

# **Putengeschnetzeltes in Sahne-Sauce mit Tagliatelle**

Ein leckeres Geschnetzeltes.

Zubereitet in einer Sahne-Sauce.

Das Gericht ist sehr würzig und aromatisch aufgrund des verwendeten, kleingewürfelten Schinkens.

Für etwas Schärfe sorgen rote Chili-Schoten.

Dazu als Beilage frische Pasta. Und zwar Tagliatelle.

Sehr lecker.

---

[amd-zlrecipe-recipe:352]

# **Frische Tagliatelle mit Soja-Sauce**

Hatten wir das nicht schon einmal? East meets West?

Frische Pasta, in diesem Fall Tagliatelle, aus Italien. Ebenso der verwendete Parmesan zum Garnieren des Gerichts. Dazu als Würze dunkle Soja-Sauce aus Asien.

Lecker. Und sehr schnell und einfach zubereitet.

---

[amd-zlrecipe-recipe:351]

---

# Frittiertes Schweineherz mit Triangoli

Ich hatte von einer Zubereitung von Pommes frites noch die Friteuse in der Küche stehen und dachte mir, damit könne ich auch noch schnell etwas anderes zubereiten.

Ich entschied mich für Schweineherz.

Dazu bereite ich frische Pasta zu. Und zwar Triangoli, das ist frische Pasta gefüllt mit Käse. Die Pasta garniere ich kurz vor dem Servieren noch mit Kräuterbutter.

Ich frittiere das Schweineherz etwa 5 Minuten im siedenden Fett in der Friteuse, damit gelingt das Herz medium und ist sehr schmackhaft und lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:333]

---

# Saccottini mit Sugo

Das muss ab und zu unbedingt sein. Ebenso wie das obligatorische Steak, das es einmal im Monat geben muss.

Und zwar ein leckeres Pasta-Gericht.

Dazu benötigt man gute, frische Pasta. Ich habe Saccottini

gewählt, die mit Pilzen gefüllt sind.

Dazu bereite ich ein einfaches Tomaten-Sugo zu. Mit gestückelten Tomaten aus der Dose. Und Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Knoblauch. Das Ganze würze ich mit süßem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Das Sugo lasse ich etwa 45 Minuten zugedeckt bei geringer Temperatur köcheln, damit sich die Aromen gut verbinden.

---

[amd-zlrecipe-recipe:336]

## Nieren-Ragout in Rotwein-Sauce mit Girandole

Ein Nieren-Ragout. Für das ich zusätzlich noch braune Champignons und Zwiebeln verwende.

Ich lasse das Ragout in Rotwein schmoren. Und erhalte auf diese Weise ein Rotwein-Sößchen.

Als Beilage wähle ich Girandole.

Das Ganze garniere ich mit gehackten Pinienkernen.

---

[amd-zlrecipe-recipe:335]

---

# Innereien-Pasta-Pfanne

Dieses Mal bereite ich ein Innereien-Gericht zu, für das ich drei Innereien verwende. Herz, Leber und Niere.

Ich schneide sie klein und brate sie in Butter an.

Das Herz ist festes Muskelgewebe, die Leber und Niere jedoch Drüsengewebe. Ich brate daher das Herz zuerst und ein wenig länger an, die Leber und Niere jedoch etwas kürzer.

Dazu kommen noch eine Zwiebel und Knoblauch.

Und gestückelte Tomaten aus der Dose, Champignons und Pasta.

Ich würze mit süßem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker. Und kleingewiegt Krautern wie Rosmarin, Salbei und Thymian.

Ein kleines Sößchen bilde ich mit einem Schuss Merlot.

Das Ganze ergibt ein sehr leckeres und schmackhaftes Gericht.

---

[amd-zlrecipe-recipe:321]

---

# Rosenkohl-Auflauf

Hier bereite ich einen vegetarischen Auflauf zu. Mit Rosenkohl.

Dazu noch Kartoffeln, Pasta, rote Zwiebel und gestückelte

Tomaten aus der Dose.

Ich würze mit süßem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker. Und kleingewiegtem Rosmarin, Salbei und Thymian.

Die Auflaufform gieße ich mit Gemüsefond auf, damit die Zutaten darin garen können.

Ich gebe geriebenen Gouda-Käse zum Überbacken und Garnieren auf den Auflauf.

---

[amd-zlrecipe-recipe:320]

## Gulasch mit Bandnudeln

Ein einfaches Gulasch. Zubereitet aus Rindfleisch. Wie es sich für ein gutes Gulasch gehört, verwende ich jeweils eine Hälfte Rinder-Gulasch und eine Hälfte Zwiebeln. Dazu noch einige Knoblauchzehen.

Ich würze mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer. Und gebe auch noch etwas Kreuzkümmel und Garam Masala hinzu.

Die Sauce bilde ich aus Rotwein.

Als Geschmacksverstärker kommt wie immer bei salzigen Gerichten eine Prise Zucker hinzu.

Für ein gutes Gulasch lasse ich es eine Stunde schmoren.

Als Beilage wähle ich Bandnudeln.

---

[amd-zlrecipe-recipe:315]

---

# Mi-Nudeln in dunkler Sauce

Ein einfaches Pasta-Gericht.

Ich verwende chinesische Mi-Nudeln, da sie in wenigen Minuten gegart sind.

Dazu eine dunkle Sauce, die ich aus Fleischknochen und Gewürzen zubereite.

---

[amd-zlrecipe-recipe:308]

---

# Putenrollbraten mit Bandnudeln

Dieses Rezept möchte ich unbedingt mit Ihnen teilen. Ganz ein Gericht nach meinem Geschmack. Und nach dem Motto meines Foodblogs: Nudeln, Fleisch und Sauce.

Ein Putenrollbraten. Gefüllt mit Senf und Gurke.

Einfach auf allen Seiten kross angebraten.

Dann gegart in einer Weißwein-Sauce.

Als Beilage wähle ich Bandnudeln.



Der rohe Putenrollbraten

[amd-zlrecipe-recipe:307]

---

## **Haschee in Soja-Sauce mit Vollkorn Pennette Rigate**

Dieses Mal ein einfaches Hackfleisch-Gericht. Gemischtes Hackfleisch, angebraten mit kleingeschnittener Zwiebel und Knoblauch.

Die Sauce bereite ich mit dunkler Soja-Sauce zu. Und verlängere sie ein wenig mit Wasser.

Als Beilage wähle ich Vollkorn Pennette Rigate.

Ich garniere das Gericht noch mit frischer, kleingewiegender Petersilie.

[amd-zlrecipe-recipe:302]

---

## Provençalische Vollkorn-Pennette-Rigate

Ein Pasta-Gericht. Für die Pasta habe ich Pennette Rigate gewählt. Und zwar Vollkorn-Nudeln.

Die Sauce bereite ich mit sehr viel frischen Kräutern wie Rosmarin, Salbei und Thymian zu und damit gebe ich ihr einen provençalischen Touch.

Desweiteren gebe ich Zwiebel und Knoblauch in die Sauce.

Ein wenig Flüssigkeit erhält die Sauce durch einige Löffel des Kochwassers der Pasta.

[amd-zlrecipe-recipe:298]

---

## Spaghetti in Salbei-Butter

Ich hatte wieder einmal Appetit auf ein schönes Pasta-Gericht.

Ich habe Spaghetti gewählt.

Und habe eine Salbei-Butter dazu zubereitet. Dazu brate ich Zwiebel und Knoblauch in Butter an. Dann gebe ich sehr viel frischen Salbei in die Butter.

Die Spaghetti gebe ich tropfnass aus dem Kochwasser in die Butter und schwenke sie kräftig darin herum.

Und richte das Gericht in tiefen Pasta-Tellern an.

---

[amd-zlrecipe-recipe:296]

## **Tagliatelle in dunkler Sauce**

Ein einfaches Gericht. Und eine einfache, dunkle Sauce.

Für die Pasta verwende ich frische Tagliatelle.

Und die dunkle Sauce bereite ich aus Rinderknochen, Rotwein und vielen Gewürzen zu.

---

[amd-zlrecipe-recipe:291]

## **Provençalischs Gemüse-**

# Allerlei mit Tortellini

Ein Gemüse-Allerlei mit 11 Gemüsesorten.

Den provençalischen Touch erhält das Gericht durch frische Kräuter wie Thymian, Salbei und Rosmarin.

Ich mische noch frische Tortellini unter das Gemüse.

Und garniere mit frisch geriebenem Parmesan.

Das Gericht ist durch die verwendete Peperoni doch leicht scharf.

---

[amd-zlrecipe-recipe:286]

# Spinat-Spaghetti

Pasta. Ganz einfach zubereitet.

Mit einem Convenience-Produkt.

Rahm-Spinat aus der Tiefkühltruhe.

Verfeinert mit jungem Knoblauch.

---

[amd-zlrecipe-recipe:280]