Gulasch in Rotwein-Sauce mit Penne Rigate



Leckeres Gulasch auf Pasta

Diesmal ein einfaches Rinder-Gulasch. In einer Rotwein-Sauce.

Dazu wähle ich als Beilage Pasta.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g Gulasch (Rind)
- 125 g Penne Rigate
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 200 ml Chianti
- Paprikapulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 30 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringer schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Schalotte, Knoblauch, Lauchzwiebel und Gulasch darin anbraten. Mit Rotwein ablöschen. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Während der Zubereitung der Pasta die Sauce unzugedeckt bei mittlerer Temperatur auf etwa die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren. Abschmecken.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben. Gulasch mit Sauce darüber verteilen. Mit Petersilie garnieren. Servieren.

Pansen-Haschee in schwarzer Bohnen-Sauce mit Linguine



Würziges Haschee mit Pasta

Zunächst ein allgemeiner Rat für diejenigen, die bei „Innereie“ die Nase rümpfen oder diejenigen, die gern einmal ein Gericht zubereiten würden, aber nicht wissen, wie es geht: Versucht Pansen – als Gulasch, Ragout oder Haschee. Er gelingt immer, und er schmeckt köstlich.

Hier hatte ich noch Pansen übrig, den ich in Gemüsefond gegart hatte. Ich habe ihn durch den Fleischwolf gedreht und Hackfleisch hergestellt.

Ich bereite das Pansen-Hackfleisch mit einer schwarzen Bohnen-Sauce zu. Zusätzlich verwende ich milde Ketjap-Manis- und schwarze Bohnen-Knoblauch-Sauce.

Eine orange Peperoni sorgt für etwas Schärfe.

Wie jedes gute Haschee gare ich dieses 1 Stunde lang, damit sich die Aromen gut verbinden – auch wenn das Haschee mit asiatischen Saucen zubereitet ist.

Dazu wähle ich als Beilage Pasta.

Zutaten für 1 Person:

- 350 g Pansen
- 125 g Linguine
- 2 l Gemüsefond
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- etwas Ingwer
- 1 orange Peperoni
- 200 ml trockenen Weißwein
- 2 EL schwarze Bohnen-Sauce
- 1 EL Kejap-Manis-Sauce
- 1 EL schwarze Bohnen-Knoblauch-Sauce
- Petersilie
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 3 Stdn. 10 Min.

Fond in einem Topf erhitzen und Pansen darin bei geringer Temperatur 3 Stunden garen.

Pansen herausnehmen, auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Durch den Fleischwolf in eine Schüssel geben.

Schalotte, Knoblauchzehen und Ingwer schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel und Peperoni putzen und in Ringe schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Butter in einem Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel darin anbraten. Pansen dazugeben und ebenfalls mit anbraten. Ingwer und Peperoni dazugeben. Mit Weißwein ablöschen. Alle drei Saucen dazugeben. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur eine Stunde köcheln lassen. Haschee abschmecken.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Linguine in einen tiefen Pastateller geben und Haschee darüber verteilen. Mit Petersilie garnieren. Servieren.

Hähnchenbrust in Curry-Sauce mit Mie-Nudeln



Leckeres Nudelgericht

Diesmal Hähnchenbrust asiatisch zubereitet mit einer Curry-Sauce und verschiedenem Gemüse. Dazu gebe ich Mie-Nudeln.

Ich wähle diesmal eine ungewöhnliche Zubereitung, weil ich zu der Hähnchenbrust noch Sardellenfilets dazugebe. Die Sardellenfilets geben noch Würze zum Gericht, schmecken aber nicht besonders hervor.

Mein Rat: Diesmal kein Rat, es ist zwar ein asiatisch zubereitetes Gericht mit Curry und Fisch-Sauce und sollte in

Schale und mit Stäbchen gegessen werden, aber als gemischtes Nudelgericht kann man es auch gern in einen tiefen Pastateller geben und so servieren.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Hähnchenbrust (200 g)
- 125 g Mie-Nudeln
- 1 Schalotte
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- etwas frischer Ingwer
- 1 Wurzel
- 2 braune Champignons
- 8–10 Sardellenfilets (Glas)
- trockener Weißwein
- 3–4 TL Curry-Pulver
- 2–3 EL Fisch-Sauce
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Hähnchenbrust in Streifen schneiden. Schalotte, Knoblauch, Ingwer und Wurzel schälen. Schalotte und Knoblauch grob zerkleinern. Ingwer und Wurzel in Stifte schneiden. Lauchzwiebeln putzen und grob zerkleinern. Champignons in Scheiben schneiden. Sardellenfilets grob zerhacken.

Mie-Nudeln nach Anleitung zubereiten. Wasser abgießen.

Öl in einem Wok erhitzen. Schalotte, Knoblauch und Wurzel darin anbraten. Lauchzwiebel, Champignons und Ingwer dazugeben und kurz mit pfannenrühren. Hähnchenbrust und Sardellenfilets dazugeben. Kurz pfannenrühren. Curry-Pulver dazugeben. Fisch-Sauce dazugeben. Einen großen Schuss Weißwein hinzugeben. Mie-Nudeln dazugeben und erhitzen. Alles verrühren und etwas köcheln lassen. Sauce abschmecken.

In einen tiefen Pastateller geben und servieren.

Gedrehte Bandnudeln mit Gorgonzola-Sauce



Leckeres Pastagericht mit würziger Sauce

Vor einiger Zeit habe ich ein Pastagericht mit Blauschimmelkäse-Sauce zubereitet. Ich hatte damals einen Lys bleu verwendet. Diesmal bereite ich ein ähnliches Gericht zu, nur habe ich Gorgonzola vorrätig.

Die Zubereitung ist denkbar einfach, man erhitzt Sahne, lässt den Käse darin schmelzen, gibt die gegarte Pasta dazu und vermischt alles.

Würzen ist nicht notwendig, denn der Gorgonzola hat genügend Würze.

Ein einfaches Gericht, quick’n’dirty.

Zutaten für 1 Person:

- 125 g gedrehte Bandnudeln
- 200 g Gorgonzola
- 50 ml Sahne

Zubereitungszeit: Garzeit 10 Min.

Gorgonzola grob zerkleinern.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sahne in einem Topf erhitzen. Gorgonzola dazugeben und schmelzen.

Pasta in einen tiefen Pastateller geben und Sauce darüber verteilen. Mit frischem, kleingeschnittenem Schnittlauch garnieren.

Spaghetti Bolognese



Ein sehr leckeres Pastagericht

Ich bereite dieses klassische Gericht zu. Ob mein Rezept auch klassisch ist, weiß ich nicht. Aber das Ergebnis ist lecker.

Ich bereite die Sauce mit Tomatenmark und Rotwein zu. Gut passt auch eine Wurzel, in kleine Würfel geschnitten, hinein.

Ich würze mit frisch gemahlenem Koriander, frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer und Salz. Und für mehr Aroma kommen Rosmarinzweige und Lorbeerblätter hinzu. Als besondere Zutat für mehr Würze gebe ich ein Stück Parmesanrinde hinzu.

Selbstverständlich kocht die Sauce für eine gute Bolognese-Sauce eine Stunde, damit sich die Aromen besser entfalten und verbinden.

Mein Rat: Es heißt so schön, die Sauce waret auf die Pasta und nicht die Pasta wartet auf die Sauce. Also kommen Spaghetti in die fertige Sauce, werden verrührt und alles kommt in einen tiefen Nudelteller.

Das Ergebnis ist ein sehr wohlschmeckendes Pastagericht.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g Hackfleisch (gemischt)
- 125 g Spaghetti
- 1 Schalotte
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 EL Tomatenmark
- 200 ml trockener Rotwein
- 5 Lorbeerblätter
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Stück Parmesanrinde
- Salz
- gemahlener Koriander
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 60 Min.

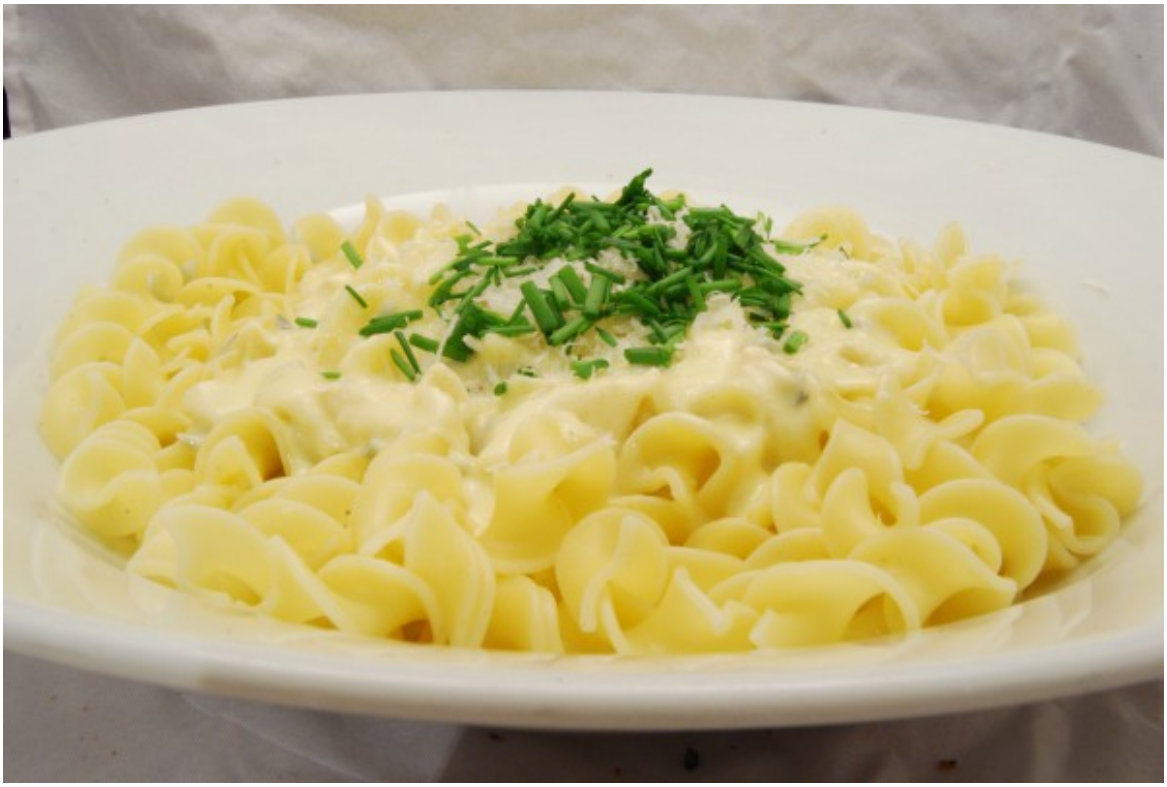
Schalotte und Knoblauchzehen achälen und kleinschneiden. Lacuhzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Wurzel schälen und in kleine Würfel schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebeln darin anbraten. Hackfleisch dazugeben und mit anbraten. Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls anbraten. Es sollen sich Röststoffe am Topfboden bilden. Wurzel dazugeben. Mit Rotwein ablöschen. Mit Koriander, Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin und Lorbeerblätter dazugeben. Parmesanrinde ebenfalls hinzugeben.Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Rosmarinzweige, Lorbeerblätter und Parmesanrinde aus der Sauce nehmen. Sauce abschmecken. Pasta in die Sauce geben und alles gut vermischen. In einen tiefen Pastateller geben, mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen und servieren.

Gedrehte Bandnudeln mit Blauschimmelkäse-Sauce



Pasta mit leckerer Sauce

Ein einfaches Pastagericht, das schnell zuzubereiten und sehr schmackhaft ist.

Mein Rat: Das Gericht braucht nicht gewürzt zu werden, der Blauschimmelkäse bringt genügend Würze mit.

Zutaten für 1 Person:

- 125 g gedrehte Bandnudeln
- 200 g Blauschimmelkäse
- 50 ml Sahne
- Parmesan
- Schnittlauch

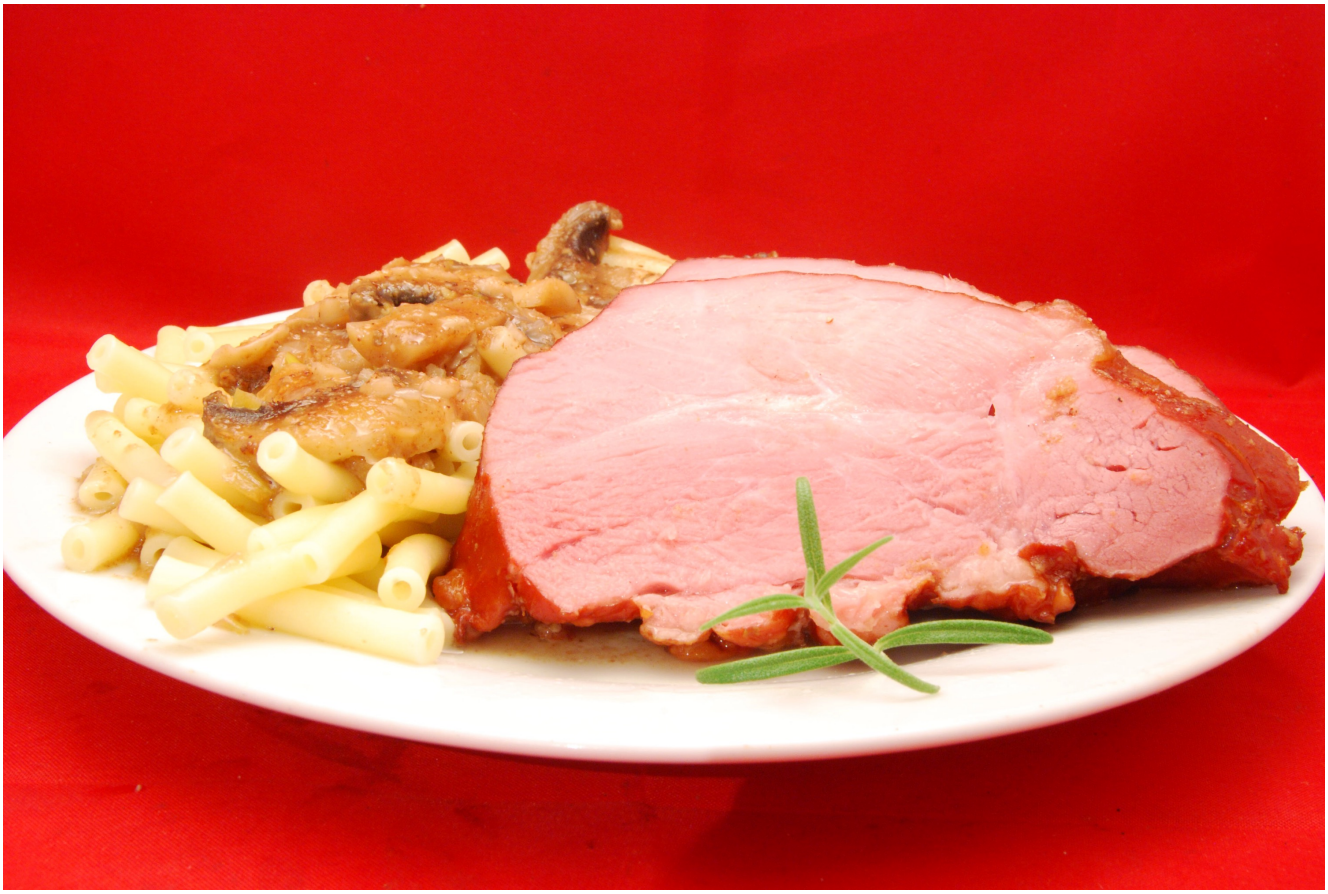
Zubereitungszeit: Garzeit 10 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Käse in kleine Stücke schneiden. Sahne in einem Topf erhitzen. Käse dazugeben und schmelzen.

Pasta in einen tiefen Pastateller geben und Sauce darüber geben. Mit frisch geriebenem Parmesan garnieren. Etwas kleingeschnittenen, frischen Schnittlauch darüber geben. Servieren.

Ja, ist denn heut’ schon Weihnachten?



Da bekam ich doch schon in dieser Zeit auf ungewöhnlichem Wege Nürnberger Opladen-Lebkuchen. Ich hatte im letzten Jahr einen mit Lebkuchen marinierten Schweinbraten zubereitet. So dachte ich mir, dass man damit auch eine sämige Sauce zubereiten kann. Und den Schweinebraten darin gart.

Ich hatte ein Schäufele vorrätig, das gepökelt ist. Das ergibt mit der Lebkuchen-Sauce eine interessante Kombination. Man könnte sagen, es ist ein süß-salziges Gericht.

Ich gebe noch Champignons mit in die Sauce.

Dazu gibt es als Beilage Pasta.

Wieder ein leckeres Gericht ganz nach dem Motto meines Foodblogs: Nudeln, Fleisch und Sauce.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 gepökeltes Schäufele (600 g)
- 250 g Maccheroni
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 2 weiße Champignons
- 2 Nürnberger Opladen-Lebkuchen
- 200 ml Wasser
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Champigons in Scheiben schneiden.

Lebkuchen auf einer Küchenreibe fein in eine Schüssel reiben. Durch ein Küchensieb in eine weitere Schüssel geben.

Butter in einem Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel darin anbraten. Lebkuchen dazugeben, alles verrühren und kurz anbraten. Mit Wasser ablöschen. Aufkochen lassen. Champignons dazugeben. Dann Schäufele. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Schäufele herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und tranchieren. Jeweils 3–4 Scheiben auf zwei Teller geben. Pasta dazugeben. Sauce abschmecken, gut verrühren und über die Pasta geben. Alles servieren.

Hähnchenherzen mit Mie-Nudeln in schwarzer Bohnensauce



Herzen mit Nudeln und Gemüse

Hähnchenherzen oder auch -lebern bereite ich gern kurzgebraten und pfannengerührt asiatisch im Wok zu.

Ich hatte vor kurzem endlich wieder dunkle Soja-Sauce und Fisch-Sauce gekauft, unabdingbar für ein asiatisches Gericht. Dazu verwende ich noch schwarze Bohnen-Sauce.

Ausnahmsweise bereite ich das Gericht nicht mit Reis zu, sondern verwende Mie-Nudeln.

Für Schärfe und auch etwas Farbe sorgen eine gelbe und eine rote Peperoni.

Damit das Gericht etwas gehaltvoller wird, verwende ich noch Chinakohl und Wurzeln.

Mein Rat: Da es ein asiatisches Gericht ist, unbedingt in Schale und mit Stäbchen servieren.

Zutaten für 2 Personen:

- 150 g Hähnchenherzen
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Peperoni
- Ingwer
- 1 Chinakohlblatt
- 1 Wurzel
- 125 g Mie-Nudeln
- 1 EL dunkle Soja-Sauce
- 1 EL Fisch-Sauce
- 2 EL schwarze Bohnen-Sauce
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Schalotte und Knoblauchzehe schälen und grob zerkleinern.

Lauchzwiebel putzen und in grobe Stücke schneiden. Peperoni putzen und in Ringe schneiden. Ingwer schälen und kleinschneiden. Chinakohl in Streifen schneiden. Wurzeln schälen und in Stifte schneiden. Hähnchenherzen von Fett befreien und quer in Ringe schneiden.

Mie-Nudeln nach Anleitung zubereiten. Vom Kochwasser etwas aufbewahren.

Öl in einem Wok erhitzen und Schalotte, Knoblauch, Lauchzwiebel, Peperoni und Ingwer darin anbraten und pfannenrühren. Chinakohl und Wurzeln dazugeben und kurz pfannenrühren. Herzen dazugeben und ebenfalls kurz pfannenrühren. Fisch-Sauce dazugeben. Ebenfalls Soja-Sauce dazugeben. Dann Bohnen-Sauce hinzugeben. Alles verrühren und kurz köcheln lassen. Nudeln mit etwas Kochwasser dazugeben und alles vermengen.

In zwei Schalen geben und mit Stäbchen servieren.

Eierspätzle-Pfanne



Ein schnelles Pfannengericht.

Bei den Pilzen greife ich auf tiefgefrorene Steinpilze und Pfifferlinge zurück.

Mein Rat: Das Gericht wie immer aus der Pfanne esssen.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g frische Eierspätzle
- 120 g durchwachsener Bauchspeck
- 150 g Steinpilze
- 100 g Pfifferlinge
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Öl

Zubereitungszeit: 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Speck in kurze Streifen schneiden. Pilze grob zerkleinern.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Speck darin anbraten. Pilze dazugeben und kurz mit anbraten. Spätzle dazugeben und ebenfalls anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut

vermischen und servieren.

Gefüllte Gänsekeule in Weißwein-Sauce mit Maccheroni



Leckere, gefüllte Keule mit Pasta und viel Sauce

Ich habe zwei Gänsekeulen gekauft. Ich entbeine Gänsekeulen gerne, so lassen sie sich besser zubereiten und auch füllen. Eine Gänsekeule werde ich demnächst mit der Niedrigtemperatur-Garmethode im Backofen zubereiten. Die zweite fülle ich mit Käse und frischem Rosmarin und wickle die Keule in Speckscheiben. Ich bereite sie in einem Topf auf dem Herd zu.

Gänsekeulen in verschiedensten Zubereitungsarten findet man ja auch in der gehobenen Gastronomie. Nicht ganz passend zu meinem Foodblog, aber dennoch interessant für den einen oder anderen ist die Website Gastrostore, die recht interessant ist. Restaurantbetreiber finden dort Equipement jeglicher Art. Bei einer Online-Bestellung lässt sich auch recht viel Geld sparen. Wesentlich ist hier auch, dass auch eine umfassende telefonische Beratung angeboten wird. Wer es ganz einfach

haben möchte für sein Restaurant, kann die Website-Betreiber ganze Gastronmieprojekte planen lassen.

Die Sauce bereite ich aus Weißwein zu. Für etwas Schärfe sorgt eine orange Peperoni.

Dazu wähle ich als Beilage Pasta.

Mein Rat: Für das Entbeinen ein scharfes Entbeinmesser verwenden, dann geht das Entbeinen sehr schnell.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Gänsekeule
- 250 g Maccheroni
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 orange Peperoni
- 3 Speckscheiben
- 50 g geriebener Mozzarella
- 2 Zweige Rosmarin
- trockener Weißwein
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Küchengarn

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 30 Min.

Gänsekeule entbeinen.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und klein schneiden. Lauchzwiebel und Peperoni putzen und in Ringe schneiden.

Gänsekeule auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Längs 3–4 Stücke Küchengarn auf ein Schneidebrett geben. Drei Scheiben Speck längs nebeneinander darauf legen. Gänsekeule mit der Hautseite längs darauf legen. Käse in die Mitte der

Keule geben. Dann Rosmarinzweige quer darauf geben. Zusammenrollen und mit dem Küchengarn zusammenbinden.

Öl in einem Topf erhitzen und Gänsekeule auf allen Seiten kräftig anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben.

Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel in den Topf geben und anbraten. Peperoni dazugeben und mit anbraten. Gänsekeule dazugeben. Mit Weißwein ablöschen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 20 Minuten köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Gänsekeule herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und Küchengarn entfernen. Auch Rosmarinzweige entfernen. Keule halbieren und jeweils auf einen Teller geben. Pasta dazugeben. Sauce darüber verteilen. Alles servieren.

Putenoberkeule in Pesto-Sauce mit Tortiglioni



Leckere Putenoberkeule mit Pasta und viel Sauce

Diesmal bereite ich eine Putenoberkeule in einer mediterranen Sauce zu. Für die Sauce verwende ich nur Weißwein und Pesto mit mediterranem Gemüse.

Man kann die Putenoberkeule auch im Bräter im Backofen zubereiten, ich wähle einen Topf und bereite sie darin zu.

Als Beilage gibt es einfach Tortigloni.

Zutaten für 2 Personen:

- 1/2 Putenoberkeule (etwa 500 g)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 180 g Mediterranes-Gemüse-Pesto
- 250 g Tortigloni
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 30 Min.

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

Putenoberkeule auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einem Topf erhitzen und Keule darin auf beiden Seiten kross anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben.

Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel in den Topf geben und anbraten. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Pesto dazugeben und alles verrühren. Keule dazugeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Keule aus dem Topf nehmen, auf ein Schneidebrett geben und tranchieren.Sauce abschmecken. Jeweils 3–4 Scheiben der Keule auf einen Teller geben. Pasta dazugeben. Großzügig von der Sauce über die Pasta geben. Alles servieren.

Tortellini mit Getrocknete-Tomaten-Pesto



Eine volle Portion Tortellini mit Pesto

Ich habe drei Gläser Pesto der Marke Barilla gekauft, die ich in der kommenden Zeit für Zubereitungen verwenden werde.

Heute bereite ich einfach ein schnelles Pastagericht zu. Frische Tortellini, gefüllt mit Ricotta und Tomaten, mit einer Pesto aus getrockneten Tomaten.

Die fertigen Pesto haben den Vorteil, dass man mit ihnen sehr schnelle Gerichte zubereiten kann. Innerhalb 10 Minuten hat man ein fertiges Gericht. Man bereitet die Pasta zu, gibt die Pesto in einen kleinen Topf und erhitzt sie, mischt die Pasta unter und serviert das fertige Gericht.

Der Nachteil ist, es ist ein Fertigprodukt und nicht zuhause aus frischen Zutaten selbst zubereitet.

Mein Rat: Es gibt ja den Spruch, dass die Sauce auf die Pasta wartet und nicht die Pasta auf die Sauce. Also mischt man die Pasta in die erhitzte Sauce.

Zutaten für 1 Person:

- 300 g Tortellini (Ricotta und Tomate)
- 180 g Pesto mit getrockneten Tomaten
- Parmesan

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Kurz vor Ende der Garzeit Pesto in einen kleinen Topf geben und erhitzen.

Pasta zu der Pesto geben und gut verrühren.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben, mit frisch geriebenem Parmesan garnieren und servieren.

Käse-Tortellini mit Käse-Sauce



Ich vergaß, vor dem Fotografieren mit Parmesan zu garnieren

Ich bereite ein schnelles Pastagericht zu. Dazu verwende ich frische Tortellini mit Käse gefüllt. Und passenderweise dazu eine Käse-Sauce, die ich aus Camembert zubereite.

Eine solche Sauce ist sehr schnell zubereitet. Man verwendet einfach einen Camembert, den man in etwas Weißwein auflöst. Man kann auch eine Käse-Sahne-Sauce zubereiten und löst den Käse in Sahne auf.

Und zum Garnieren gebe ich vor dem Servieren noch geriebenen Parmesan oben auf.

Mein Rat: Einen Camembert mit genügend Fett verwenden, damit er in der Sauce auch schmilzt.

Zutaten für 1 Person:

- 300 g frische Tortellini (Käse)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Peperoni
- 125 g Camembert
- trockener Weißwein
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Parmesan
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und klein schneiden. Lauchzwiebel und Peperoni putzen und in Ringe schneiden. Camembert in grobe Stücke schneiden.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauchzehen darin andünsten. Lauchzwiebel und Peperoni dazugeben und mit anbraten. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Camembert dazugeben und auflösen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Alles gut verrühren und etwas köcheln lassen.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben und Sauce darüber verteilen. Mit frisch geriebenem Parmesan garnieren und alles servieren.

Hähnchenlebern mit Apfel und Zwiebeln mit Reis



Leckere Lebern, Apfel, Zwiebeln mit Sauce

Diesmal ein Gericht mit Hähnchenlebern, das ich mit Apfel und Zwiebeln verfeinere.

Ein Bekannter gab mir einmal den Rat, einen kleingeschnittenen Apfel mit zu den Lebern zu geben. Anstelle von Apfelmus, das zu Lebern passt und gern dazu gereicht wird. Also brate ich mit den Lebern kleingeschnittenen Apfel an. Und natürlich auch Zwiebeln, die auch immer zu Lebern passen.

Dazu als Beilage einfach Reis.

Zutaten für 1 Person:

- 150 g Hähnchenlebern
- 1 Tasse Basmatireis
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- ¼ Apfel
- trockener Weißwein
- scharfes Rosenpaprikapulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen. Schalotten in Ringe, Knoblauchzehen kleinschneiden.

Hähnchenlebern in grobe Stücke schneiden. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer gut würzen

Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Dann grob zerkleinern.

Reis nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Butter in einer Pfanne erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Apfel dazugeben und kurz mit anbraten. Lebern dazugeben und ebenfalls mit anbraten. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Verrühren, kurz köcheln lassen und etwas reduzieren. Sauce abschmecken.

Reis in einen tiefen Teller geben und Leber-Apfel-Zwiebel-Mischung mit Sauce darüber geben. Mit etwas kleingeschnittener Petersilie garnieren. Servieren.

Tortellini-Gemüse-Pfanne



Ich vergaß vor dem Fotografieren, mit Parmesan zu garnieren

Ich bereite ein Pfannengericht zu. Mit frischen Tortellini. Dazu etwas Chinakohl. Verfeinert mit Schalotte, Knoblauch, Lauchzwiebel und Oliven. Für etwas Schärfe sorgen Peperonis. Gewürzt einfach mit Sojasauce. Das Ganze wird mit etwas Parmesan garniert.

Das Ganze ist somit auch ein vegetarisches Gericht.

Ein einfaches, schnell zuzubereitendes Gericht als Abendessen. Mein Rat: Das Gericht natürlich wie immer aus der Pfanne

essen.

Zutaten für 1 Person:

- 200 g frische Tortellini (Käse)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Chinakohlblatt
- 2 grüne Peperoni
- 8 schwarze Oliven
- 1–2 EL helle Sojasauce
- Parmesan
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Tortellini nach Anleitung zubereiten.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen. Schalotte in Ringe schneiden, Knoblauch kleinschneiden. Lauchzwiebel und Peperoni putzen und in Ringe schneiden. Chinakohl quer in Streifen schneiden. Oliven grob zerkleinern.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel darin anbraten. Tortellini dazugeben und mit anbraten. Restliches Gemüse dazugeben und einige Minuten mit anbraten. Mit etwas Sojasauce würzen.

Mit frisch geriebenem Parmesan garnieren. In der Pfanne servieren.

Kotelett in dunkler Sauce mit Tortellini



Braten, Pasta und viel Sauce

Ich habe seit längerer Zeit mal wieder frische Pasta gekauft. Tortellini mit Käsefüllung.

Dazu bereite ich Kotelett an einem Stück zu. In einer dunklen Sauce, die ich aus Weißwein und selbst zubereitetem Gemüsefond zubereite. Ich verfeinere die Sauce noch mit etwas frischem Rosmarin und Thymian.

Mein Rat: Frische Pasta ist schwerer als getrocknete Pasta, die länger gekocht werden muss. Daher empfiehlt es sich, eine größere Menge zu verwenden.

Zutaten für 1 Person:

- 300 g Kotelett ohne Knochen, am Stück
- 200 g Tortellini
- 1 Schalotte

- 2 Knoblauchzehen
- 4 braune Champignons
- trockener Weißwein
- 150 ml Gemüsefond
- 1 Zweig Rosmarin
- einige Zweige Thymian
- scharfes Rosenpaprikapulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 30 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Champignons halbieren.

Kotelett auf allen Seiten mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einem kleinen Topf erhitzen und Kotelett auf allen Seiten kräftig anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben.

Schalotte und Knoblauch in den Topf geben und kurz andünsten. Champignons dazugeben und mit anbraten. Kotelett wieder hinzugeben. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Fond dazugeben. Kräuter dazugeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

5 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Kräuter aus der Sauce herausnehmen. Sauce abschmecken. Kotelett herausnehmen, auf ein Arbeitsbrett geben und tranchieren. Auf einen Teller geben. Champignons dazugeben. Dann Pasta ebenfalls dazugeben. Sauce großzügig über der Pasta verteilen. Alles servieren.