. Hier verwende ich einfach einmal Farfalle. Aber auch mit dieser Pastasorte gelingt das Gericht hervorragend. Es ist würzig, schmackhaft und sehr lecker.

Und man hat noch eine ganze Weile den Knoblauchgeschmack im Mund.

[amd-zlrecipe-recipe:1228]

#### Fusilli mit Basilikum-Pesto



Leckeres, originales Basilikum-Pesto

Original italienische Pasta und ein Rezept für ein originales Basilikum-Pesto.

Die Pasta ist echt italinienische Fusilli.

Das Pesto besteht zum größten Teil aus Basilikum, Parmiginao Reggiano und Pinienkernen.

Als kleine Abwandlung enthält es auch Mini-Paprikas. Dazu etwas weiteres Gemüse.

Und die Pasta kommt immer in die Pesto, nicht umgekehrt.

[amd-zlrecipe-recipe:1220]

### Girasoli mit BBQ-Sauce

Ein Rezept mit zwei fertigen, industriell gefertigten Produkten.

Sie ermöglichen eine schnelle und schmackhafte Zubereitung eines leckeren Gerichts.

Gefüllte Pasta — Girasoli, gefüllt mit gegrilltem Gemüse — ist die Hauptzutat.

Die Sauce für die Pasta ist eine BBQ-Sauce, deren rauchiges Aroma gut zur gegrillten Füllung der Pasta passt.

[amd-zlrecipe-recipe:1218]

# Casarecce mit Acocado-Paprika-Wurzel-Pesto



Würziges Pesto

Nochmals ein Rezept mit den Vollkornnudeln Casarecce. Sie schmecken gut.

Als Hauptzutaten für das Pesto verwende ich Avocados, Paprikas und Wurzeln. Dazu Lauchzwiebeln und Knoblauch. Natürlich eine große Portion frisch geriebener Parmigiano Reggiano. Und ein guter Schuss Rapsöl anstelle von Olivenöl.

[amd-zlrecipe-recipe:1194]

# Hackbraten mit frischer Pappardelle und Tomaten-Sugo



Leckere, frische Pasta

Es ist das erste Mal, dass ich ein Rezept veröffentliche, das bei den drei Hauptkomponenten komplett auf drei Grundrezepte in meinem Foodblog zurückgreift.

Ich schicke Sie hiermit bei der Zubereitung des Gerichts durch drei weitere Webseiten und Rezepte.

Aber, wenn Sie die drei Hauptkomponenten zubereitet haben, sind Sie auf der sicheren Seite, denn es ist alles frisch zubereitet.

Die einzige Variation, die ich vorgenommen habe und die Sie

vielleicht auch machen möchten: Ich habe in das Tomaten-Sugo noch etwas Bih-Jolokia-Pulver, also scharfes Chili-Pulver, gegeben, um dem Sugo doch einen schönen, scharfen Touch zu geben.

[amd-zlrecipe-recipe:1184]

### Tortiglioni-Speck-Auflauf

Ein einfacher, leckerer Auflauf mit frischen Zutaten.

Pasta. Speck. Petersilie. Béchamel-Sauce mit Parmigiano Reggiano.

Speck und Béchamel-Sauce bringen genügend Würze mit.

Zusammen in eine Auflaufform gegeben. Und in einem Durchgang in der Mikrowelle gegart und zubereitet.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:1178]

### Frische Spaghetti mit Sauce

### **Bolognese mit Dom Perignon**

Dieses Gericht und auch Rezept verdient eine sofortige Würdigung direkt nach dem Zubereiten und Essen.

Das ist die beste Pasta, die ich je gegessen habe.

Spaghetti. Aber nein, nicht industriell zubereitet und aus der Packung.

Nein, sondern frisch von mir selbst zubereitet mit meiner tollen, vor einem halben Jahr gekauften Pastamaschine.

Und dieses Mal habe ich auch das erste Mal reine Weizenmehl-Pasta hergestellt, was ich vorher nie gemacht habe. Denn bisher habe ich diese frische Pasta immer aus Hartweizengries hergestellt.

Aber ich habe festgestellt, dass der Teig für die Pasta nicht zu flüssig sein darf. Er darf gern noch etwas bröselig und krümelig in der Pastamaschine sein, worauf auch ein Aufkleber auf der Maschine, die ich ja nach dem Umtausch als neuen Artikel zugesandt bekommen habe, hingewiesen hat.

Und so habe ich diese Spaghetti aus reinem Weizenmehl, Eiern und Wasser hergestellt.

Und sie sind ja sowas von gelungen.

Beim Garen der Spaghetti unbedingt auf die Regel für die Zubereitung für Pasta achten: 1 l Wasser für 100 g Pasta mit 10 g Salz.

Und die frisch zubereitete, 2 Stunden geköchelte Sauce Bolognese ist auch nicht von schlechten Eltern gewesen, sondern hat bestens gemundet.

Da dieses Gericht wirklich wunderbar gelungen ist, bereite ich die Sauce mit einer ganz speziellen, köstlichen Zutat zu, um sie etwas zu verlängern: <u>Dom Perignon</u>. Ich trinke ja keinen Alkohol, also koche ich damit.

Also alles in allem ein Gericht, wie ich es schon lange nicht mehr gegessen habe.

Geil!

[amd-zlrecipe-recipe:1124]

# Putenfleisch mit Champignons und Oliven und Tagliolini

Hier habe ich einfach etwas improvisiert.

Und Zutaten verwendet, die ich gerade vorrätig hatte.

Putenfleisch, Oliven und Champignons.

Dazu etwas trockener Chardonnay für eine Sauce.

Als Beilage verwende ich dieses Mal industriell gefertigte Tagliolini.

[amd-zlrecipe-recipe:1133]

## Frische Penne mit Jackfrucht in Weißwein-Sauce

Erneuert ein Rezept mit frisch hergestellter Pasta.

Ich stelle dieses Mal frische Penne her.

Als Besonderheit gibt es zur frischen Pasta ein Jackfrucht-Gemüse.

Jackfrucht ist eine Frucht oder ein Gemüse, das an einem Baum wächst.

Es ähnelt von der Struktur her pulled pork, also gezupftem Schweinefleisch.

Diese Jackfrucht, die ich verwende, ist in einer Paprika-Marinade mariniert. Und schmeckt wirklich vorzüglich.

Ich verstehe es in keinster Weise, warum es Produzenten gibt, die vegetarisches Fleisch aus vegetarischen Zutaten herstellen, nur um es dann auch als "Fleisch" zu titulieren, obwohl es doch vegetarisch ist.

Warum muss man so etwas produzieren? Und stellt nicht einfach nur Produkte aus vegetarischen Zutaten her? Wie in diesem Fall, wo man die Zutat als Jackfrucht bezeichnet, die sie ja auch ist. Obwohl sie doch von der Struktur und dem Geschmack wirklich an das genannte Schweinefleisch erinnert.

Mir unverständlich.

[amd-zlrecipe-recipe:1131]

#### Innereien-Taschen

Ein Rezept für Taschen aus dem Backofen mit einer Innereien-Füllung.

Für den Teig habe ich es mir einfach gemacht und fertigen Pizzateig mit Backpapier aus der Packung verwendet.

Also ein Hefeteig.

[amd-zlrecipe-recipe:1126]

# Frische Innereien-Ravioli mit Olivenöl und Parmigiano Reggiano

Hier ein Rezept für frische Ravioli, die ich mit einer Farce aus Innereien, Gemüse und Gewürzen fülle.

Die selbst hergestellten Ravioli gelingen wunderbar. Nur sind die Teigplatten, die ich mit meiner Pastamachine hergestellt habe, doch eher für Lasagne geeignet, als für Ravioli. Sie sind etwas dick.

Aber die Füllung ist sehr würzig und schmeckt gut.

Ich klappe die Teigplatten mit der Füllung zusammen und presse die Ränder aufeinander. Vorsichtshalber sollte man aber die Ränder doch mit einer Gabel fest zusammendrücken, damit die Ravioli beim Garen nicht aufplatzen.

Ich lasse die Ravioli daher auch nur in ganz leicht kochendem und nicht stark sprudelnden Wasser garen, um ein Aufplatzen zu vermeiden.

Auch bei dieser gefüllten Pasta gilt wieder, wenn sie an der Wasseroberfläche schwimmen, sind sie gar.

[amd-zlrecipe-recipe:1125]