

Orecchiette mit Chorizo und Kürbis

Erneut ein Pasta-Rezept. Aber auch ein Wurst-Rezept, denn ich verwende frische Chorizo, die ich als eine Hauptzutat für die „Beilage“ für die Pasta verwende.

Dazu noch – passend zur Jahreszeit um Halloween herum – noch etwas Kürbis.

Mehr als Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker bedarf es dann nicht. Denn die gewürzte Chorizo gibt genügend Würze an die Sauce ab.

Apropos Sauce, hier gebe ich keinen Fond oder Wein hinzu. Sondern bediene mich eines Tipps von Köchen. Ich nehme 10–15 Esslöffel des Kochwassers der Pasta. Denn dieses ist ja leicht gesalzen und enthält sogar Stärke der gekochten Pasta und bindet somit die Sauce sogar noch ab.

[amd-zlrecipe-recipe:847]

Orecchiette mit Sprossen-Gemüse-Potpourri

Ein Pasta-Rezept. Aber auch vegan.

Aus einem Sprossen-Mix und Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Knoblauch bilde ich die Gemüse-Sauce für die Pasta.

Die eigentliche Sauce bilde ich aus Rotwein. Und etwas

chinesischer Toban-Djan-Sauce, die die Sauce würzt und leicht schärft.

Weitere Würzmittel wie Salz, Pfeffer oder Zucker sind nicht notwendig.

Eine alternative Verwendung von einem Sprossen-Mix, der dieses Mal nicht für einen Salat verwendet wird.

[amd-zlrecipe-recipe:848]

Calamarata mit Hackfleisch-Tomaten-Sauce

Dieses Gericht ist mir vor einigen Tagen sehr gut gelungen, mit Conchiglioni als Beilage.

Daher habe ich es hier nochmals zubereitet. Dieses Mal habe ich aber Calamarata als Beilage gewählt, ebenfalls eine gute, italienische Pasta-Sorte, die ich gerne esse.

Wiederum ein gelungenes, sehr wohlschmeckendes Pasta-Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:845]

Conchiglioni mit Hackfleisch-Tomaten-Sauce

Zuerst war ein Pasta Asciutta angedacht, mit viel Hackfleisch und Tomatenmark.

Dann entschied ich mich für dieses Gericht und wollte darin den vollen Tomaten-Geschmack haben.

Also griff ich sowohl zu geschälten Tomaten in der Dose als auch zu eingelegten und zu getrockneten Tomaten.

Dazu als Beilage Conchiglioni, eine meiner Lieblings-Pastasorten.

Das Ergebnis ist ein rundum gelungenes und sehr wohlschmeckendes Pasta-Gericht.

Mit original italienischer Pasta und einer sehr guten Hackfleisch-Tomaten-Sauce.

[amd-zlrecipe-recipe:846]

Calabresi mit Olivenöl

Einfaches Gericht. Einfache Zubereitung.

Wenige, aber dafür sehr gute, italienische Zutaten.

Diese Pasta kann man vor dem Servieren leicht salzen.

[amd-zlrecipe-recipe:839]

Indo-Mie-Nudeln

Ein Convenience-Produkt. Eine asiatische Fertigsuppe. Sicherlich hat jeder so etwas schon einmal gegessen.

Bestehend aus Nudeln, Brühpulver und Chili-Pulver.

Wenn ich mich richtig erinnere, dann hatte mir eine chinesischer Mitbewohner in einer Wohngemeinschaft vor etwa 28–30 Jahren in Heidelberg einmal gesagt, dass man diese Fertigsuppen nur einmal pro Woche essen sollte. Ansonsten sind sie gesundheitsschädlich und können zu Beschwerden führen.

Nun denn, ich bereite sie ja äußerst selten zu. Aber ab und zu sind sie als Snack schnell gemacht und schmecken eigentlich ganz gut.

Eben wie ein Convenience-Produkt.

[amd-zlrecipe-recipe:834]

Chorizo, Oliven und

eingelegte Tomaten mit Calamarata

Bella Italia! In Hamburg!

Alles mit wenigen, frischen und qualitativ sehr guten Produkten aus Italien. Na gut, bis auf die Würste, die aus Spanien stammen.

Damit kann man ein einfaches, schnelles Gericht zubereiten, das herrlich mundet und vorzüglich schmeckt.

Und man erfährt wieder einmal den Unterschied zu einem Fertiggericht, das man sich dann und wann doch aufgrund von Zeitmangel u.ä. zubereitet und der Magen rebelliert aufgrund von Geschmacksverstärkern, Konservierungsstoffen und sonstigen Zusätzen. Nein, dieses Mal dankt es der Magen, indem er anstandslos versaut und sich über dieses tolle Gericht mit tollen, frischen Produkten freut!

[amd-zlrecipe-recipe:826]

Penne Rigate mit Avocado-Olive-Aubergine-Pesto

Ein einfaches Pasta-Gericht.

Mit einem Pesto, das ich vor kurzem als Brot-Aufstrich zubereitet habe.

Und in dieser Weise nochmals zubereite, diese Mal allerdings

als heißes Pesto für die Pasta.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:807]

Tagliolina al limone mit Ananas-Chili-Tomatensauce

Zuerst wollte ich eigentlich ganz normale Spaghetti Bolognese zubereiten.

Die erste Variation gab es, als ich entdeckte, dass ich noch Tagliolina vorrätig hatte. Das ist längliche, aber im Vergleich zu Spaghetti ein klein wenig breitere Pasta, die sehr lecker ist. Also entschied ich mich dafür.

Die zweite Variation ergab sich, als ich von einem Dessert noch etwas Ananas-Kompott übrig hatte. Ich dachte mir, dass dies gut in die Tomatensauce passen würde. Und da die Ananas etwas Fruchtigkeit zur Sauce gibt, entschied ich mich, als Gegenpart einige getrocknete Chilischoten für Schärfe noch dazuzugeben.

Die Sauce, die ich bei geringer Temperatur auf dem Herd 2 Stunden köcheln lasse, ist zwar stückig. Ich habe sie aber mit dem Pürierstab fein püriert.

Für die Sauce verwende ich frische Tomaten. Kein Tomatenmark. Bei der Zubereitung der Tomaten gibt es unterschiedliche Ansichten. Der eine sagt, unbedingt häuten, da die Haut der Tomaten schlecht verdaubar ist. Der andere sagt, auch

zusätzlich noch die Kerne der Tomaten entfernen und nur das Fruchtfleisch verwenden.

Nun, ich habe mich zumindest dazu entschieden, die Tomaten kurz zu blanchieren und die Haut zu entfernen. Ich verwende aber Fruchtfleisch und Kerne, um mehr Masse der Tomaten in der Sauce zu haben.

Das Ergebnis ist tatsächlich eine wohlschmeckende Tomatensauce, die Fruchtigkeit und Schärfe hat.

Und die Pasta, die mit Zitronen hergestellt ist, duftet nach dem Garen schon allein nach Zitrone.

[amd-zlrecipe-recipe:799]

Hähnchenlebern mit Mi-Nudeln

Bei der Zubereitung von Leber ist es wichtig, diese nicht zu lange zu braten. Denn sonst wird sie hart und zäh. Sie soll innen möglichst noch leicht rosé sein. Aus diesem Grund brate ich die Hähnchenlebern nur einige Minuten in Butter an.

[amd-zlrecipe-recipe:791]

Conchiglioni mit Kürbis-Pesto

Eine meiner Lieblings-Pastasorten.

Dazu, passend zur Jahreszeit, denn es ist Kürbissaison, ein Pesto mit einem Hokkaido-Kürbis.

Ich habe für die Würze Meersalz verwendet. Außerdem Austern-Sauce.

Zugegebenerweise habe ich das Pesto merkwürdig zubereitet und auch gewürzt. Aber das Ergebnis ist gut, das Pesto und somit das ganze Gericht schmeckt gut.

Normalerweise gibt man sicherlich Crème fraîche in ein solches Pesto. Ich hatte aber noch saure Sahne vorrätig, die verbraucht werden musste, und so habe ich diese verwendet. Solange man das Pesto nicht zu sehr erhitzt, kann man diese bedenkenlos verwenden und sie flockt nicht aus.

[amd-zlrecipe-recipe:790]

Pasta mit Radicchio-Pesto

Pasta.

Pesto.

Fertig.

[amd-zlrecipe-recipe:775]

Pasta mit Avocado-Pesto

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

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

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

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

Und als Gewürze einfach Salz, Pfeffer und Zucker.

[amd-zlrecipe-recipe:774]

Tagliolina al limone mit Blumenkohl-Pesto

Ich hatte vor einiger Zeit schon einmal ein Pesto aus Blumenkohl zubereitet und das war mir sehr gut gelungen.

Also habe ich es dieses Mal auch wieder zubereitet.

Als weitere Zutaten verwende ich frisch geriebenen Ingwer,

Parmesan, Crème double, Limettensaft und Olivenöl.

Und als Pasta wähle ich Tagliolina al limone.

[amd-zlrecipe-recipe:757]

Pasta-Pfanne

Ein italienisches Gericht, als Alternative und Abwechslung zu den asiatischen Gerichten im Rahmen meiner Asien-Woche.

Dieses Gericht ist sogar vegan, denn ich verwende veganen, geriebenen Hartkäse.

Dazu Lauchzwiebeln, Cherry-Tomaten und Avocado.

Bei der Pasta hat man freie Wahl, was der Küchenschrank so hergibt. Ich verwende Spiralnudeln.

Zum Anbraten der Zutaten sollte man auf alle Fälle ein gutes Olivenöl verwenden, denn dieses gibt man beim Servieren mit dem Gericht auf die beiden Teller.

Ich habe das Gericht in der Pfanne zubereitet und auch so benannt, man kann das Gericht also auch in zwei Pfannen servieren. Ich habe der Einfachheit halber auf zwei tiefe Pasta-Teller zurückgegriffen.

[amd-zlrecipe-recipe:741]

Cappelletti mit Austern-Sauce

Auch dieses Rezept, das ich im Rahmen des Events der Asien-Woche veröffentliche, ist kein klassisches asiatisches Rezept. Denn ich verwende als Hauptzutat gefüllte Pasta. Also auch wieder ein Rezept unter dem Motto „East meets West“.

Dieses Mal bringe ich den Asiaten Italien etwas näher. Denn als Sauce wähle ich eine chinesische Austern-Sauce.

Diese Austern-Sauce ist nach der erwähnten Toban Djan auch eine meiner Lieblings-Saucen, ich esse sie einfach nur zu gern.

Und zur Pasta passt sie auch wirklich sehr gut.

Zudem ist das Gericht in gerade einmal 3 Minuten zubereitet, denn die Pasta braucht nicht länger an Garzeit.

[amd-zlrecipe-recipe:737]