Wassermelonen-Salat



Fruchtig-würzig

Bei diesem Salat mit Wassermelone gebe ich noch griechischen Feta und italienischen Büffelmozzarella hinzu.

Dann noch Lauchzwiebeln und Knoblauch.

Und etwas Schnittlauch.

Ich bereite für den Salat ganz gewohnt ein Dressing aus Weißweinessig und Olivenöl zu. Und würze mit Salz und Pfeffer. Und einer sehr großen Prise Zucker.

Bei der Wassermelone entferne ich dieses Mal die kleinen Kerne nicht. Ich würde sonst die Wassermelone zu stark zerstückeln. Aber die kleinen Kerne schmeckt man beim Essen des Salates kaum.

Der Salat schmeckt gut. Und ungewohnt. Er schmeckt leicht süß

nach Wassermelone. Dann leicht salzig und würzig. Und cremig nach Käse.

[amd-zlrecipe-recipe:1200]

Wurst-Salat

Passend zu den derzeitigen sommerlichen Temperaturen von über 30 Grad Celsius gibt es noch einmal einen leckeren, leichten, schlank machenden Salat.

Dazu verwende ich Gemüse wie Zwiebel, Knoblauch, Lauchzwiebel, Paprika, Zucchini und Aubergine.

Dann Romana-Salatherzen.

Und zu guter Letzt noch für mehr Gehalt und etwas Würze Fleischwurst.

Abgerundet wird der Salat durch einige schwarze Oliven.

[amd-zlrecipe-recipe:1181]

Wurstsalat

Heute ist einmal mikrowellenfreier Tag.

Es gibt passend zur sommerlichen Hitze einen frischen, gesunden, schlank haltenden Salat.

Mit der Hauptzutat Fleischwurst.

Dann, denn man darf es sich im Sommer schon ein wenig bequem machen, ein Salatmix aus der Packung.

Der Salatmix enthält Eisberg-, Frisee- und Radiccio-Salat und Mais. Eine Packung von 200 g ist für eine Person geeignet.

Dazu verfeinere ich den Salat noch mit einigen kleingeschnittenen, eingelegten Minigurken aus dem Glas.

Angemacht wird der Salat mit Weißweinessig, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zucker.

[amd-zlrecipe-recipe:1157]

Frische Tagliatelle mit geräucherter Forelle und Olivenöl

Normalerweise isst man ja geräucherte Forelle zu einem Stück Brot mit Butter.

Ich habe das Ganze einmal etwas variiert und abgeändert und die grob zerkleinerten Forellenfilets zu frischer Tagliatelle gereicht.

Das Raucharoma der Forellenfilets bringt genügend Geschmack mit, so dass man das Gericht nicht noch zusätzlich würzen muss.

Zum Verfeinern gebe ich noch etwas gutes Olivenöl über das

Gericht.

Das Gericht schmeckt außergewöhnlich gut.

[amd-zlrecipe-recipe:1112]

Kopfsalat mit geräucherter Forelle und grünen Oliven

Ein frischer Salat, der bei den jetzigen, schon sommerlichen Temperaturen gut schmeckt und guttut.

Als Hauptbestandteil wähle ich einen großen Kopfsalat.

Dazu kommen für etwas Räuchergeschmack geräucherte Forellenfilets.

Und zusätzlich für Würze und Aroma eingelegte, grüne Oliven aus dem Glas.

Das Dressing bereite ich klassisch mit Weißwein-Essig und Olivenöl zu. Gewürzt wird mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

[amd-zlrecipe-recipe:1109]

Frische Oregano-Pappardelle mit Olivenöl und Parmigiano Reggiano

Ich hatte ja meine Pastamaschine schon zwei Male an den Kundendienst eingeschickt, weil sie defekt war.

Beim ersten Mal wurde ein Teil ausgetauscht. Sie funktionierte zwei Mal zum Zubereiten von Pasta. Dann gab sie wieder den Geist auf.

Beim zweiten Mal wurde die Maschine komplett getauscht und ich erhielt einen neuen Artikel.

Da habe ich mich doch gleich einmal daran gemacht, wieder frische Pasta zuzubereiten.

Und beim ersten Mal klappte dies auch anstandslos.

Jetzt hoffe ich nur, dass die Maschine weiterhin ihren Dienst tut und ich des öfteren frische Pasta zubereiten kann.

Ich habe frische Pappardelle nach dem Grundrezept zubereitet.

Verfeinert habe ich die Pappardelle mit fein püriertem, frischem Oregano. Ich habe somit grüne Pasta zubereitet.

Sie ist sehr gut gelungen und sehr lecker. Mit dem guten Olivenöl und dem Parmiagiano Reggiano gewürzt schmeckt sie außerordentlich gut.

[amd-zlrecipe-recipe:1110]

Kalbs-Hirn-Salat

Heute gibt es im Rahmen meiner Woche der Innereien ein leckeres Rezept für Kalbs-Hirn für Sie.

Zu feinem Kalbs-Hirn passt eigentlich als Salat besser ein sehr feinblättriger Salat.

Mein Discounter hatte jedoch zu dem Zeitpunkt, als ich einkaufen ging, keinen solchen vorrätig.

Also kaufte ich Tomaten, Salatgurke und Feta.

Erstaunlicherweise überdeckt der Feta beim zubereiteten Salat den Geschmack des Kalbs-Hirns nicht.

Ich gebe noch kleingeschnittene Lauchzwiebeln und Knoblauch in den Salat.

Das Dressing bereite ich aus Limettensaft, Weißwein-Essig und einem guten Olivenöl zu. Dazu Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker.

Das Kalbs-Hirn schmeckt exzellent. Allerdings schmecken mir Stierhoden oder Kalbs-Bries doch besser.

Ich gare das Kalbs-Hirn vor dem Zubereiten des Salats in leicht köchelndem Gemüsefond und lasse es dann im Kühlschrank erkalten. Es bekommt durch den Gemüsefond auch etwas Geschmack.

Kalbs-Hirn bietet sich aufgrund seiner feinen Struktur eigentlich am besten für eine schöne Gemüsesuppe oder auch zusammen mit Rührei an. Einen Plan für Kalbs-Hirn in einem Ragout mit weiteren Zutaten habe ich aufgrund der feinen Struktur des Kalbs-Hirns fallen gelassen, es würde beim

Anbraten in der Pfanne sehr schnell beim Umrühren zerfallen.

[amd-zlrecipe-recipe:1067]

Girasoli mit Olivenöl und Parmigiano Reggiano

Einfaches Gericht.

Pasta vom Discounter. Aber eben frische Pasta.

Gefüllt mit gegrilltem Gemüse.

Einfach zubereitet mit gutem Olivenöl und Parmigiano Reggiano.

[amd-zlrecipe-recipe:1041]

Salat mit Lollo rosso, Chicorée und Lauchzwiebel

Einfacher, aber schmackhafter Salat mit drei Zutaten.

Lollo rosso, Chicorée und Lauchzwiebel.

Das Dressing dieses Mal mit Weißwein-Essig und Olivenöl zubereitet.

[amd-zlrecipe-recipe:1032]

Lollo-rosso-Salat

Da haben die Hersteller von Lebensmitteln doch tatsächlich dazugelernt.

Ich habe eine Packung Lollo-rosso-Salat gekauft.

Dieser war geputzt, gewaschen und grob zerkleinert.

Und auf der Packung stand doch tatsächlich „Convenience-Salat“.

Kaum zu glauben. Aber endlich einmal eine passende, nicht irreführende Bezeichnung eines Lebensmittels.

Ganz gestimmt hat die Bezeichnung im Endeffekt dann aber doch nicht. Der Salat war nur grob zerrupft. Für einen Salat waren die Salatteile dann doch zu groß und ich musste sie für den Salat noch mit der Hand etwas zerkleinern.

Angerichtet habe ich den Salat mit einem italienischen Dressing.

Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker. Balsamico di Modena. Olivenöl.

[amd-zlrecipe-recipe:1016]

Frische, rote Capellini mit Oliven, Olivenöl und Parmigiano Reggiano

Meine Nudelmachine ist repariert und wurde von der Vetriebsfirma wieder an mich zurückgeschickt. Der Knethaken war defekt und wurde ausgetauscht. Jetzt funktioniert sie wieder einwandfrei.

Aus diesem Grund habe ich auch gleich frische Pasta zubereitet. Dieses Mal dünne Capellini.

Und als Besonderheit habe ich zu der Teigmasse in der Nudelmaschine Tomatenmark hinzugegeben, um die Nudeln zu färben und ihnen ein spezielles Aroma zu verleihen. Und das hat auch alles sehr gut geklappt.

Ich richte die frische Pasta nur mit einigen frischen, guten Zutaten an. Kleingehackten, eingelegten Oliven. Olivenöl. Und frisch geriebenem Parmigiano Reggiano.

Fertig ist ein einfaches, leckeres Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:1012]

Penne Rigate mit Blattsalat-Pesto

Für das Pesto verwende ich eine Mischung aus frischem Salat. Und zwar junger Spinat, Rucola und roter Mangold.

Aroma füge ich dem Pesto hinzu, indem ich Schalotten und Knoblauch in Olivenöl anbrate, um Röststoffe zu erhalten.

Dann kommt noch eine große Portion frisch geriebener Parmigiano Reggiano hinzu.

Und für weiteres Aroma und Würze einige eingelegte Oliven.

Als Pasta wähle ich Penne Rigate.

[amd-zlrecipe-recipe:1010]

Endivien-Salat

Ein einfacher Endivien-Salat.

Aber zubereitet mit einem leckeren Dressing mit gutem Balsamico di Modena und gutem Olivenöl.

Verfeinert vor dem Servieren mit kleingewiegter Petersilie und kleingehackten Pinienkernen.

Etwas für die Veganer.

Und für zwischendurch ist so ein leckerer, frischer Salat wirklich sehr schmackhaft.

[amd-zlrecipe-recipe:997]

Tagliolini mit Blumenkohl-Pesto

Ich verwende für die Pasta grüne Tagliolini, die mit Spinat hergestellt wurden. Aufgrund dessen, dass die Pasta sehr dünn ist, braucht sie nur eine Kochzeit von etwa 3 Minuten.

Das Pesto bereite ich aus einem lila Blumenkohl zu. Dazu Schalotten und Knoblauch, die ich für mehr Röststoffe und Aroma in viel Olivenöl anbrate.

Schließlich noch eine große Portion frisch geriebener Parmigiano Reggiano.

Ich würze das Pesto mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Keine Bange, das Pesto hat zwar eine leichte Farbe und Anmutung wie ein Kartoffelpüree. Aber es schmeckt sehr lecker und würzig nach Blumenkohl. Und schließlich soll es auch sehr schlotzig für die Pasta sein.

[amd-zlrecipe-recipe:991]

Feldsalat mit Nürnberger Rostbratwürsten

Nein, nicht separat zubereitet und angerichtet.

Sondern zusammen.

Ich gebe für das Dressing für den Feldsalat Balsamico di Modena, Olivenöl, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker auf den Feldsalat und vermische ihn damit.

Währenddessen habe ich die Rostbratwürste kleingeschnitten und einige Minuten kross in der Pfanne angebraten.

Dann gebe ich die Würste zum Salat und vermischen alles miteinander.

[amd-zlrecipe-recipe:973]

Frische Tortellini mit Olivenöl und Parmigiano Reggiano

Ein schnell zuzubereitendes Gericht. Drei Zutaten. Kein weiterer Kommentar.

Einfach Pasta garen, in zwei tiefe Pasta-Teller verteilen,

Olivenöl darüber geben und frisch gemahlenen Parmigiano Reggiano darüber geben.

Fertig.

[amd-zlrecipe-recipe:970]