

# Spiralnudeln mit Weiße-Rüben-Pesto

Nochmals ein Pasta-Gericht mit Pesto.

Für die Pasta wähle ich Spiralnudeln.

Und das Pesto bereite ich dieses Mal etwas ungewohnt aus weißen Rüben zu. Dazu natürlich Parmesan und Olivenöl. Pinienkerne und etwas Schmand. Und Salz, Pfeffer und Zucker.

Das Pesto schmeckt gut, sehr ausgeglichen. Es hat weder einen würzigen, kräftigen noch sauren oder scharfen Geschmack. Eben einfach etwas „harmonisch“.

[amd-zlrecipe-recipe:699]

---

# Schmale Bandnudeln mit Wildkräuter-Pesto

In letzter Zeit habe ich lieber gern allein gekocht. Und auch keine Freunde zum Kochen eingeladen. Wenn, dann nur zum Kaffeetrinken, zu dem ich dann einen schönen Kuchen backe.

Dieses Pasta-Gericht mit Pesto habe ich somit nur für mich allein gekocht.

Ich habe schöne, deutsche, schmale Bandnudeln als Pasta ausgewählt.

Und für das Pesto Wildkräuter. Dieses Mal kann ich leider nicht mitteilen, aus welchen Sorten diese Wildkräuter insgesamt bestehen. Denn ich habe sie beim Supermarkt offen

und frisch gekauft. Somit war keine Verpackung dabei, auf der die einzelnen Sorten vermerkt waren.

Zum Pesto gebe ich noch verständlicherweise frisch geriebenen Parmesan und einen guten Schluck Olivenöl. Dann etwas Schmand für Schlotzigkeit. Außerdem würze ich das Pesto dieses Mal mit Senf für Würze und Säure. Und etwas zusätzliche Säure durch etwas Kapern.

Die Pasta schmeckt wie gewohnt sehr gut, das Pesto ist würzig und schmeckt kräftig nach Kräutern, wie es auch sein soll.

[amd-zlrecipe-recipe:697]

---

## **Schmale Bandnudeln mit Feldsalat-Pesto**

Ich habe Pasta bei meinem Discounter erstanden. Nichts weltbewegendes. Und nicht einmal italienische Pasta. Sondern in Deutschland produziert. Aber, nach dem ersten Zubereiten und Essen muss ich sagen, sie schmecken sehr gut und delikat.

Das Pesto bereite ich aus zwei Packungen Feldsalat zu. Dazu Schalotten und Knoblauch. Und wie immer unabdingbar für ein Pesto Olivenöl und frisch geriebener Parmesan. Dazu noch etwas Schmand für mehr Schlotzigkeit.

Verwenden Sie keine saure Sahne für das Pesto. Das dürfen sie nicht. Das Pesto bestraft Sie damit, dass es beim Erhitzen im Topf mit der Pasta ausflockt. Verwenden Sie Schmand oder Crème fraîche für mehr Schlotzigkeit.

Aber das Gericht gelingt sehr gut. Die Pasta ist, wie oben erwähnt, sehr lecker. Und das Pesto schmeckt einfach „grün“,

nach Salat.

[amd-zlrecipe-recipe:694]

---

## **Bandnudeln mit Spargel-Pesto**

Auch dieses Mal bereite ich das erste Mal ein Pesto mit Spargeln zu. Ich habe mir Anregung bei einem Foodblog-Kollegen geholt.

Das Pesto bereite ich nach Gutdünken zu. Einfach zusätzlich etwas Schalotten, Knoblauch, Senf, saure Sahne, Parmesan, Olivenöl und Gewürze.

Da Spargel als Gemüse ja sehr viel Wasser enthält, wird dieses Pesto nach dem Pürieren sehr wässrig.

Aber es schmeckt hervorragend nach Spargel. Der Senf verleiht dem Pesto etwas Würze und eine leichte Säure.

Dazu gibt es als Beilage Bandnudeln.

Ich bereite Spargel und Pasta mit Zitronengras zu. Da man Zitronengras im Gericht nicht mitisst, sondern nur im jeweiligen Gericht mitkocht, presse ist es mit dem Messer breit und koche es im Kochwasser mit.

[amd-zlrecipe-recipe:680]

---

# Bandnudeln mit Avocado-Pesto

Dies ist das erste Mal, dass ich ein Avocado-Pesto zubereite. Aber es gelingt gut. Ich hatte mehrere Avocado gekauft, und kann somit einige Male ein Pesto zubereiten.

Avocados haben den Vorteil, dass man sie pikant und herzhaft oder auch süß zubereiten kann. Eben mit den unterschiedlichsten Zutaten. Und die Pestos gelingen sehr gut und schmackhaft.

Dieses Mal habe ich weitere Zutaten wie Schalotten, Knoblauch, Pinienkerne, Parmesan, saure Sahne, etwas Worcestershire-Sauce, Zitronen-Saft und Olivenöl hinzugegeben.

Ich erhitze das Pesto auch nicht, da ich Bedenken habe, dass sonst die saure Sahne, die ja nur 10 % Fett hat, ausflockt. Sondern ich gebe das Pesto einfach nur zur Pasta dazu und erhitze es damit.

[amd-zlrecipe-recipe:677]

---

# Penne Rigate mit Basilikum-Pesto

Mal wieder ein schnell zubereitetes Pasta-Gericht.

Die Pasta ist innerhalb 10 Minuten gekocht.

Und während dieser Zeit kann man auch das Pesto schnell zubereiten.

Das Gericht ist sehr lecker und schmackhaft, das Pesto gelingt

gut.

Geben Sie jedoch nicht die Pasta in einen tiefen Pasta-Teller und dann obenauf das Pesto. Das dürfen Sie nicht. Hier gilt die Küchenregel: Die Sauce wartet auf die Pasta, nicht die Pasta auf die Sauce.

[amd-zlrecipe-recipe:658]

---

## Schweinebauch und Paprika-Gemüse

Eigentlich wollte ich eine große Portion Schweinebauch bei meinem Discounter kaufen, weil ich wieder einmal großen Appetit auf Schweinebauch hatte. Ich wollte ihn in den unterschiedlichsten Variationen zubereiten. Also gebraten, gegart, frittiert.

Aber leider hatte mein Discounter keinen unmarinierten Schweinebauch im Sortiment, nur marinierten für die jetzige Grillsaison.

Also habe ich einfach mit grobem Pfeffer marinierten Schweinebauch gekauft. Den ich der Einfachheit halber nur in Olivenöl brate.

Dazu gibt es ein feines Paprika-Gemüse, das ich aus Spitz-Paprika und normalem Paprika zubereite. Gewürzt mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker. Und einer großen Prise getrocknetem Oregano für leicht mediterranes Flair.

Für diese Gericht benötigt man wirklich ein gutes Olivenöl, denn ich brate sowohl Schweinebauch als auch Paprika-Gemüse einfach nur in Öl in der Pfanne. Fertig!

[amd-zlrecipe-recipe:647]

---

## Salat mit Chicorée, Chinakohl, Pak Choi und Steakstreifen

Jetzt habe ich doch nochmals einen schmackhaften Salat kreiert, da ich von Chicorée und Chinakohl noch etwas vorrätig hatte.

Desweiteren habe ich einen Pak Choi für den Salat verwendet.

Und um den Salat noch etwas zu verfeinern, gebe ich noch vorher in Olivenöl angebratene, marinierte Steakstreifen hinzu.

Als Dressing verwende ich dieses Mal ein einfaches Essig-Öl-Dressing.

Und würze den Salat nur mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

[amd-zlrecipe-recipe:565]

---

## Rinder-Carpacchio

Ein Convenience-Produkt. Feine, dünne Rindfleisch-Scheiben, angeordnet im Kreis, auf Folie, 2 Portionen pro Packung, tiefgefroren.

Aber ein gutes Produkt. Und da dieses Convenience-Produkt auch in der Gastronomie verwendet wird, kann man es durchaus kaufen, zubereiten und servieren.

Verfeinert wird es natürlich noch mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, etwas Balsamico-Essig oder Crema di Balsamico und einem guten Olivenöl.

Fertig ist der leckere, schmackhafte Abend-Snack.

[amd-zlrecipe-recipe:542]

---

## **Eliche tricolore mit Lollo-Rosso-Pesto**

Hier habe ich einfach zwei Salatköpfe zweckentfremdet und ein Pesto mit ihnen zubereitet.

Zusätzlich kommen noch Schalotten und Knoblauchzehen in das Pesto. Und natürlich viel frisch geriebener Parmesan. Und etwas Olivenöl.

Als Pasta habe ich Eliche tricolore verwendet, die etwas farbenfroh sind und somit auch optisch etwas für's Auge bieten.

Einfaches, schnell zubereitetes Pasta-Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:538]

---

# Tortellini mit Meeresfrüchten

Ein einfaches Gericht. Mit Käse und Spinat gefüllte Tortellini.

Dazu Meeresfrüchte. Die in Olivenöl mit Knoblauch eingelegt sind. Letzteres verwende ich einfach als Sauce für die Pasta.

Ich garniere das Ganze mit frisch geriebenem Parmesan.

Einfach. Schnell zubereitet. Aber sehr lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:494]

---

# Maultaschen auf italienische Art

Nein, diese Maultaschen sind natürlich nicht italienisch. Es sind gute, schwäbische Maultaschen. Wie gewohnt.

Aber ich kann dieses Gericht auch nicht „Geschmälzte Maultaschen“ nennen, denn sonst hätte ich die Maultaschen in Butterschmalz anbraten und schwenken müssen.

Ich will die Maultaschen aber mit weiteren Zutaten italienisch zubereiten. Weshalb ich zum Anbraten und Servieren ein gutes Olivenöl verwende.

Das Gericht ist schnell zubereitet. Es besticht durch seine

frischen, guten Zutaten. Und es schmeckt sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:402]

---

# Italienische Küche: Frische Tortellini mit Champignons und Lauchzwiebeln

Die italienische Küche ist sehr einfach gehalten. Sehr wenige Zutaten für die Gerichte. Diese jedoch in höchster Qualität. Daher munden italienische Gerichte meistens auch sehr gut. Und es gibt in der italienischen Küche übrigens mehr als Pizza und Pasta.

Hier habe ich jedoch auf frische Pasta aus Italien zurückgegriffen. Und siehe da, sogar mein Discounter hat diese Pasta frisch vorrätig und in guter Qualität. Für einen niedrigen Preis.

Ich verwende frische Tortellini, gefüllt mit Rindfleisch. Dazu gibt es frische, braune Champignons, die ich nur in feine Scheiben schneide. Und frische Lauchzwiebeln, die ich quer klein schneide.

Ich brate die Zutaten, nachdem ich die Tortellini separat in kochendem Wasser gegart habe, in gutem, italienischen Olivenöl an. Dann würze ich mit einer großen Menge Kräuter der Provence, zuzugebenerweise kein italienisches Produkt. Aber die Kräuter in der Kräutermischung werden auch gern in Italien verwendet. Und für ein kleines Sößchen lösche ich mit einem Rießling ab. Zugebenerweise auch kein italienisches Produkt,

da deutsch. Aber man könnte auch alternativ einen Soave verwenden.

Und passenderweise gibt es dann vor dem Servieren noch sehr viel frisch geriebenen, italienischen Parmesan auf das Pasta-Gericht. Lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:376]

---

## Spargel-Salat

Spargel kann man auf die unterschiedlichste Weise zubereiten. Man kann ihn schälen und in kochendem Wasser garen. Man kann ihn in Fett braten. Oder man kann einen Salat daraus zubereiten.

Notmalerweise gart man ihn in kochendem Wasser und reicht ihn mit zerlassener Butter, Kräuterbutter oder Sauce Hollandaise. Dazu reicht man gekochten Schinken, helles Fleisch wie Pute oder Hähnchen. Oder einfach Salzkartoffeln.

Ich habe mich hier entschieden, einen Salat aus dem Spargel zuzubereiten. Ich gebe noch gekochten Schinken hinzu. Dann Zwiebel und Knoblauch. Und schließlich gekochte Eier.

Ich würze nur mit Salz.

Das Dressing bereite ich aus Weißwein-Essig und Olivenöl zu.

[amd-zlrecipe-recipe:375]

---

# Kartoffel-Bratwurst-Salat

Dieses Mal bereite ich einen Kartoffel-Salat auf süddeutsche Art zu. Und zwar mit Essig und Öl angemacht.

Ich variiere den Salat noch ein wenig, indem ich kleingeschnittene, gebratene Rostbratwürste dazu gebe.

Man kann die gebratenen Rostbratwürste ruhig heiß aus der Pfanne in den Salat geben, man bekommt dadurch einen leicht lauwarmen Salat.

[amd-zlrecipe-recipe:339]

---

## Lauwarmer Bratwurst-Salat

Ein frischer Salat. Mit rein frischen Zutaten. Ich bereite ja eigentlich selten einen Salat zu. Aber dieses Mal hatte ich die Rostbratwürste übrig. Und sie einfach nur in Fett zu braten und zu essen erschien mir zu einfach. Deswegen kam ich auf die Idee mit dem Salat.

Lauwarm deswegen, weil ich kleingeschnittene, angebratene Rostbratwurst-Stücke hinzugebe. Und auch das heiße Olivenöl aus der Pfanne verwende, in dem ich die Rostbratwurst-Stücke anbrate.

Dazu kommen Tomaten, Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Knoblauch. Und frische, braune Champignons.

Ich gebe auch Kapern für Säure hinzu.

Und mische vor dem Servieren frisch gehobelte Parmesanspäne

unter.

Anstelle von Salatkräutern gebe ich – da ich frische Kräuter vorrätig habe – frischen, kleingewiegten Rosmarin, Salbei und Thymian hinzu.

Ich würze dann nur noch mit Salz und Pfeffer.

[amd-zlrecipe-recipe:311]