

Lebkuchen-Nudeln-Pudding



Sehr schmackhaft

Ein Pudding, den ich mit Nudeln und Eiern zubereite. Ich habe ihn schon einmal zubereitet, aber mit normalen Nudeln, Eiern und damals mit Insekten. Diesmal verwende ich Lebkuchen-Nudeln von Pastatelli und bereite einen eher süßen Pudding zu.

Zutaten für 2 Personen:

- 120 g Lebkuchen-Nudeln
- 4 Eier

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten. Abkühlen lassen.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Pasta dazugeben und alles gut verrühren.

Puddingmasse in zwei Schalen geben und diese etwa 10 Minuten

im Wasserbad stocken lassen.

Schalen in den Kühlschrank geben und 1–2 Stunden erkalten lassen.

Puding auf zwei Dessertteller stürzen und servieren.

Gefüllte Putensteaks mit Waldpilz-Bärlauch-Nudeln



Sehr würzig

Ursprünglich wollte ich die Putensteaks füllen wie eine Rinderroulade. Leider hatte ich jedoch keinen Küchenhammer zum Breitklopfen der Steaks in der Küche. Also habe ich sie auf einem Küchenbrett mit einem Topf breit geklopft. Sie ließen sich aber nicht so breit klopfen, wie man es von Rindfleisch für Rouladen kennt und somit hätte man sie nicht mit sehr viel Füllung füllen können. Also habe ich die beiden Steaks aufeinander gelegt, sie auf diese Weise gefüllt und mit

Küchengarn zusammen gebunden.

Die Waldpilz-Bärlauch-Nudeln von Pastatelli passen sehr gut zu diesem Gericht, sind sehr würzig und schmecken sehr gut.

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Putensteaks (à etwa 200 g)
- 200 g Speck
- 100 g geriebener Gouda
- 20 Basilikumblätter
- trockener Weißwein
- Salz
- Pfeffer
- 250 g Waldpilz-Bärlauch-Nudeln
- Butterschmalz
- Küchengarn

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.

Speck in kurze Streifen schneiden. Basilikumblätter kleinschneiden. Speck, Basilikumblätter und Käse in eine Schüssel geben und vermischen.

Steaks mit dem Küchenhammer oder auch einem Kochtopf breit klopfen. Steaks auf jeweils beiden Seiten salzen und pfeffern. Zwei Steaks auf ein Arbeitsbrett legen und mit jeweils etwa der Hälfte der Füllmasse belegen. Jeweils ein zweites Steak darüber legen. Jeweils 2–3 Küchengarnschnüre unter die Steaks ziehen und Steaks mit der Füllung verschnüren.

Butterschmalz in einer Pfanne mit Deckel erhitzen und gefüllte Steaks nacheinander auf jeweils beiden Seiten einige Minuten kross anbraten. Restliche Füllmasse in die Pfanne geben und mit anbraten. Mit einem sehr großen Schuss Weißwein ablöschen. Zugedeckt etwa 10–15 Minuten bei geringer Temperatur köcheln lassen.

Währenddessen Pasta nach Anleitung zubereiten.

Gefüllte Steaks herausnehmen, auf zwei Teller geben und Küchengarn entfernen. Pasta dazugeben. Sauce mit der angebratenen Füllmasse über die Pasta geben. Servieren.

Vanille-Pudding mit Lebkuchen-Nudeln



Ungewohntes Dessert

Diesmal habe ich die Lebkuchen-Nudeln von Pastatelli für ein Gericht verwendet, für das sie vermutlich am ehesten gedacht sind. Eine Süßspeise, also ein Dessert.

Ich bereite einfach einen Vanille-Pudding aus der Packung zu und gebe zum Verfeinern gegarte Lebkuchen-Nudeln hinzu.

Der Vanille-Pudding hat einen sehr angenehmen Geschmack nach Lebkuchen.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Packung Vanille-Pudding
- 0,5 l Milch
- 2 EL Zucker
- 60 g Lebkuchen-Nudeln

Zubereitungszeit: 10 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen den Vanille-Pudding nach Anleitung zubereiten.

Gekochte Nudeln in den Pudding geben und verrühren. In zwei große Schalen geben und 1–2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Puddinge auf zwei Dessertteller stürzen und servieren.

Putenoberkeule mit Semmelknödel



Im Saucenspiegel

Ich habe noch eine Putenoberkeule vorrätig, die ich ähnlich zubereite wie jene vor einigen Tagen mit den Gewürz-Nudeln. Nur verwende ich diesmal Mehl zum Andicken der Sauce. Und bereite der Einfachheit halber Semmelknödel aus der Packung dazu zu.

Zutaten für 2 Personen:

- 800 Putenoberkeule
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 2 EL Mehl
- 1000 ml [Bratenfond](#)
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- 6 Semmelknödel
- Butterschmalz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 30 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und quer in Ringe schneiden.

Backofen auf 220 °C Umluft erhitzen.

Putenoberkeule mit einem scharfen Entbeinmesser entbeinen. Auf beiden Seiten mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer würzen.

Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und Putenoberkeule auf jeweils beiden Seiten kross anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben.

Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel im Butterschmalz anbraten. Putenoberkeule wieder dazugeben. Mit Fond auffüllen. Zugedeckt auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Semmelknödel nach Anleitung zubereiten.

Bräter aus dem Backofen herausnehmen. Putenoberkeule herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und tranchieren. Warmhalten.

Bräter auf den Herd geben und Fond erhitzen. Mehl dazugeben und verrühren. Aufkochen lassen. Abschmecken.

Putenoberkeulscheiben auf zwei Teller geben. Jeweils drei Semmelknödel dazugeben. Über beides großzügig die Sauce verteilen. Servieren.

Girandole mit Basilikum-Pesto



Lecker!

Eines der einfachsten und bekanntesten Pasta-Gerichte, aber sehr schmackhaft.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Girandole
- 2 Basilikumpflänzchen
- ein großes Stück Parmesan
- 20 g Pinienkerne
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Basilikumblättchen in eine hohe, schmale Rührschüssel geben. Parmesan mit einer Küchenreibe fein hineinreiben. Pinienkerne dazugeben. Einen großen Schuss Olivenöl hinzugeben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Alles mit dem Pürierstab fein pürieren.

Basilikumpesto in eine Schüssel geben. Pasta dazugeben und alles gut verrühren.

In zwei tiefe Nudelteller geben und servieren.

Putenoberkeule mit Pastatelli-Lebkuchen-Nudeln



Süß-aromatische Lebkuchen-Nudeln

Da bin ich ja wirklich auf einen lustigen und auch guten Online-Shop gestoßen. Ein Shop mit Gewürznußnudeln. [Pastatelli](#). Es ist ein kleiner Shop eines Start-Ups, das seine Geschäftsidee, das neue Produkt der Gewürznußnudeln, vermarktet. Ob sich das Ehepaar, das diesen Shop betreibt, dadurch komplett finanziert, oder noch ein normaler Job für den Lebensunterhalt dienlich sein muss, weiß ich nicht.

Rote, grüne oder schwarze italienische Nudeln sind ja bekannt, jeweils mit Tomate, Spinat oder dem Farbstoff des Tintenfischs. Im Shop werden jedoch Gewürznußnudeln der unterschiedlichsten Art mit bis zu 20 % Gewürzen und Kräutern angeboten. Es gibt Pasta mit Rosmarin, Minze, Schokolade-Zimt, Pizzagewürz oder Fenchel. Darüber hinaus Walzpilz-Bärlauch-Nudeln, die besonders zu Braten passen. Dann Tomaten-Chili-Nudeln, die eine scharfe Note mit sich bringen. Und sogar Lebkuchen-Nudeln, die eigentlich für einen Nachtisch gedacht sind. Dazu kommen die Nudeln in den unterschiedlichsten schönen Farben wie Rot, Grün oder Braun daher und sind schon von daher auf dem Teller ein echter Hingucker.

Nun, in Italien isst man Pasta mit Pesto, und in Deutschland eben Gewürznußnudeln.

Ich bereite eine Putenoberkeule zu. Ich gare sie im Bräter im Backofen. Und gebe für die Sauce selbst zubereiteten Bratenfond hinzu. Eigentlich gibt man in eine Sauce noch Gewürze wie Lorbeer, Gewürznelke, Piment, Wacholderbeeren usw. Diese lasse ich weg, denn ich habe ja den Bratenfond schon mit diesen Gewürzen zubereitet.

Das Besondere an der Sauce ist, dass ich sie nach dem Garen der Putenoberkeule nicht mit Mehl andicke, sondern mit püriertem Lebkuchen. Damit ich das Aroma und den Geschmack des Lebkuchens in die Sauce bringe.

Und passenderweise gibt es zu dieser Putenoberkeule dann auch Lebkuchen-Nudeln, die auch ihr eigenes Aroma und ihren

Geschmack mitbringen.

Ein Gericht ganz nach dem Motto meines Foodblogs: Nudeln, Fleisch und Sauce.



Fleisch, Nudeln und Sauce

Zutaten für 2 Personen:

- 800 Putenoberkeule
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Schokoladen-Lebkuchen
- 1000 ml [Bratenfond](#)
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- 250 g Lebkuchen-Nudeln
- Butterschmalz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 30 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und quer in Ringe schneiden.

Backofen auf 220 °C Umluft erhitzen.

Putenoberkeule mit einem scharfen Entbeinmesser entbeinen. Auf beiden Seiten mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer würzen.

Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und Putenoberkeule auf jeweils beiden Seiten kross anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben.

Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel im Butterschmalz anbraten. Putenoberkeule wieder dazugeben. Mit Fond auffüllen. Zugedeckt auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Lebkuchen in eine hohe, schmale Rührschüssel zerbröseln und mit dem Pürierstab fein pürieren.

Bräter aus dem Backofen herausnehmen. Putenoberkeule herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und tranchieren. Warmhalten.

Butterschmalz in einem kleinen Topf erhitzen und Lebkuchen- „Mehl“ darin anbraten. Mit dem Fond ablöschen. Aufkochen lassen. Abschmecken.

Putenoberkeulscheiben auf zwei Teller geben. Pasta dazugeben. Über beides großzügig die Sauce verteilen. Servieren.

Hähnchenbrust mit Leberwurst-Sauce und Gobbetti



Leckeres Geflügel

Ich bereite mit Hähnchenbrust ein schnelles Gericht mit Pasta und Sauce zu.

Die Sauce stelle ich mit grober Leberwurst und etwas Sahne her. Man kann die Sauce auch mit feiner Leberwurst zubereiten. Würzen muss man nicht, die Sauce ist durch die Leberwurst würzig genug.

In das Gericht kommen noch Lauchzwiebeln, Zwiebeln und Knoblauch.

Zutaten für 2 Personen:

- 400 g Hähnchenbrust
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 300 g grobe Leberwurst
- 200 ml Sahne

- 250 g Gobbetti
- Parmesan
- Butterschmalz

Zubereitungszeit: 6–8 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währnedessen Zwiebeln und Knoblauch schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebeln putzen und quer in Ringe schneiden.

Hähnchenbrust grob zerkleinern.

Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Lauchzwiebeln, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Hähnchenbrust dazugeben und kross anbraten. Leberwurst dazugeben. Sahne hinzugeben. Wurst gut verteilen und alles gut verrühren. Einige Minuten köcheln lassen.

Pasta in zwei tiefen Nudeltellern anrichten und großzügig Hähnchenbrust mit Sauce darüber geben. Mit frisch gemahlenem Parmesan garnieren. Servieren.

Tagliatelle acciughe e capperi



Leckere Pasta

Ich wollte ein einfaches und schnelles Gericht zubereiten und entschied mich für Pasta. Leider hatte ich kein Gemüse mehr vorrätig, das ich dazu zubereiten könnte. Und auch für ein entsprechendes Pesto fehlte es an Zutaten.

Also entschied ich mich einfach, etwas Sardellenfilets und Kapern zur Pasta zu geben. Und mit etwas Einlegewasser der Kapern bilde ich eine Sauce. Die in Öl eingelegten Sardellenfilets lösen sich fast vollständig im Einweichwasser auf und bilden somit eine würzige Sauce.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Tagliatelle
- 100 g Sardellen (1 Glas)
- 100 g Kapern (1 Glas)
- Parmesan

Zubereitungszeit: 6 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Sardellen grob zerkleinern.

Kochwasser der Pasta abschütten. Etwa Einlegewasser der Kapern dazugeben. Kapern und Sardellen unter die Pasta verrühren.

Pasta in zwei tiefen Nudeltellern anrichten. Mit frisch geriebenem Parmesan garnieren. Servieren.

Tagliatelle napoli



Leckere Pasta

Den Namen dieses Gerichts habe ich den Spaghetti Napoli entnommen, also den Spaghetti nur mit Tomatensauce.

In dieser Weise bereite ich zu. Nur mit gestückelten Tomaten

und Tomatensaft aus der Dose.

Allerdings verfeinere ich die Sauce noch etwas, ich gebe Chilischoten für Schärfe hinein.

Lässt man beim Servieren den geriebenen Parmesan weg, hat man sogar ein veganes Gericht.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Tagliatelle
- 240 g gestückelte Tomaten (Dose)
- 4 Chilischoten
- Salz
- Pfeffer
- Parmesan

Zubereitungszeit: 6 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Chilis putzen und quer in Ringe schneiden.

Währenddessen Tomaten in einem kleinen Topf erhitzen. Chilis dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Pasta zu den Tomaten geben und alles gut vermischen.

Pastagericht in zwei tiefe Nudelteller geben. Mit frisch geriebenem Parmesan garnieren. Servieren.

Tagliatelle mit Weinkäse-

Sauce



Leckere Pasta

Ein sehr schmackhaftes, aromatisches Gericht.

Ich bereite mit etwas Weinkäse eine Sauce zu. Natürlich wird die Sauce nicht mit Sahne, sondern passenderweise mit einem Weißwein abgelöscht. Ich peppe die Sauce mit in Butter gebratenen Lauchzwiebeln auf, gebe außerdem für etwas Farbe Petersilie hinzu und ganz zum Schluss vor dem Servieren noch einige Scheiben kleingeschnittenen Schinken.

Für die Pasta verwende ich nur beste italienische Tagliatell, die wirklich vorzüglich mundet.

Mein Rat: Wie immer wartet die Sauce auf die Pasta und nicht umgekehrt. Also wird die Pasta zur Sauce gegeben, untergemischt und dann in tiefen Nudeltellern serviert.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Tagliatelle
- 250 g Weinkäse
- trockener Weißwein
- 4 Lauchzwiebeln
- eine große Portion Petersilie
- 6 Scheiben roher Schinken
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Lauchzwiebeln putzen und quer in Ringe schneiden. Schinken in Streifen schneiden. Käse in kleine Würfel schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Butter in einem Topf erhitzen und Lauchzwiebeln schön kross darin anbraten. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Käse dazugeben und im Wein schmelzen. Salzen und pfeffern und Sauce abschmecken.

Kurz vor dem Servieren Petersilie und Schinken dazugeben und unter die Sauce mischen.

Pasta zu der Sauce geben, gut vermischen und auf zwei tiefe Nudelteller verteilen. Servieren.

Frische Pasta I



Selbstgemachte Bandnudeln

Ich bereite frische Nudeln sehr selten zu, indem ich den Nudelteig selbst mache. Ich habe bei meinen ersten Versuchen den Teig zu feucht gemacht, so dass mir die Nudeln in der Nudelmaschine auseinander fielen. Dann hat mir der Kollege des Foodblogs [Lamiacucina](#) weitergeholfen und ein entsprechendes Rezept genannt, so dass ich den Nudelteig prima selbst zubereiten konnte.

Es gibt sehr viele unterschiedliche Nudelteigarten, für Bandnudeln, für Ravioli, für Tortellini oder für Maultaschen, so dass mein Rezept hier nicht unbedingt repräsentativ ist. Aber man kann daraus Pasta jeglicher Art zubereiten und für den Anfang für die Zubereitung von frischer Pasta reicht es aus. Somit nehme ich es in die Kategorie meiner Grundrezepte auf.

Zutaten (für z.B. 50 Maultaschen):

- 300 g Mehl
- 2 Eier
- 2 EL Öl
- 6 EL Wasser
- 1/2 TL Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit Nudelteig 65 Min. | Zubereitungszeit Pasta je nach Pastaart | Garzeit je nach Pastaart

Mehl in eine Schüssel geben, dann Eier aufschlagen und dazugeben. Öl, Wasser und Salz hinzugeben. Mit einem Rührgerät mit Knethaken zu einem festen Teig verrühren.

Auf einem gemehlten Arbeitsbrett mit den Händen etwas kneten. Teig in der Schüssel 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Herausnehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen.

Teig in Portionen aufteilen und in einer Nudelmaschine zu Teigplatten oder direkt zu Bandnudeln oder Spaghetti walzen.

Es bietet sich an, den Teig mit der Nudelmaschine zuerst auf einer höheren Stufe, z.B. 6, zu einer dicken Nudelplatte zu walzen. Und dann diese auf einer niedrigeren Stufe, z.B. 4, zu der dann endgültig weiterzuverarbeitenden, dünnen Teigplatte bzw. Pasta.

Bandnudeln oder Spaghetti der Länge nach zurechtschneiden, über den Stiel eines Kochlöffels oder die Lehne eines Stuhls hängen und einige Stunden trocknen lassen. Ravioli, Tortellini oder Maultaschen je nach Rezept füllen.

Entweder frische Pasta portionsweise einfrieren. Oder Wasser in einem großen Topf erhitzen und Pasta je nach Zubereitung und Art entsprechend lange kochen oder auch im siedenden Wasser nur noch ziehen lassen,

Zwiebel-Gulasch mit Tagliatelle



Leckeres Gulasch

Eigentlich wollte ich ein urdeutsches Gericht zubereiten, Rindergulasch mit Nudeln. Und wollte dafür deutsche Bandnudeln verwenden. Leider hatte ich von diesen nicht mehr genügend vorrätig. Und so griff ich eben zu italienischen Bandnudeln, nämlich Tagliatelle.

Das Gulasch bereite ich mit gleichen Anteilen Rindergulasch und Zwiebeln respektive Schalotten zu.

Für die Sauce verwende ich die vor einigen Tagen zubereitete Bratensauce und bereite ein leckeres Sößchen zu.

Ich gebe nur zusätzlich noch eine kleingeschnittene Peperoni für etwas Schärfe in die Sauce.

Mein Rat: Ein gutes Gulasch gehört lange geschmort. Ich gare es 60 Minuten.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Rinder-Gulasch
- 250 g Zwiebeln
- 250 g Schalotten
- 3–4 Knoblauchzehen
- 1 rote Peperoni
- 600 ml Bratenfond
- 250 g Tagliatelle
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- Butterschmalz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 60 Min.

Zwiebeln, Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Peperoni putzen und quer in Ringe schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Butterschmalz in einem Topf erhitzen und Zwiebeln, Schalotten, Knoblauch und Gulasch darin kräftig anbraten. Peperoni dazugeben. Bratenfond hinzugeben. Mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten köcheln lassen. Sauce abschmecken.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben. Gulasch mit Zwiebeln und viel Sauce großzügig darüber geben. Mit Petersilie garnieren. Servieren.

Bandnudeln mit Oliven-Sauce



Sehr würzig und aromatisch

Einfaches Gericht. Pasta mit einer schmackhaften Sauce, die ich mit einigen Oliven noch verfeinere. Dazu frisch geriebenen Parmesan.

Als Pasta wähle ich Bandnudeln.

Mein Rat: Das Gericht lässt sich natürlich auch mit schwarzen Oliven zubereiten.

Zutaten für 2 Personen:

- 300 g Bandnudeln
- 300 g Frischkäse-Zubereitung Olive (2 Packungen)
- 20 grüne Oliven
- Parmesan

Zubereitungszeit: 6–7 Min.

Oliven kleinschneiden.

Pasta nach Anleitung zubereiten. Kochwasser abgießen. Eine kleine Menge des Kochwassers im Topf zurück behalten. Frischkäse-Zubereitung dazugeben und gut verrühren. Oliven dazugeben und ebenfalls gut verrühren.

Pasta mit Sauce in zwei tiefen Nudeltellern anrichten. Mit frisch geriebenem Parmesan garnieren. Servieren.

Schweinezunge mit Bandnudeln in Weißwein-Sauce



Leckeres Innereien-Gericht

Die Schweinezunge im Gemüsefond gegart, dann aufgeschnitten

und kurz in Butter gebraten. Sie ist sehr zart und delikat. Dazu ein kleines Sößchen mit etwas Weißwein und Gewürzen.

Als Beilage wähle ich Bandnudeln.

Mein Rat: Normalerweise entfernt man bei den gegarten Zungen die äußere, ledrige, feste Haut. Sind die Zungen aber ausreichend gegart, kann man sie eventuell an den Zungen dran lassen.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Schweinezungen (à etwa 200 g)
- 250 g Bandnudeln
- 500 ml Gemüsefond
- trockener Weißwein
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: 30 Min.

Fond in einem Topf erhitzen. Zungen hineingeben und 20 Minuten garen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Eventuell die äußere, feste Haut der Zungen entfernen. Dann quer in Scheiben schneiden.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Zungenscheiben darin einige Minuten anbraten. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer würzen. Sauce etwas reduzieren und abschmecken.

Pasta auf zwei Tellern anrichten. Zungenscheiben dazugeben. Großzügig Sauce darüber verteilen. Servieren.

Frische Tortellini mit Paprika-Pesto



Paste e pesto

Ich habe wieder einmal frische Pasta gekauft, diesmal Tortellini. Ich wähle die Sorte mit Rindfleisch gefüllt und bereite ein einfaches, schnelles Pasta-Gericht zu.

Als Sauce wähle ich ein Gläschen des vor einigen Wochen zubereiteten Paprika-Pestos, von dem ich noch vorrätig habe.

Das Ganze ergibt ein schnelles, aber schmackhaftes Pasta-Gericht.

Die mit Rindfleisch gefüllten Tortellini sind wirklich sehr delikat.

Mein Rat: Wie immer gilt, nicht die Pasta wartet auf die Sauce, sondern die Sauce auf die Pasta. Deswegen Pasta in das heiße Pesto geben und dort vermischen.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Packung Tortellini, gefüllt mit Rindfleisch (350 g)
- 1 Gläschen [Paprika-Pesto](#)
- Parmesan

Zubereitungszeit: 5 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pesto in einem Topf erhitzen. Tortellini in die Pesto geben und gut vermischen.

Pasta mit Pesto in einen tiefen Nudelteller geben und mit frisch geriebenem Parmesan garnieren. Servieren.

Lungenragout mit Penne rigate



Schmackhaftes Lungenragout

Eigentlich wollte ich mit der Schweinelunge ein traditionelles Lüngerl zubereiten. Ein bekanntes und gern gegessenes Gericht in Bayern und Österreich. Leider wird für ein Lüngerl aber nicht nur Lunge verwendet, sondern auch noch Herz. Und das hatte ich nicht vorrätig.

Also bereite ich ein reines Lungenragout zu. Ich verwende dazu etwa zwei Lungenflügel eines Schweins, das sind etwa 500 g Lunge. Ich säuere die Lunge nach dem Anbraten ein wenig mit Weißwein und Weißwein-Essig. Und binde die Sauce mit Mehl und Sahne. Dazu kommen noch Kapern aus dem Glas.

Die Lunge ist ja an sich ein sehr poröses und schwammiges Gebilde. Sie ist vom Volumen her recht viel, vom Gewicht her jedoch recht weng. Am besten entfernt man beim Zuschneiden in grobe Stücke die große Ader (oder Vene?), da diese sehr fest ist. Die restlichen kleinen Adern oder Venen kann man belassen, sie werden durch einstündiges Köcheln gar gekocht. Beim Zuschneiden, nach dem Anbraten und auch beim weiteren

Köcheln tritt aus der Lunge etwas schaumige Flüssigkeit aus. Diese kann man ruhig ignorieren und die Lunge weiterhin zubereiten. Die Lungenstücke sind nach dem Köcheln auch nicht mehr so groß und schwammig, sie ziehen sich zusammen und werden kleiner.

Das Ganze ergibt ein schönes Ragout, und die Lunge ist nach einer Stunde Köcheln auch sehr zart.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Schweinelunge
- 4 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 6 TL Kapern (Glas)
- 200 ml Soave
- 7–8 EL Weißwein-Essig
- 200 ml Sahne
- 2 EL Mehl
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 250 g Penne rigate
- Petersilie
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 60 Min.

Lunge gut unter kaltem Wasser waschen.

Große Ader der Lunge entfernen. Lunge in grobe Stücke schneiden und auf einen Teller geben.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebeln putzen und quer in Ringe schneiden.

Butter in einem Topf erhitzen. Lungenstücke darin kross anbraten. Es sollen sich viele Röststoffe am Topfboden bilden.

Lungenstücke herausnehmen und auf einen Teller geben.

Noch etwas Butter in den Topf geben. Schalotten, Knoblauch und Lauchzwiebeln in der Butter anbraten. Mit Mehl bestäuben. Alles ein wenig anbraten lassen. Mit Wein ablöschen. Essig hinzugeben. Sahne dazugeben. Röststoffe mit dem Kochlöffel gut vom Topfboden lösen. Kapern hinzugeben. Lungenstücke wieder hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Bei geringer Temperatur zugedeckt 60 Minuten köcheln lassen. Danach die Sauce abschmecken.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben und großzügig das Ragout darüber verteilen. Mit Petersilie garnieren. Servieren.