

Castellane mit Kapern-Limetten-Pesto



Es freut mich, dass ich hier ein veganes Rezept mit Ihnen teilen kann. Denn alle verwendeten Produkte sind tatsächlich frei von tierischen Zutaten und somit komplett vegan. Und das Gericht schmeckt! Was denn sonst?

Das Pesto enthält vor allem viele Kapern und dann Limettenschalenabrieb und -saft. Dazu noch etwas Knoblauch, Olivenöl, veganen Käse und Nüsse. Gewürzt wird nur ganz sparsam mit Salz, Pfeffer und Zucker.

Die Pasta ist echt italienische Pasta, und zwar die Sorte Castellane. Hat man nicht immer vorrätig, aber sie ist sehr lecker und schmackhaft. Sie können problemlos auf eine andere Pastasorte ausweichen.

Für 2 Personen:

- 2 EL Cashewnüsse
- 2 EL Kapern (Glas)
- 2 Limetten
- 2 Knoblauchzehen
- grobes Meersalz
- weißer Pfeffer
- Zucker
- eine Portion frische Petersilie
- Olivenöl
- 20 g frisch geriebener, veganer Hartkäse
- 350 g Castellane

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 9 Min.



Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 9 Minuten garen.

Parallel dazu Petersilie kleinwiegen.

Limettenschale auf einer feinen Küchenreibe in eine Schale abreiben. Limetten auspressen und Saft dazugeben.

Knoblauch putzen, schälen, mit einem breiten Messer flach drücken und kleinschneiden.

Eine große Portion Öl in einem Topf erhitzen.

Knoblauch, Nüsse und Kapern darin kurz anschwitzen.

Petersilie, Limettenabrieb und -saft und Käse dazugeben.

Kräftig mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Pesto mit dem Pürierstab fein pürieren. Pesto abschmecken.

Pasta durch ein Küchensieb abschüttten, dabei Kochwasser in einer Schale auffangen.

Pesto bei Bedarf mit einigen Esslöffeln des Kochwassers verlängern.

Pasta zum Pesto geben. Alles gut vermischen.

Pasta mit Pesto auf zwei tiefe Schalen verteilen. Mit Käse garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

**Vegane
Bolognese**

Vollkorn-Pasta



Ein exzellentes Pastagericht

Eine kleine Abwandlung einer Spaghetti Bolognese.

Zum einen, weil ich keine Spaghetti mehr vorrätig hatte und stattdessen Penne Rigate verwendet habe. Noch dazu sind es Vollkornnudeln.

Dann hatte ich vegane Zutaten zuhause und dachte mir, dann kann ich das Gericht gleich vegan zubereiten.

Und es gelingt sehr gut. Das ist ein Beispiel für ein wirklich exzellentes, sehr schmackhaftes Pastagericht, vegan hin oder her. Nachkochen!

Für 2 Personen:

- 250 g veganes Hackfleisch
- 100 g geriebener, veganer Hartkäse
- 400 ml passierte Tomaten
- 2 rote Chilischoten
- Salz

- Zucker
- Olivenöl
- 350 g Vollkorn-Penne-Rigate

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 2 Min. | Garzeit 9 Min.



Mit veganem, geriebenem Käse

Chilischoten putzen und quer kleinschneiden.

Pasta in leicht gesalzenem, kochendem Wasser 9 Minuten garen.

Parallel dazu Öl in einem Topf erhitzen.

Hackfleisch darin einige Minuten kross anbraten.

Passierte Tomaten dazugeben.

Mit den Chilischoten, Salz und einer Prise Zucker gut würzen.

Den Käse bis auf einen kleinen Teil für das Garnieren des Gerichts dazugeben.

Alles gut vermischen und etwas köcheln lassen.

Sauce abschmecken.

Pasta durch ein Küchensieb geben.

Pasta zur Sauce geben und alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Mit etwas geriebenem Käse garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Spaghetti mit Surimi in Kräuter-Sahne-Sauce

Ich habe einmal probeweise dieses Fisch- oder Meeresfrüchte-Produkt gekauft. Um damit eine leckere Sauce für Pasta zuzubereiten.



Braucht es für mich nicht ...

Ich zitiere die Beschreibung auf der Verpackung: „Surimi-Garnelen-Imitat aus Fischmuskeleiweiß geformt, in Rapsöl mit Knoblauchgeschmack“.

Es handelt sich also um Shrimps-Imitate, die aus Fisch geformt werden.

Vom Geschmack her muss ich dazu folgendes schreiben: Es schmeckt weder nach Shrimps, noch nach Garnelen, noch nach Meeresfrüchten oder nach Fisch. Es hat eine kompakte Konsistenz wie Form- oder Füllmasse von z.B. Bratwürsten, nur viel feiner und nicht so stark gewürzt. Übertrieben könnte man sagen, es schmeckt nach nichts, bis auf eine geringe Würze. Laut Angabe auf dem Becher sind die Surimi aus Alaska-Seelachs und pazifischem Seehecht hergestellt.

Nach dem Zubereiten und Essen habe ich mich gefragt, wer braucht so etwas? Warum fängt man Fisch und verarbeite ihn als

Fischformbestandteile zu einem Imitat von Shrimps oder Garnelen? Die dann auch nicht einmal nach einem von beidem schmecken? Um die Meere nicht zu überfischen und nicht zu viele Shrimps oder Garnelen zu fischen? Aus nachhaltigen Argumenten und um dem Planeten etwas Gutes zu tun oder ihn zu retten? Aber man fängt dafür Fische und verarbeitet diese weiter! Mein Fazit ist dieses: Ich brauche so etwas nicht. Da kaufe ich mir lieber eine Tiefkühlpackung Shrimps oder Garnelen und bereite diese zu. Dann habe ich auch den vollen Meeresfrüchte-Geschmack im Essen.

Um die Sauce dann aber doch ein wenig aufzukeppen und ein brauchbares Ergebnis zum Essen zu erhalten, habe ich eine große Menge an frischen Kräutern mit dem Wiegemesser kleingewiegt und diese dann in die Sauce mit hinzugegeben.

Allerdings habe ich mich dann doch noch eines Besseren belehren lassen, als ich bei Wikipedia nach Surimi schaute. Und feststellen musste, dass Surimi eine lange, jahrhundertealte Tradition haben. Natürlich haben die Japaner dies wieder erfunden, wie so viele Dinge mit Produkten aus dem Meer. Ich fand daher bei Wikipedia den folgenden Hinweis:

„Surimi (japanisch „zermahlenes Fleisch“) ist eine feste Masse aus zerkleinertem Fisch. Vor etwa 900 Jahren wurde in Japan entdeckt, dass gehackter Fisch, mit Zucker gegart und geliert, haltbarer wird. Das Wort bezieht sich ursprünglich auf dieses Herstellungsverfahren. In Europa wird unter Surimi meist daraus hergestelltes Krebsfleischimitat verstanden.“

Also, entscheiden Sie selbst, ob Sie sich dafür begeistern können und Appetit auf solch ein Produkt haben.

Für 2 Personen:

- 400 g Surimi (2 Becher à 200 g)
- 4 Knoblauchzehen
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- 4 EL Crème fraîche

- 10 EL des Kochwassers der Pasta
- einige Zweige frischer Thymian, Salbei, Majoran und Oregano
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Parmigiano Reggiano
- 350 g Spaghetti

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 9 Min.



Sieht aber doch lecker aus

Kräuter auf einem großen Arbeitsbrett mit dem Wiegemesser kleinwiegen. Feste Stiele dabei entfernen.

Knoblauch schälen, mit einem großen Messer flachdrücken und kleinschneiden.

Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 9 Minuten garen.

Parallel dazu Öl in einer Pfanne erhitzen.

Knoblauch darin andünsten.

Surimi dazugeben und erhitzen.

Sahne und Crème fraîche dazugeben.

Kräuter dazugeben.

Kochwasser der Pasta dazugeben und alles gut vermischen. Kurz köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Sauce abschmecken.

Pasta durch ein Küchensieb abschütten.

Pasta zur Sauce geben und alles gut vermischen.

Surimi mit Sauce und Pasta auf zwei tiefe Pasta-Teller verteilen.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Spaghetti Carbonara

Sie kennen das sicherlich selbst. Sie haben einen arbeitsreichen Alltag hinter sich und kommen spät nach Hause. Oder Sie waren auf einer Veranstaltung oder einer Feier oder Party, kommen sehr spät nach Hause, haben aber dennoch Hunger und wollen sich etwas zu Essen zubereiten.



Trotz Convenience-Produkt schmackhaft und lecker
Dann darf es nicht so lange dauern. Da hat man keine drei
Stunden Zeit, um einen Rinderbraten zu schmoren. Oder einen
Auflauf zuzubereiten, der im Backofen noch eine Stunde
benötigt.

Da muss es schnell gehen. Und in möglichst kurzer Zeit etwas
dennoch Schmackhaftes auf den Tisch kommen.

Und da greift man eben auch gern einmal zu einem Convenience-
Produkt. Wer hätte das nicht auch schon einmal getan. Ich
natürlich eingeschlossen.

Aus diesem Grunde bereite ich hier Spaghetti Carbonara zu. Und
jetzt werden Sie sagen, das ist ja keine richtige Zubereitung
und dafür bedarf es keines Rezeptes. Im Grund haben Sie recht.
Aber es gibt eben sehr viele Menschen, die nicht viel Zeit vor
dem Herd verbringen und dagegen eher für die kurzen, schnellen
Gerichte – auch mit Convenience-Produkten – aufgeschlossen
sind. Und für genau diese ist dieses Rezept gedacht.

Also, bei der Beilage habe ich es noch recht professionell gemacht. Echte italienische Spaghetti, von einem namhaften italienischen Hersteller. Gut soweit.

Dann jedoch die Sauce. Ein Convenience-Produkt aus dem Glas. Benannt „Pastasauce Carbonara“. Wer jetzt sagt, das kann doch nichts Gutes werden, trifft nicht immer ins Schwarze.

Gut, die Sauce besteht zum größten Teil aus Sahne. Dann etwas Schinken. Und viel Knoblauch. Und noch einigen weiteren, mengenmäßig geringeren Zutaten. Allerdings strotzt sie vor Stärke und Stabilisatoren. Also etwas, das dem Hersteller anscheinend wichtig war, damit die Sauce sämig daherkommt. Aber das kann man auch anders erreichen als Stärke wie Kartoffelmehl oder ähnliches in eine Sauce zu geben.

Aber Convenience ist nicht gleich Convenience. Ich habe mit dieser Sauce ein gutes Produkt gekauft. Es zeigte sich beim Genießen der Pasta mit der Sauce, dass das Gericht durchaus mundete. Und mein Magen hat sich auch nicht beschwert. Geben Sie es zu, Sie greifen auch einmal zu einem Pesto aus dem Glas, kochen Pasta, mischen beides miteinander und servieren dann dieses Gericht!?

Jetzt schreibe ich hier noch einen kurzen Satz für die absoluten Frischeliebhaber, Convenience-Verachter und Hobby-Köche, die viel Zeit vor dem Herd verbringen: Suchen Sie in meinem Foodblog nach einem Rezept für originale Spaghetti Carbonara. Sie werden fündig werden und ein originales Rezept mit nur wenigen frischen Zutaten finden. Wohl bekomms!

Für 2 Personen:

- 350 g italienische Spaghetti
- 600 ml Pastasauce Carbonara (2 Gläser à 300 ml)
- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: 9 Min.



Leckeres Gericht mit einigen Schwächen

Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 9 Minuten garen.

Sauce in den letzten 4 Minuten der Garzeit der Pasta in einem Topf erhitzen und etwas köcheln lassen.

Pasta zur Sauce geben.

Zum Verlängern der Sauce gern einige Esslöffel des Kochwassers in die Sauce geben.

Pasta und Sauce gut miteinander vermischen.

In zwei tiefe Pastateller verteilen.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Spaghetti mit Wurzelgrün-Pesto

Für das Wurzelgrün von Wurzeln gibt es mehrere Verwendungszwecke. Also auf keinen Fall einfach nur abschneiden und in den Bio-Müll entsorgen!



Leckeres Pasta-Gericht

Zunächst einmal kann man es als Zutat für die Zubereitung eines Gemüsefonds verwenden, wenn man dabei Gemüseabfälle nutzt.

Oder man kann das Kraut erst an der Luft einige Tage trocknen, es dann kleinschneiden und als Gewürzkraut verwenden. Dazu gibt es auch eine Beschreibung in diesem Foodblog.

Am raffiniertesten ist es jedoch, das Wurzelgrün für ein Pesto

zu verwenden. Mit einer leckeren Pasta dazu.

Am besten püriert man das gegarte Wurzelgrün mit dem Pürierstab fein. Und gibt noch viel frisch geriebenen Parmigiano Reggiano dazu. Das Pesto hat erwartungsgemäß einen kräftigen, würzigen und herben Geschmack, wie man es vom Kraut von Wurzeln erwarten würde. Aber es ist sehr schmackhaft und eine Abwechslung zu Pesto mit Basilikum, Avocado, Zucchini und Konsorten.

Hier ist das Rezept dazu.

Für 2 Personen:

- 350 g Spaghetti
- Wurzelgrün von einem Bund Wurzeln
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- Sauvignon blanc
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 50 g Parmigiano Reggiano
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.



Mit viel Parmigiano Reggiano
Parmigiano Reggiano auf einer Küchenreibe fein in eine Schale
reiben.

Wurzelgrün kleinschneiden.

Öl in einem kleinen Topf erhitzen.

Wurzelgrün darin einige Minuten anbraten. Mit der Sahne und
einem Schuss Weißwein ablöschen.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Mit dem Pürierstab fein pürieren.

Parmigiano Reggiano dazugeben.

Alles gut vermischen. Kurz köcheln lassen.

Parallel dazu Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht
gesalzenem Wasser 9 Minuten garen.

Pesto abschmecken.

Pasta zum Pesto geben.

Einige Esslöffel des Kochwassers der Pasta dazugeben.

Alles gut vermischen.

Pasta mit Pesto auf zwei tiefe Nudelteller verteilen.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Rinder-Gulasch mit schmalen Bandnudeln



Mit Rinder-Suppenfleisch

Ein Rezept für ein Gericht, das als Motto meinem Foodblog bzw. dessen Namen unterliegt. Genaueres über den Hintergrund des Namens meines Foodblogs können Sie übrigens auf der Seite „Über dieses Blog ...“ nachlesen.

Und zwar Nudeln, Fleisch und Sauce. So esse ich zwar am liebsten einen leckereren, weich geschmorten Braten mit dunkler Bratensauce und Nudeln dazu. Aber solch ein leckeres Gulasch aus Rinder-Suppenfleisch – also Fleisch zum langen Schmoren – mit einer leckeren Pasta ist auch nicht zu verachten.

Ich schmore das Suppenfleisch einfach drei Stunden in selbst zubereitetem Gemüsefond. Und würze die Sauce, die sich durch das Schmoren in eine dunkle Bratensauce wandelt, nur mit Salz und Pfeffer. Danach nur noch abschmecken.

Und als Beilage gibt es schmale Bandnudeln. Italienische Bandnudeln wie Pappardelle o.ä. hatte ich keine vorrätig. Stattdessen habe ich deutsche Bandnudeln verwendet, die leider mit Eiern hergestellt sind. Aber auch das tut dem Geschmack und dem leckeren Gericht keinen Abbruch.

Lassen Sie es sich schmecken!

Für 2 Personen:

- 500 g Rinder-Suppenfleisch (1 Packung)
- 400 ml Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer
- 350 g schmale Bandnudeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 3 Stdn.



Leckeres Gulasch

Suppenfleisch grob zerkleinern.

Fond in einem Topf auf dem Herd erhitzen und Suppenfleisch hineingeben.

Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Zugedeckt drei Stunden bei geringer Temperatur schmoren.

20 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 12 Minuten garen.

Sauce abschmecken.

Pasta auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Gulasch darüber geben.

Dann die köstliche Sauce darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Schmale Bandnudeln mit Bärlauch-Avocado-Pesto



Mit viel frischem Bärlauch

Dieses Pesto ist wirklich hervorragend und gelingt sehr gut. Kochen Sie es unbedingt nach!

Ich hatte vor einiger Zeit schon einmal ein Pesto mit Bärlauch zubereitet. Allerdings hatte ich das Pesto nicht fein püriert, sondern die Zutaten vorher nur grob zerkleinert.

Dieses Pesto wird jedoch fein püriert und schmeckt einfach außergewöhnlich gut.

Dazu gibt es einfache, schmale Bandnudeln.

Für 2 Personen:

- 200 g Bio-Bärlauch (2 Packungen à 100 g)
- 2 Avocados
- 2 Zwiebeln
- 6 Knoblauchzehen

- Sauvignon blanc
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- 50 g Parmigiano Reggiano
- 350 g schmale Bandnudeln
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 12 Min.



Mit schmalen Bandnudeln

Gemüse putzen, grob zerkleinern und in eine Schüssel geben.

Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse darin kurz anbraten.

Mit etwas Weißwein ablöschen.

Pesto kurz köcheln lassen.

Mit dem Pürierstab fein pürieren.

Parmigiano Reggiano auf einer Küchenreibe fein in eine Schale reiben.

Pesto mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Käse zum Pesto geben.

Alles gut vermischen.

Pesto abschmecken.

Wasser in einem Topf erhitzen, leicht salzen und Pasta darin 12 Minuten garen.

Einige Esslöffel des Kochwassers zum Pesto geben.

Pasta zum Pesto geben und alles gut vermischen.

Pasta mit Pesto in zwei tiefe Schalen geben.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Schmale Bandnudeln mit Romanesco-Pesto



Mit frischem Romanesco

Romanesco habe ich vor etwa 26 Jahren bei einem Aufenthalt in Schleswig-Holstein kennengelernt und etwas nettes damit erlebt. Aber das ist eine andere Geschichte ...

Romanesco ist der grüne Bruder des weißen Blumenkohls. Aber da er eine eigene Art ist, hat er einen eigenen Namen und ist von Form und Geschmack her ein wenig anders.

Aber erst ist eine Kohlsorte und hat den typischen Kohlgeschmack.

Meistens gart man ihn in kochendem Wasser. Man kann ihn aber auch braten oder frittieren.

Er eignet sich aber auch für ein Pesto, für das man ihn sehr klein schreddert, am besten in der Küchenmaschine.

Dann brät man ihn in ausreichend Olivenöl an, gibt noch

kleingeschnittenen Knoblauch hinzu und würzt alles kräftig mit Paprika, Ingwer und Kurkuma.

Für mehr Flüssigkeit und um den Romanesco auch anständig zu garen, wird er zunächst mit einem guten Schluck Sauvignon blanc abgelöscht und dann darin gegart.

Zum Schluss kommen aber noch zwei Schöpflöffel des Kochwassers der Pasta hinzu, um das Pesto zu verlängern.

Und natürlich ein gutes Stück Parmigiano Reggiano, der frisch gerieben wird und das Pesto verfeinert und schlotziger macht.

Für 2 Personen:

- 1 Romanesco
- 4 Knoblauchzehen
- 2 TL geriebener Ingwer
- 2 TL Kurkuma
- 2 TL Paprika
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Sauvignon blanc
- 2 Schöpflöffel Pasta-Kochwasser
- 375 g schmale Bandnudeln
- Olivenöl
- 50 g Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 12 Min.



Mit schmalen Bandnudeln

Romanesco putzen und den harten Strunk entfernen.

Röschen jeweils mit dem Stiel abschneiden.

Alle Röschen in der Küchenmaschine grob zerschreddern.

Knoblauch putzen, schälen, mit einem breiten Messer flach drücken und kleinschneiden.

Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 12 Minuten garen.

Öl in einem Topf erhitzen.

Romanesco und Knoblauch hineingeben und anbraten.

Mit einem guten Schluck Weißwein ablöschen.

Mit Ingwer, Kurkuma, Paprika, Salz, Pfeffer und einer Prise

Zucker kräftig würzen.

Alles vermischen und bei mittlerer Temperatur kurz köcheln lassen.

2 Schöpflöffel des Kochwassers der Pasta dazugeben.

Parmigiano Reggiano auf einer Küchenreibe fein in eine Schale reiben. Dazugeben.

Alles gut vermischen und noch kurz köcheln lassen. Abschmecken.

Pasta durch ein Küchensieb geben und das Kochwasser abschütten.

Pasta zum Pesto geben.

Alles gut miteinander vermischen.

Pasta mit Pesto auf zwei tiefe Pasta-Teller verteilen.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Schweinebauch mit Gemüse und Ramen-Nudeln



Mit Ramen-Nudeln

Eigentlich eher ein deutsches Rezept, wenn man die Zutaten wie Schweinebauch oder Mangold betrachtet.

Aber da ist dann auch noch der Pak Choi als Gemüse, die würzige Sauce aus dunkler Soja-Sauce und als Sättigungsbeilage die Ramen-Nudeln.

Daher wird das Rezept erst einmal in die Kategorie „Asiatisch“ eingeordnet.

Das Gericht sieht ja auf den Fotos auch eher so aus.

Aber es ist würzig, pikant und schmackhaft.

Und gerade die Ramen-Nudeln geben dem Gericht noch so einen richtig schmackhaften Touch.

Für 2 Personen:

- 4 Schweinebauch-Scheiben
- Salz

- Pfeffer
- Paprika
- 4 Blätter Mangold
- 2 Pak Choi
- 4 EL dunkle Soja-Sauce
- 4 EL Wasser
- 280 g Ramen-Nudeln
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.



Mit dunkler Soja-Sauce gewürzt

Schweinebauch quer in schmale Streifen schneiden.

In eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Etwas ziehen lassen.

Gemüse putzen und ebenfalls quer in schmale Streifen schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Schweinebauch darin anbraten.

Gemüse dazugeben und mit anbraten.

Soja-Sauce und Wasser darüber geben.

Alles vermischen und kurz köcheln lassen.

Parallel dazu Nudeln in einem Topf mit kochendem Wasser 3-4 Minuten garen.

Nudeln zu der Fleisch-Gemüse-Mischung geben und alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Chili con carne mit Bandnudeln



Ohne Kidney-Bohnen

Ich hatte mich getäuscht. ich habe nach einem Rezept für Chili con carne recherchiert, war jedoch der Meinung, dass ich dafür unbedingt Kidneybohnen als Zutat benötige.

Dann stieß ich jedoch darauf, dass ich mich getäuscht hatte und diese nicht unbedingt für ein Chili con carne notwendig sind.

Es gibt durchaus Rezepte ohne diese Bohnen. Jedoch sind in allen Rezepten zwei Zutaten gleichbleibend, das sind Hackfleisch und Chili-Schoten. Wie es der Name des Gerichtes schon sagt.

Anstelle der Chili-Schoten habe ich der Einfachheit halber Chili-Pulver verwendet.

Dann kommen noch Tomaten aus der Dose, Paprika und diverse Gewürze hinein.

Als Beilage verwende ich Bandnudeln, die in das Chili con

carne hineinkommen und mit diesem gut vermischt werden.

Für 2 Personen:

- 250 g gemischtes Hackfleisch
- 1 rote Paprika
- 1 Dose Tomaten (800 ml)
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Zweige frischer Rosmarin
- Salz
- Pfeffer
- Chili-Pulver
- Zucker
- 350 g Bandnudeln
- Olivenöl
- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.



Mit Bandnudeln

Blättchen des Rosmarin abzupfen und auf einem Schneidebrett kleinwiegen.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und klein schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Fleisch darin einige Minuten kross anbraten.

Gemüse und Tomaten dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Chili-Pulver kräftig würzen.

Rosmarin dazugeben.

Alles vermischen und 30 Minuten zugedeckt bei geringer Temperatur köcheln lassen.

12 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta in leicht gesalzenem, kochenden Wasser garen.

Sauce abschmecken.

Pasta zum Chili con carne geben.

Bei Bedarf die Sauce mit etwas Kochwasser der Pasta verlängern.

Alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Mit etwas frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Penne Rigate mit scharfem Spinat-Pesto



Mit viel Spinat und einigen Walnüssen

Ein Rezept für ein einfaches Pesto mit der Hauptzutat Spinat. Es wird also ein grünes Pesto.

Verfeinert wird das Pesto noch mit klein gehäckselten Walnüssen.

Und für kräftigen Bums kommen zwei rote Chili-Schoten hinein.

Für die Flüssigkeit des Pestos verwende ich Sahne und trockenen Weißwein.

Bei der Verwendung der Sardellenfilets brauchen Sie keine Bedenken habe, dass das Pesto dann fischig schmeckt. Das ist nicht der Fall. Die in Olivenöl angebratenen Sardellenfilets zerfallen beim Anbraten fast komplett und geben dem Pesto nur

eine salzige Würze.

Für 2 Personen:

- 350 g Penne Rigate
- 100 g frischer Spinat
- einige Walnüsse
- 2 rote Chili-Schoten
- 2 Sardellenfilets (Glas)
- Sahne
- weißer Burgunder
- Salz
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 8 Min.



Würziges Pesto

Walnüsse in der Küchenmaschine fein häckseln.

Spinat dazugeben und ebenfalls kurz fein häckseln.

Chili-Schoten putzen und quer in feine Ringe schneiden.

Sardellenfilets ebenfalls quer zerkleinern.

Pasta in einem Topf mit leicht gesalzenem, kochendem Wasser 8 Minuten garen.

Parallel dazu Öl in einem Topf erhitzen.

Filets und Chili-Schoten darin kurz anbraten.

Walnüsse und Spinat dazugeben.

Kurz unter Rühren köcheln lassen.

Mit einem großen Schuss Sahne ablöschen.

Ebenfalls einen großen Schuss Weißwein dazugeben.

Alles verrühren und weiter köcheln lassen.

Salzen und abschmecken.

Pasta aus dem Kochwasser herausheben und zum Pesto geben.

Alles gut vermischen.

Pasta mit Pesto auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Tomatensuppe



Einfache, leckere Suppe

Eine einfache, schlichte Tomatensuppe.

Zubereitet aus passierten Tomaten. Mit etwas Wasser verlängert.

Wer es ein wenig stückiger mag, verwendet Tomaten aus der Dose, die auch viel Flüssigkeit enthalten, und zerstampft sie grob mit dem Stampfgerät.

Aber die Suppe hat kräftig Bums. Ich gebe nämlich eine kleingeschnittene rote Chili-Schote für Schärfe hinein.

Und verfeinert wird die Suppe mit einem Schuss Sahne und einem Schuss Cognac.

Und damit man beim Essen der Suppe ein wenig zu Kauen hat, gare ich kleine Nudeln in der Suppe mit.

Für 2 Personen:

- 400 ml passierte Tomaten (1 Packung)
- 200 ml Wasser
- Sahne
- Cognac
- 1 rote Chili-Schote

- eine kleine Handvoll (Suppen-)Nudeln
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- ein wenig frische Petersilie

Zubereitungszeit: 9 Min.

Chili-Schote putzen und quer in schmale Ringe schneiden.

Petersilie kleinwiegen.

Tomatensauce in einem kleinen Topf erhitzen.

Wasser dazugeben.

Jeweils einen Schuss Sahne und Cognac hinzugeben.

Chili-Schote und Nudeln dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles vermischen und Suppe 9 Minuten bei geringer Temperatur köcheln lassen.

Prüfen, ob die Nudeln durchgegart sind.

Suppe abschmecken.

Suppe auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Mit Petersilie garnieren. Guten Appetit!

Pappardelle in Sahne-Sauce

mit Nordseekrabben und Kapern



Leckere, sämige Sauce

Mit Sahne lässt sich eine leckere Sauce nicht nur für Fleisch oder Fisch zubereiten, sondern auch ganz einfach für Pasta, Reis oder Kartoffeln.

Hier wähle ich Pasta als Hauptzutat des Gerichts. Und zwar echte italienische Pappardelle, eine meiner Lieblings-Pasta.

Bei der Sauce gehe ich dieses Mal den eher fischigen Weg und verwende Nordseekrabben aus der Packung, die Sie bei jedem Discounter bekommen.

Dazu einige eingelegte Kapern. Und zusätzlich einige Teelöffel des Einlegewassers der Kapern, das der Sauce eine gewisse Säure verleiht.

Passend dazu noch einige Knoblauchzehen.

Gewürzt wird ganz nach der mengenmäßigen Hauptzutat für die Sauce einfach mit etwas Bratfisch-Gewürzmischung, da mache ich es mir zugegebenermaßen etwas einfach.

Aber die Sauce gelingt gut. Und wenn Sie die Sauce noch verlängern wollen, einfach einige Esslöffel des Kochwassers der Pasta hinzugeben.

Für 2 Personen:

- 350 g Pappardelle
- 200 g Nordseekrabben (1 Packung)
- 4 TL Kapern (Glas)
- 4 TL Einlegewasser der Kapern
- 4 Knoblauchzehen
- 200 ml Sahne
- 2 TL Bratfisch-Gewürzmischung
- Salz
- Butter

Zubereitungszeit: 7 Min.



Mit Nordseekrabben und Kapern

Pasta in leicht gesalzenem, kochendem Wasser 7 Minuten garen.

Knoblauchzehen schälen, mit einem großen Messer platt drücken und kleinschneiden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen.

Knoblauch, Krabben und Kapern kurz anbraten. Mit dem Einlegewasser ablöschen.

Sahne dazugeben.

Mit der Gewürzmischung mischen.

Alles gut vermischen, abschmecken und kurz köcheln lassen.

Pasta aus dem Kochwasser herausheben, zur Sauce geben und alles gut vermischen.

Pasta mit Sauce in zwei tiefe Schalen geben.

Servieren. Guten Appetit!

Pappardelle in Hummerbutter-Sauce mit Nordseekrabben



Mit viel Nordseekrabben

Hummerbutter hat zwei Vorteile: Sie lässt sich in der Dose im Kühlschrank sehr lange aufbewahren. Und man kann mit ihr die besten Suppen oder Saucen mit Fisch oder Meeresfrüchten zubereiten. Und die Zubereitung ist natürlich sehr einfach und gelingt eigentlich immer.

Hier gebe ich Nordseekrabben in die Hummerbutter. Die Krabben bekommen Sie bei jedem Discounter.

Die Sauce wird abgelöscht einmal mit Sahne. Und zum anderen mit etwas trockenem Weißwein verlängert.

Fertig ist eine leckere Sauce, die der Pasta beim Anrichten einen leicht rötlichen Touch verleiht.

Als Pasta gibt es echte italienische Pasta, und zwar Pappardelle.

Für 2 Personen:

- 350 g Pappardelle
- 200 g Nordseekrabben (1 Packung)
- 4 EL Hummerbutter

- 200 ml Sahne
- weißer Spätburgunder
- Salz
- weißer Pfeffer
- Zucker
- Butter

Zubereitungszeit: 7 Min.



Schöne, rote Sauce

Pasta in leicht gesalzenem, kochendem Wasser 7 Minuten garen.

Hummerbutter in einem kleinen Topf erhitzen.

Krabben hineingeben und kurz anbraten.

Mit Sahne und einem Schuss Weißwein ablöschen.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Sauce abschmecken.

Pasta aus dem Kochwasser herausnehmen, in die Sauce geben und alles gut vermischen.

Pasta mit Sauce in zwei tiefe Schalen geben.

Servieren. Guten Appetit!

Pappardelle mit Pesto rustico



Würzig und lecker

„Pasta mit Pesto. Das ist ja wie eine Woche ohne Montage. ... Mmmmh, lecker! Wer braucht schon Montage!“ Frei nach der Werbung eines bekannten Weinanbieters.

Aber dieses Rezept ist ganz nach der italienischen Küche.

Zuerst einmal italienische Pasta, und zwar Pappardelle. Eine meiner Lieblings-Pastas. Ich habe gleich einen 1-kg-Sack davon gekauft. Reicht somit 3 Mal für 2 Personen.

Dann ein echt italienisches Pesto. Zubereitet aus frischen Zutaten. Grob zerkleinert mit dem Stampfgerät.

Ja, wenn da nicht die roten Chili-Schoten wären. Chili-Schoten

sind auch nicht mehr das, was sie früher einmal waren. Ich wollte dieses Gericht einmal ausnahmsweise sehr scharf haben. Ganz nach dem Grundsatz von Schärfe-Liebhabern: „Es muss brennen!“ ☐

Aber die beiden verwendeten, roten Chilis zaubern leider nur eine leichte Schärfe in das Gericht. Jeder Schuljunge würde dieses Pastagericht liebend gerne esse. Wenn man scharf mag, muss man anscheinend doch zu Habañeros oder Bih Jolokias greifen. ☐

Für 2 Personen:

Für das Pesto:

- 1 große Tomate
- 1/4 rote Paprika
- 1/4 gelbe Paprika
- ein Stück Aubergine
- ein Stück Zucchini
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 rote Chili-Schoten
- etwas frische Petersilie
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Für die Pasta:

- 350 g Pappardelle
- Salz
- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.



Mit leckerer Pappardelle

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und sehr klein schneiden.

Öl in einem kleinen Topf erhitzen und Gemüse darin anbraten.

Salzen und pfeffern.

Unter Rühren fünf Minuten kräftig braten lassen.

Mit dem Stampfgerät grob zerstampfen.

Pesto abschmecken.

Parallel dazu Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 7 Minuten garen.

Pasta durch ein Küchensieb absieben, aber das Kochwasser auffangen.

Etwa 10 Esslöffel des Kochwassers zum Pesto geben und dieses damit verlängern.

Pasta zum Pesto geben. Alles gut vermischen.

Pasta mit Pesto auf zwei tiefe Pasta-Teller verteilen.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Penne Rigate mit Spinat-Walnuss-Pesto



Mit Parmigiano Reggiano garniert

Erneut wieder einen Brotaufstrich zweckentfremdet. Als Pesto für Pasta. Was ich ja gerne mache.

Dieses Mal ein veganer Brotaufstrich aus Spinat und Walnüssen.

Veganer, verwendet einfach anstelle des verwendeten Parmigiano Reggiano einen veganen Hartkäse, dann habt Ihr ein leckeres, veganes Gericht.

Ich habe noch eine sehr reife Avocado kleingeschnitten und zum

Brotaufstrich dazugegeben.

Und natürlich braucht der Brotaufstrich noch eine gehörige Portion Salz und Pfeffer, denn als Brotaufstrich ist er natürlich nicht sehr würzig hergestellt.

Für 2 Personen:

- 350 g Penne Rigate
- 140 g veganer Brotaufstrich Spinat-Walnuss (1 Glas)
- 1 reife Avocado
- Salz
- Pfeffer
- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 8 Min.



Brotaufstrich als Pesto

Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 6 Minuten garen.

Avocado schälen, in Spalten schneiden und dann kleinschneiden.

Kochwasser der Pasta in eine Schüssel abgießen.

Brotaufstrich und Avocado in einen Topf geben und erhitzen.

Einige Esslöffel des Kochwassers dazugeben und die Sauce ein wenig verlängern.

Salzen und pfeffern.

Pasta dazugeben und alles gut vermischen.

Pasta mit Pesto auf zwei tiefe Pasta-Teller geben.

Mit Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!