

# Schweine-Geschnetzeltes mit Bandnudeln

Hier ein leckeres Ragout.

Zubereitet aus Schweine-Geschnetzeltem. Dann Paprika. Und Schalotten und Knoblauch.

Die Sauce bilde ich aus selbst zubereitetem Fleischfond. Und Crème fraîche.

Das Ragout lasse ich für mehr Geschmack eine Stunde köcheln.

Dazu schmale Bandnudeln als Beilage.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:717]

---

# Spiralnudeln mit Weiße-Rüben-Pesto

Nochmals ein Pasta-Gericht mit Pesto.

Für die Pasta wähle ich Spiralnudeln.

Und das Pesto bereite ich dieses Mal etwas ungewohnt aus weißen Rüben zu. Dazu natürlich Parmesan und Olivenöl. Pinienkerne und etwas Schmand. Und Salz, Pfeffer und Zucker.

Das Pesto schmeckt gut, sehr ausgeglichen. Es hat weder einen würzigen, kräftigen noch sauren oder scharfen Geschmack. Eben einfach etwas „harmonisch“.

[amd-zlrecipe-recipe:699]

---

# Schmale Bandnudeln mit Wildkräuter-Pesto

In letzter Zeit habe ich lieber gern allein gekocht. Und auch keine Freunde zum Kochen eingeladen. Wenn, dann nur zum Kaffeetrinken, zu dem ich dann einen schönen Kuchen backe.

Dieses Pasta-Gericht mit Pesto habe ich somit nur für mich allein gekocht.

Ich habe schöne, deutsche, schmale Bandnudeln als Pasta ausgewählt.

Und für das Pesto Wildkräuter. Dieses Mal kann ich leider nicht mitteilen, aus welchen Sorten diese Wildkräuter insgesamt bestehen. Denn ich habe sie beim Supermarkt offen und frisch gekauft. Somit war keine Verpackung dabei, auf der die einzelnen Sorten vermerkt waren.

Zum Pesto gebe ich noch verständlicherweise frisch geriebenen Parmesan und einen guten Schluck Olivenöl. Dann etwas Schmand für Schlotzigkeit. Außerdem würze ich das Pesto dieses Mal mit Senf für Würze und Säure. Und etwas zusätzliche Säure durch etwas Kapern.

Die Pasta schmeckt wie gewohnt sehr gut, das Pesto ist würzig und schmeckt kräftig nach Kräutern, wie es auch sein soll.

[amd-zlrecipe-recipe:697]

---

# Schmale Bandnudeln mit Feldsalat-Pesto

Ich habe Pasta bei meinem Discounter erstanden. Nichts weltbewegendes. Und nicht einmal italienische Pasta. Sondern in Deutschland produziert. Aber, nach dem ersten Zubereiten und Essen muss ich sagen, sie schmecken sehr gut und delikat.

Das Pesto bereite ich aus zwei Packungen Feldsalat zu. Dazu Schalotten und Knoblauch. Und wie immer unabdingbar für ein Pesto Olivenöl und frisch geriebener Parmesan. Dazu noch etwas Schmand für mehr Schlotzigkeit.

Verwenden Sie keine saure Sahne für das Pesto. Das dürfen sie nicht. Das Pesto bestraft Sie damit, dass es beim Erhitzen im Topf mit der Pasta ausflockt. Verwenden Sie Schmand oder Crème fraîche für mehr Schlotzigkeit.

Aber das Gericht gelingt sehr gut. Die Pasta ist, wie oben erwähnt, sehr lecker. Und das Pesto schmeckt einfach „grün“, nach Salat.

[amd-zlrecipe-recipe:694]

---

# Ravioli mit Wildkräuter-Pesto

Frische Pasta. Ravioli mit Ricotta und Spinat gefüllt. Vom Discounter.

Dazu ein frisches Pesto aus Wildkräuter-Salat. Die Packung

dieses Salats enthält Mangold, Spinat, Rauke, Zitronenmelisse, Pimpinelle, Sauerampfer, Blutampfer, Löwenzahn und Minze.

Zusätzlich gebe ich noch Schalotten und Knoblauch in das Pesto. Und natürlich dürfen frisch geriebener Parmesan und ein guter Schuss Olivenöl nicht fehlen.

Damit das Pesto so richtig schlotzig wird, gebe ich noch Schmand hinzu.

Das Gericht schmeckt kräftig nach Kräutern. Und die Zitrone als Zutat ist unabdingbar, gibt sie doch dem Gericht eine leichte Säure.

Ein leckeres Pasta-Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:689]

---

## **Tortellini mit Avocado-Tomate-Estragon-Pesto**

Frische Pasta. Und zwar frische Tortellini. Vom Discounter aus der Packung. Gefüllt mit Gemüse und Ricotta.

Dazu gibt es ebenfalls ein frisch zubereitetes Pesto.

Mit Avocado. Tomaten. Und frischem Estragon.

Dazu natürlich als Pesto passenderweise frischen Parmesan. Und ein Schuss Olivenöl darf nicht fehlen.

Dazu noch Schalotten und Knoblauch.

Ich habe gelesen, dass Avocados als Gemüse bis zu 30 % Fett enthalten können. Aus diesem Grund eignen sie sich vermutlich

auch sehr gut für süße oder pikante Zubereitungen wie dieses Pesto.

Das Pesto kann man manuell mit der Gabel oder auch dem Stampfer zerkleinern und grob stampfen. Oder man püriert es mit dem Püriergerät fein. Da ich es etwas grober wollte, habe ich den Stampfer verwendet.

[amd-zlrecipe-recipe:688]

---

## **Girasoli mit Kokosnussmilch**

Ein einfaches Pasta-Gericht. Für das ich ein Convenience-Gericht wähle.

Und zwar fertige, frische Pasta. Girasoli mit gegrilltem Gemüse gefüllt.

Die Sauce bilde ich einfach aus Kokosnussmilch aus der Dose. Und würze sie noch mit etwas Fisch-Sauce.

East meets west, könnte man sagen. Italien trifft Thailand.

Aber das Gericht ist sehr lecker und die Sauce schmeckt köstlich.

[amd-zlrecipe-recipe:682]

---

# Bandnudeln mit Spargel-Pesto

Auch dieses Mal bereite ich das erste Mal ein Pesto mit Spargeln zu. Ich habe mir Anregung bei einem Foodblog-Kollegen geholt.

Das Pesto bereite ich nach Gutdünken zu. Einfach zusätzlich etwas Schalotten, Knoblauch, Senf, saure Sahne, Parmesan, Olivenöl und Gewürze.

Da Spargel als Gemüse ja sehr viel Wasser enthält, wird dieses Pesto nach dem Pürieren sehr wässrig.

Aber es schmeckt hervorragend nach Spargel. Der Senf verleiht dem Pesto etwas Würze und eine leichte Säure.

Dazu gibt es als Beilage Bandnudeln.

Ich bereite Spargel und Pasta mit Zitronengras zu. Da man Zitronengras im Gericht nicht mitisst, sondern nur im jeweiligen Gericht mitkocht, presse ist es mit dem Messer breit und koche es im Kochwasser mit.

[amd-zlrecipe-recipe:680]

---

# Tortellini mit Mozzarella

Ein einfaches Pasta-Gericht.

Schnell zubereitet. Aber sehr lecker.

Ich wähle als Pasta frische Tortellini aus der Packung, gefüllt mit Rindfleisch.

Dazu gebe ich zwei Mozzarella-Kugeln, die ich vorher

kleinschneide und in der heißen Pasta zerschmelzen lasse.

[amd-zlrecipe-recipe:681]

---

## **Romanesco-Ragout und Penne Rigate**

Also dieses Ragout mit Gemüse, das dieses Gericht auch vegetarisch macht, hat mir im Gegensatz zum Ragout mit Spargel wirklich gut geschmeckt.

Die Sauce war würzig und der Romanesco knackig.

Romanesco ist eine Zuchtart des Blumenkohl und ist grüner Blumenkohl.

Ich habe ihn in kleine Röschen geschnitten und auch den Strunk verarbeitet.

Angebraten mit Schalotten und Knoblauch in Butter, dann Mehl mit in der Butter angebraten und mit Wasser abgelöscht, um eine Mehlschwitze und somit weiße Sauce zu erstellen. Gewürzt mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und frischem Muskat.

Als Beilage gibt es Penne Rigate.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:670]

---

# Spargel-Ragout und Penne Rigate

Es ist das erste Mal, dass ich mit Spargel ein Ragout zubereite. Ich habe mir für dieses Rezept eine Anregung eines Foodblog-Kollegen geholt.

Grüner Spargel hat ja den Vorteil, dass man ihn nicht schälen muss. Einfach nur die holzigen Enden abschneiden.

Für die Sauce bereite ich eine Mehlschwitze zu. Und brate dafür mit den Spargeln zusammen Schalotten und Knoblauch an.

Das Ganze ergibt ein leckeres Gericht. Ich muss allerdings zugeben, ich hatte mir von dem Gericht mehr versprochen. Es war zwar lecker, aber nicht unbedingt überwältigend.

Das nächste Mal also Spargel wieder klassisch mit Sauce Hollandaise, Butter, Schinken oder angebraten in Butter.

[amd-zlrecipe-recipe:669]

---

# Puten-Gulasch und Fusilli Lunghi

Ich hatte von meinem letzten Rezept noch die Hälfte einer Putenoberkeule übrig. Ich habe das Ganze etwas spielerisch aufgenommen und einfach daraus ein Puten-Gulasch mit Pasta zubereitet.

Da dies aber ein neues Rezept ist, will ich hier die original Zubereitung im Ganzen nicht verschweigen.

Leckerer, langer geschmorter Puten-Gulasch. Mit Schalotte, Knoblauch, Lauchzwiebel und Champignons.

Die Sauce bilde ich aus einer Mehlschwitze, die ich mit Paprika, Salz, Pfeffer und Zucker würze.

Die Sauce hätte vom Geschmack her auch die eine oder andere Chilischote vertragen. Auch die Zugabe von Senf wäre eine Option. Aber sie war auch so zubereitet sehr lecker.

Dazu als Beilage italienische Pasta, und zwar Fusilli Lunghi.

Lecker und schlotzig.

[amd-zlrecipe-recipe:665]

---

## **Spiralnudeln, Salat-Pesto und Schweinebauch**

Das ist mein Essen am Oster-Montag.

Ich hatte zwei Packungen mit gemischtem Salat vorrätig, der unbedingt aufgebraucht werden musste und den ich nicht einfach nur als Salat zubereiten wollte.

Also bot es sich an, ihn als Pesto für Pasta zuzubereiten.

Der gemischte Salat enthält Feldsalat, Rucola, Raddicchio und einige essbare Blüten.

Als Pasta wähle ich Spiralnudeln.

Da ich gerade Schweinebauch-Scheiben für eine andere Zubereitung aufgetaut hatte, entschied ich mich, dem Pasta-Gericht etwas mehr Gehalt zu geben, und habe jeweils eine

Scheibe angebratenenen Schweinebauch, den ich in feine Streifen geschnitten habe, obenauf gegeben.

[amd-zlrecipe-recipe:660]

---

## **Penne Rigate mit Basilikum-Pesto**

Mal wieder ein schnell zubereitetes Pasta-Gericht.

Die Pasta ist innerhalb 10 Minuten gekocht.

Und während dieser Zeit kann man auch das Pesto schnell zubereiten.

Das Gericht ist sehr lecker und schmackhaft, das Pesto gelingt gut.

Geben Sie jedoch nicht die Pasta in einen tiefen Pasta-Teller und dann obenauf das Pesto. Das dürfen Sie nicht. Hier gilt die Küchenregel: Die Sauce wartet auf die Pasta, nicht die Pasta auf die Sauce.

[amd-zlrecipe-recipe:658]

---

## **Pute, Gemüse und Penne Rigate**

Hier bereite ich ein Gericht mit Putenfleisch, verschiedenen Gemüsesorten und etwas Pasta vor.

Für diese Art der Zubereitung reicht mein Vorrat an Penne Rigate gerade noch aus.

Das Putenfleisch schneide ich in kurze Streifen.

Das Gemüse zerkleinere ich grob. Nur Zwiebeln und Knoblauchzehen werden kleingeschnitten.

Ich würze mit rosenscharfem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und Zucker. Und bilde ein kleines Sößchen aus einem Schuss Soave für die Pasta.

[amd-zlrecipe-recipe:644]

---

## Spätzle mit Rucola-Pesto

Ein einfaches Pasta-Gericht.

Für das Pesto verwende ich Rucola, den ich einmal nicht als Salat zubereite, sondern zusammen mit Schalotte und Knoblauch andünste, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würze und dann zu einem Pesto püriere.

Leider war mein Vorrat an italienischer Pasta, hier Penne Rigate, leider zuende, so dass ich sie nicht für dieses Gericht zubereiten konnte. Ich bin dann einfach auf deutsche Pasta, und zwar Spätzle, umgestiegen.

Das Gericht war auch damit sehr lecker und hatte eben ein sehr feines, schmackhaftes Pesto.

[amd-zlrecipe-recipe:641]