

Spiralnudeln mit Avocado-Champigon-Pesto

Spitalnudeln. Mit einem leckeren Pesto.

Für das Pesto verwende ich Avocados. Dann Champigons. Schließlich eine große Menge frisch geriebenen Parmesan.

Und noch einige kleine weitere Zutaten.

Der Zitronensaft gibt dem Pesto einen sauren, fruchtigen Geschmack.

[amd-zlrecipe-recipe:948]

Mi-Nudeln mit Rucola-Tomaten-Pesto

Hier einmal sozusagen außerhalb der Reihe wieder ein Rezept mit fertigen, industriell gefertigten Nudeln.

Meine neue, elektrische Pasta-Maschine funktioniert nicht genau so, wie sie eigentlich sollte. Ich muss sie jetzt erst auf Garantie an den Distributor zurückschicken, damit sie dort begutachtet, eventuell repariert wird oder ich eine neue Maschine erhalte.

Deswegen hier asiatische Mi-Nudeln. Andere hatte ich nicht mehr vorrätig.

Dazu ein leckeres Pesto aus Rucola, Kirsch-Tomaten und viel

Parmesan.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:939]

Rinder-Carpaccio

Frisches, rohes Rinderfilet.

Leicht angefroren. Dann in hauchdünne Scheiben geschnitten.

Serviert mit etwas Balsamico, Olivenöl und Parmesan.

[amd-zlrecipe-recipe:909]

Dorade Royale mit Buschbohnen

An Weihnachten gibt es Dorade Royale.

Ich fülle den Bauchraum der Doraden mit zerdrücktem Knoblauch, Rosmarin, Thymian und Zitronenscheiben.

Dann gebe ich sie jeweils in Alufolie, träufele etwas Olivenöl darüber, verschließe sie gut in der Alufolie und gare sie im Backofen.

Dazu Buschbohnen.

[amd-zlrecipe-recipe:899]

Tortellini mit Olivenöl

Ein einfaches Gericht. Nur drei gute Zutaten.

Als Pasta verwende ich frische Tortellini.

Bei den Tortellini hat der Hersteller wieder einmal Etikettenschwindel betrieben. Laut Verpackung waren es „Tortelloni“. Das war aber nicht zutreffend. Ich habe es in meinem Foodblog schon einmal beschrieben, ich habe einmal frische Tortelloni in einem italienischen Restaurant in Düsseldorf gegessen. Ich bekam einen großen Teller serviert, auf dem sich drei Tortelloni befanden. Mehr passten nicht auf den Teller. Tortelloni haben etwa die Größe einer Handfläche. Tortellini sind dagegen klein und deswegen passen auch gut 15–20 Tortellini in eine Pasta-Packung mit etwa 250 g.

Aber das Gericht ist sehr fein, und Olivenöl und Parmesan runden die Pasta gut ab.

[amd-zlrecipe-recipe:897]

Wurst-Salat

Ich hatte ein Glas mit Cocktail-Würstchen vorrätig, die ich noch verbrauchen wollte. Ein kleiner, frischer Salat bot sich an. Dazu habe ich die ganz kleinen Cocktail-Würstchen im Ganzen verwendet. Die etwas größeren, die auch im Glas enthalten waren, habe ich grob zerkleinert. Wer keine Cocktail-Würstchen vorrätig hat, kann gern auch Wiener Würstchen verwenden.

Dazu kommen noch hart gekochte Eier, Chinakohl und Zwiebeln. Und etwas krause Petersilie.

Das Dressing bilde ich aus gutem Balsamico und Olivenöl. Gewürzt mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

[amd-zlrecipe-recipe:896]

Gebratene Steckrüben-Scheiben mit rotem Vollkorn-Reis

Trauen Sie sich das zu. Ich habe es hier mit Steckrüben-Scheiben ausprobiert. Und mit Kürbis-Scheiben hat es vor einiger Zeit auch gut geklappt. Es sollte auch mit Knollensellerie-Scheiben funktionieren.

Und Sie erhalten ein schnell zubereitetes Gericht, das zudem vegan ist.

[amd-zlrecipe-recipe:882]

Hähnchenbrustfilet mit kleiner Gemüse-Beilage

Kross gebratene Hähnchenbrustfilets.

Mit einer kleinen Gemüse-Beilage aus Chinakohl, Kirsch-Tomaten, Lauchzwiebeln, Oliven und Knoblauch.

Trauen Sie sich. Würzen Sie manche Produkte zur Abwechslung nur einmal ganz einfach. Wie diese Produkte, die ich nur mit Kräutersalz würze.

Einfach, schnell, schmackhaft, lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:878]

Gebratene Schweineleber mit Calamarati und Conchiglioni

Wie vor kurzem der gebratene Pansen mit gemischter Pasta, bereite ich nun auf die gleiche Weise Schweineleber zu.

Auch diese gelingt hervorragend. Ich brate die Schweineleber-Stücke nur einige Minuten in gutem Olivenöl an. So bleiben sie innen saftig und leicht rosé. Sie munden einfach delikat.

Dazu eine Mischung aus Calamarati und Conchiglioni, von denen ich jeweils einen Rest noch übrig hatte.

Ich gebe einfach anstelle einer Sauce etwas gutes Olivenöl auf die Pasta.

[amd-zlrecipe-recipe:876]

Gebratener Pansen mit Calamarati und Conchiglioni

Ich liebe ja in Butter gebratenen Pansen. Dieses Mal habe ich ihn allerdings in einem guten Olivenöl gebraten. Da ich zum gebratenen Pansen unterschiedliche Pasta serviere, über die ich als Sauce einfach etwas gutes Olivenöl träufle.

Sie bereiten keine Innereien zu? Ich erwidere Ihnen: Tun Sie dies. Sie werden das Gericht sicherlich mögen und auch noch andere Innereien zubereiten wollen.

Denn Pansen wird ja vor der eigentlichen Zubereitung für ein Gericht noch vorbereitet, indem man ihn vier Stunden in einem Gemüsefond gart. Denn Pansen, also der Widerkäuermagen des Rindes, besteht aus einem sehr zähen Muskelfleisch. Und der Magenschleimhaut, die aus einer dicken Galertschicht besteht.

Ich habe für die Vorbereitung des Pansens dieses Mal aber keinen selbst zubereiteten Gemüsefond verwendet. Ich habe etwa 800 g Pansen gegart, also zwei große Packungen. Und da würde ich für das Garen des Pansens etwa 2-3 l Gemüsefond verbrauchen. Da wäre mein ganzer selbst zubereiteter, portionsweise eingefrorener Vorrat an Gemüsefond aufgebraucht.

Nein, dieses Mal habe ich dafür auf Gemüse-Brühpulver zurückgegriffen. Dieses ist aber ein Bio-Produkt, von mir mit verschiedenen anderen Brühpulvern getestet und von mir für gut befunden.

Der mehrere Minuten in heißen Olivenöl gebratene, krosse und knusprige Pansen schmeckt einfach vorzüglich. Da ist zum einen das krosse und knusprig gebratene Muskelfleisch. Und das Weiche der galertartigen Magenschleimhaut. Dies zusammen macht den besonderen Genuss des gebratenen Pansens aus.

Wie schon erwähnt, serviere ich den gebratenen Pansen einfach auf guter, italienischer Pasta, von der ich noch von zwei Sorten einige Reste übrig hatte, die aber zusammen zwei Mahlzeiten geben. Und die Pasta wird einfach noch mit etwas gutem Olivenöl beträufelt.

Mehr braucht es nicht für dieses leckere Gericht, auf das ich mich schon gefreut hatte.

[amd-zlrecipe-recipe:875]

Hähnchenbrustfilet mit einer kleinen Gemüse-Beilage

Leckere Hähnchenbrustfilets, auf jeder Seite vier Minuten kross gebraten. So sind die Filets zwar fast durchgegart, aber innen noch rosé und saftig.

Dazu eine kleine Beilage mit Gemüse, aus Chinakohl, Lauchzwiebeln, Kirsch-Tomaten, Oliven und Knoblauch.

Conchiglioni mit gebratenem Feldsalat

Ich habe Feldsalat einmal ganz anders als bisher gewohnt verwendet. Eine Zubereitung als Salat ist ja bekannt und nichts Neues. Auch die Zubereitung als Pesto, also mit dem Pürierstab fein püriert und mit Pasta serviert, ist ebenfalls nicht neu, und dazu finden Sie auch ein Rezept in meinem Foodblog. Aber beim Zubereiten fiel mir ein, dass man den Feldsalat nach dem Anbraten, wobei er stark in sich zusammenfällt, auch im Ganzen lassen kann und ihn wie Spinat zu einer Beilage servieren kann. Feldsalat ist ja an sich schon sehr würzig, und mit dieser hier beschriebenen Zubereitung schmeckt er eigentlich fast wie Spinat. Also sehr geschmackvoll und lecker. Eine interessante, abwechslungsreiche Zubereitung von Feldsalat.

Zwischendurch, während der Zubereitung des Gerichts, war ich mal wieder ein wenig zocken. Oder besser gesagt, suchte im Internet nach neuen Websites, um ein wenig Geld für die Haushaltsskasse zu verdienen.

Und siehe da, ich fand sogar eine sehr interessante Website, die Erfahrungsberichte und Tests zu Glückspiel-Seiten liefert. Da wurde [eine Site bewertet](#), die u.a. in Deutschland lizenziert ist. Und neuen Kunden sogar einen Willkommensbonus von 20 € gewährt. Und eine andere Bewertung [über eine Site](#), die sogar in der EU lizenziert ist. Und bei neuen Kunden verdoppelt sich die erste Einzahlung bis zu einem Betrag von

100 Euro. Viele weitere Bewertungskriterien findet ihr auf diesen Seiten. Schaut einmal hinein, es ist wirklich interessant.

Apropos Geld verdienen, wenn Ihr beim Zocken etwas gewonnen habt: Sie finden ja in meinem Foodblog in den Seitenleisten immer Hinweise auf neu erschienene Kochbücher oder zu Vorankündigungen zu Kochbüchern, die gerade in Arbeit sind. Die schon erschienenen Kochbücher – vielleicht als Weihnachtsgeschenk? – können Sie ganz einfach auf der Website meines kleinen Verlags [Buch-Schmiede](#) finden. Stöbern Sie dort gern einmal die Bücher durch, ich habe auch noch Bücher zu anderen Themen im Sortiment.

Übrigens, das Rezept mit dem pürierten Feldsalat mit Pasta, für diejenigen unter Ihnen, die gern ein gewöhnliches Pesto essen möchten, finden Sie [hier](#).

[amd-zlrecipe-recipe:861]

Chicorée-Salat

Ein einfacher Salat, zubereitet mit Chicorée.

Für das Dressing habe ich dieses Mal saure Sahne verwendet. Anstelle Balsamico- oder Weißwein-Essig.

[amd-zlrecipe-recipe:865]

Marinierte Schweinesteaks mit kleiner Beilage

Ich habe auf fertig marinierte Steaks vom Discounter zurückgegriffen.

Man kann die Marinade aber auch selbst zubereiten und Steaks darin marinieren.

Dazu bedarf es nur einiger frischer Kräuter, Salz, Pfeffer, Zucker und ein gutes Olivenöl.

Fertig sind frisch zubereitete marinierte Steaks.

Dazu als kleine Beilagen Oliven, Lauchzwiebeln, Knoblauch und Kirsch-Tomaten.

[amd-zlrecipe-recipe:859]

Radicchio-Salat

Was tut man, wenn man sehr gute Zutaten für ein Salat-Dressing vorrätig hat? Richtig, man bereitet sich verständlicherweise des öfteren einen frischen Salat zu.

So geschehen dieses Mal mit Radicchio.

Der Radicchio hat ja von sich aus schon einen würzigen, leicht bitteren Geschmack.

Und mit diesem würzigen Dressing schmeckt er nochmals so gut.

[amd-zlrecipe-recipe:858]

Gebratene Kürbisscheiben mit Vollkorn-Reis



Leckerer Kürbis zu Halloween ...

Das ist der Kürbis, den ich an Halloween erstanden und auch eigentlich gleich zubereiten wollte. Aber dann kam etwas dazwischen und das Rezept und die Veröffentlichung verschoben sich leider einige Tage.

Nun, aus Kürbis kann man herrliche gebratenen Scheiben zubereiten. Mir kam sogar die Idee, die Kürbis-Scheiben zu panieren und dann zu braten. Das hole ich sicherlich demnächst

noch nach.

Gewürzt habe ich die Scheiben nur mit etwas Kräutersalz.

Dazu gibt es als Beilage eine Portion des köstlichen Vollkorn-Reises, den ich bei einem italienischen Online-Shop erstanden habe. Dieser wird nach Zubereitung einfach noch ein wenig gesalzen und erhält etwas gutes Olivenöl.

Fertig. Wieder einmal wenige, gute Zutaten. Und ein leckeres Gericht.

Übrigens, was verwenden Sie eigentlich alles an Zubehör beim Kochen? Natürlich, Pfannen und Töpfe, keine Frage. Dazu Utensilien wie Kochmesser, Pfannenwender, Kochzange & Co. aber zum Anziehen? Damit man sich nicht die frische Kleidung, die man vielleicht am gleichen Tag erst angezogen hat, bekleckert. Ja, sicher, eine Kochschürze. Ich habe vor kurzem eine neue Kochschürze gebraucht, weil meine alte Kochschürze nicht mehr zeitgemäß war. Und bin im Internet auf einen Shop gestoßen, bei dem man sich eine personalisierte [Kochschürze](#) selbst gestalten kann. Sie können also Text frei eingeben oder sogar ein Foto von Ihnen hochladen. Und das Ganze gibt es auch für kleine Kochschürzen, so dass man damit sogar seine Kinder zum Kochen motivieren kann. Eine klasse Sache, sage ich Ihnen. Da macht das Kochen gleich noch mehr Spaß, wenn man passend „gekleidet“ ist. Und by the way, weil bald Weihnachten ist, ein schönes Weihnachtsgeschenk ist das Ganze natürlich auch.

[amd-zlrecipe-recipe:843]