Fettuccine aglio e olio

Frische Fettuccine

Was braucht man mehr?

Vier einfache, aber frische italienische Zutaten.

Und schon hat man ein sehr, sehr leckeres Gericht.

Frische Pasta, gutes Olivenöl, frischer Knoblauch und echter Parmigiano Reggiano.

Für 2 Personen

- 250 g frische Fettuccine
- 10 Knoblauchzehen
- viel Olivenöl
- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 5 Min.

Vier Zutaten, ein wunderbares Gericht

Knoblauch schälen und mit einem breiten Messer flach zerdrücken.

Eine sehr große Menge Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch darin einige Minuten braten.

Parallel dazu Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 2 Minuten garen.

Pasta auf zwei tiefe Nudel-Teller verteilen.

Olivenöl mit dem Knoblauch darüber geben.

Mit viel frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Frische Tagliatelle mit Avocado-Basilikum-Pesto

Voller Teller …

Frische Tagliatelle. Zwar nicht selbst hergestellt. Sondern industriell aus der Packung. Aber zumindest frisch. Das merkt man an der kurzen Kochzeit, denn sie ist in zwei Minuten gegart.

Dazu ein leckeres Pesto. Hauptzutaten hierfür sind Avocado und frisches Basilikum.

Dazu noch einige weitere Zutaten wie Schalotte, Lauchzwiebel und Knoblauch.

Ich püriere das Pesto nicht mit dem Pürierstab. Denn ich will ein stückiges Pesto. Also nehme ich nur das Stampfgerät und zerstampfe das Pesto nach dem Garen.

Für die Flüssigkeit beim Pesto nehme ich zum ersten Ablöschen einen trockenen Chardonnay. Dann aber noch eine Menge vom Kochwasser der Pasta. Denn dieses hat ja Salz und Stärke der Pasta und würzt und bindet somit auch das Pesto.

Für 2 Personen

- 600 g frische Tagliatelle (1 Packung)
- 2 Avocados
- 2 große Schalotten
- 2 Lauchzwiebeln
- 6 Knoblauchzehen
- 2 gelbe Peperoni
- 1/2 Topf frisches Basilikum
- Salz
- weißer Pfeffer
- Olivenöl
- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 5 Min.

Avocado putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden.

Schalotten, Lauchzwiebeln, Knobkauchzehen und Peperoni putzen, gegebenefalls schälen und kleinschneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Schalotten, Lauchzwiebeln, Knoblauch und Peperoni darin glasig dünsten.

Avocado dazugeben.

Basilikumblätter dazugeben.

Mit einem Schluck Chardonnay ablöschen.

Salzen und pfeffern.

Verrühren und kurz köcheln lassen. Mit dem Stampfgerät grob zerstampfen.

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

Etwa 10 Esslöffel Kochwasser zum Pesto geben. Gut verrühren.

Kochwasser der Pasta abschütten.

Pasta zum Pesto geben und alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Pasta-Teller verteilen.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Geschmälzte Tortellini mit Bauchspeck und Basilikum

Sehr würzig

Ich hatte abends noch etwas Hunger und wollte mir ein kleines Gericht zubereiten.

Da boten sich die frischen Tortellini aus der Packung an.

In zwei Minuten gegart.

Dann kurz in einer großen Portion Butter geschmälzt.

In der ich zuvor etwas kleingeschnittenen Bauchspeck angebraten hatte.

Dazu frisches Basilikum.

Schließlich wird das Ganze noch in der Schale mit frisch

geriebenem Parmigiano Reggiano garniert.

Für 2 Personen

- 800 g frische Tortellini (2 Packungen à 400 g, mit Fleisch gefüllt)
- 100 g durchwachsener Bauchspeck
- eine große Portion frisches Basilikum
- eine große Portion Butter
- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 8 Min.

Bauchspeck in kleine Würfel schneiden.

Pasta in zwei Minuten in kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen.

Blättchen des Basilikums abzupfen.

Butter in einer großen Pfanne erhitzen.

Speck darin einige Minuten kross anbraten.

Pasta dazugeben und in der Butter schwenken.

Basilikum dazugeben. Alles kurz unter Rühren garen.

In zwei tiefe Schalen geben.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Spaghetti mit Kirschtomaten, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl

Eines der besten Pasta-Gerichte

Ein Rezept für ein wunderbares Pasta-Gericht.

Es ist eines der besten Pasta-Gerichte, das ich kenne. Und eines der frischesten.

Und doch nur mit so wenigen Zutaten.

Fünf frische Zutaten.

Und in wenigen Minuten zubereitet.

Genau so lange, wie die Pasta zum Kochen braucht.

Für 2 Personen

- 350 g Spaghetti
- 20 Kirschtomaten
- 12 Knoblauchzehen
- 1/2 Topf Basilikum
- Olivenöl
- Parmigiano Reggiano
- Salz
- weißer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 7 Min.

Knoblauchzehen schälen und mit einem flachen Messer flach drücken.

Blättchen des Basilikum abzupfen.

Kirschtomaten vierteln.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Einen sehr großen Schluck Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.

Knoblauch darin anbraten.

Kirschtomaten dazugeben.

Basilikum dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles etwas köcheln lassen.

Pasta auf zwei tiefe Pasta-Teller verteilen.

Öl mit den Zutaten darüber geben.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Linguine mit Avocado-Basilikum-Pesto

Würziges Pesto

Ein einfaches Pasta-Rezept. Mit einem frisch zubereiteten Pesto.

Für die Pasta verwende ich italienische Linguine.

Und für das Pesto Avocado und Basilikum. Und noch etwas frischen oder getrockneten Rosmarin.

Dazu die üblichen Pesto-Zutaten Olivenöl und Parmigiano Reggiani.

Gewürzt mit Salz und Pfeffer.

Beim Abschmecken des Pesto stellte ich fest, dass etwas Säure fehlt. Also gab ich noch etwas Weißwein-Essig hinzu.

Für 2 Personen:

- 350 g Linguine
- Salz

Für das Pesto:

- 2 reife Avocado
- 10 Zweige frischer Basilikum
- frisch geriebener Parmigino Reggiano
- Olivenöl
- 1 TL frischer oder getrockneter Rosmarin
- 2 EL Weißwein-Essig
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 10 Minuten kochen.

Avocado schälen, entkernen und in eine hohe, schmale Rührschüssel geben.

Blättchen des Basilikum dazugeben.

Parmigiano Reggiano und Olivenöl dazugeben. Ebenfalls den Rosmarin und den Essig.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit dem Pürierstab fein pürieren.

Abschmecken.

Etwas Kochwasser der Pasta zurückbehalten. Restliches Kochwasser abschütten.

Pesto in den gleichen Topf geben. Etwas Kochwasser dazugeben. Pesto erhitzen.

Pasta dazugeben und alles gut vermischen.

Pasta mit Pesto auf zwei Pastaschalen verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Pappardelle mit Paprika-Wurst

Würzige, kross gebratene Wurstwürfel

Für dieses leckerer Pasta-Gericht verwendet man eine südländische Wurst mit Paprika, eventuell mit Chili, die schön würzig und ein wenig scharf ist. Dazu zählt z.B. eine italienische Salami picante, eine Salsiccia oder eine spanische Chorizo.

Die Wurst wird einfach in kleine Würfel geschnitten und ohne

Fett in der Pfanne kross und knusprig geboten.

Dann kommt ein wenig guter Rotwein, hier ein Bordeaux, dazu, um für die Pasta eine Sauce zu bilden.

Das Gericht kommt ohne weitere Gewürze aus, die Wurst bringt schon genügend Würze mit.

Für die Pasta verwende ich eine original italienische Pappardelle, die sehr lecker schmeckt.

Vor dem Servieren noch frisch geriebener Parmigiano Reggiano darüber.

Für 2 Personen

- 4 pikante Würste mit Paprika (à etwa 100 g)
- Bordeaux
- 375 g Pappardelle
- Salz
- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 3 Min. | Garzeit 7 Min.

Würste in kleine Würfel schneiden.

Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 7 Minuten garen.

Währenddessen Würste in einer Pfanne ohne Fett einige Minuten kross und knusprig braten.

Einen guten Schluck Bordeaux dazugeben. Röststoffe vom Boden der Pfanne ablösen.

Pasta auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Wurst mit Sauce darüber geben.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Regiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Pappardelle mit Rucola-Sahne-Sauce

Mit würziger Sauce

Echt italinienische Pasta. Pappardelle.

Mit einer leckeren Sauce mit Rucola und Sahne.

Ich habe die Sauce bewusst nicht püriert, um ein Pesto zu erhalten. Ich wollte den Rucola somit stückig essen.

Und natürlich passt viel Knoblauch zum Rucola in die Sauce.

Und Parmigiano Reggiano kommt sowohl gerieben in die Sauce als auch vor dem Servieren zum Garnieren auf das Gericht.

Für 2 Personen

- 375 g Pappardelle
- 250 g Rucola (2 Packungen à 125 g)
- 400 ml Sahne (2 Becher)
- 4 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer

- Parmigiano Reggiano
- Butter

Zubereitungszeit: 7 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Knoblauch schälen und kleinschneiden.

Butter in einem Topf erhitzen und Knoblauch und Rucola darin andünsten.

Mit Sahne ablöschen.

Salzen und pfeffern.

Etwas frisch geriebenen Parmigiano Reggiano dazugeben.

Alles verrühren und etwas köcheln lassen.
Pasta auf zwei tiefe Pasta-Teller verteilen.

Rucola mit der Sauce darüber geben.

Mit Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Gemüse-Pfanne

Gesundes, kross gebratenes Gemüse

Eine gesunde Gemüse-Pfanne.

Aus verschiedenen Gemüsesorten, die man gerade zuhause vorrätig hat, zubereitet.

Einfach geputzt und in grobe Stücke zerschnitten. Und in Butter einige Minuten kross gebraten.

Ich gebe bewusst keinen Weißwein für eine Sauce hinzu. Denn die Rispen-Tomaten enthalten ja Flüssigkeit und geben diese

beim Braten an das restliche Gemüse ab, so dass man doch eine kleine Sauce erhält.

Gewürzt mit frisch gemahlenem Meersalz und schwarzem Pfeffer.

Und sehr viel frischer, kleingeschnittener Thymian.

Vor dem Servieren noch mit einer großen Portion frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Fertig ist ein vegetarisches, gesundes und einfach zuzubereitendes Gericht.

Für 2 Personen

- 6 Stangen Staudensellerie
- 4 Lauchzwiebeln
- 4 Mini-Gurken
- 6 Rispen-Tomaten
- 4 Knoblauchzehen
- viel frischer Thymian
- frisch gemahlenes Meersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Parmigiano Reggiano
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 5 Min.

Knoblauch schälen und kleinschneiden.

Thymian kleinwiegen.

Restliches Gemüse putzen, bei Bedarf schälen und grob zerkleinern. Tomaten halbieren.

Eine große Portion Butter in zwei Pfannen erhitzen.

Gemüse darin 5 Minuten unter Rühren kross anbraten.

Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

Auf zwei Teller verteilen.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Schupfnudeln mit Speck und Gemüse

Sehr lecker

Ein Gericht für die Pfanne.

Industriell hergestellte Schupfnudeln. Die mich dieses Mal nicht so besonders überzeugt haben.

Es schmeckt ein wenig merkwürdig, wenn man Schupfnudeln auf dem Teller hat, die alle die gleiche Größe und Form haben. Also weit davon entfernt, wenn man diese selbst zubereitet.

Dazu etwas Bauchspeck für Würze.

Und Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Knoblauch.

Garniert mit Parmigiano Reggiano und Petersilie.

Für 2 Personen:

- 2 Packungen Schupfnudeln (à 300 g)
- 100 g durchwachsener Bauchspeck
- 2 Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- Parmigiano Reggiano
- Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Petersilie kleinwiegen.

Speck in kleine Würfel schneiden.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Eine Portion Butter in einer Pfanne erhitzen.

Schupfnudeln, Speck und Gemüse darin unter Rühren 10 Minuten kross braten. Salzen und pfeffern.

Schupfnudeln auf zwei tiefe Teller verteilen.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano und Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Bratpaprika mit Bauchspeck und Käse

Kross und knusprig gebraten

Eigentlich war dieses Gericht geplant als ein veganes Gericht.

Nur der Bratpaprika. Mit veganem Hartkäse.

Dann stellte ich fest, dass ich dieses Gericht auf diese Weise schon einmal zubereitet hatte.

Außerdem hatte ich keinen veganen Hartkäse mehr vorrätig.

Also habe ich schnell umdisponiert und das Gericht nochb etwas würziger gemacht.

Indem ich Bauchspeck in kleinen Würfeln dazugebe und mit dem Bratpaprika anbrate.

Als Käse verwende ich nun einfach frisch geriebenen Parmigiano Reggiano.

Dieses Mal putze ich auch die Bratpaprikas, indem ich den Stiel und somit den Deckel der Paprikas abschneide. Denn ich bereite sie ja mit Speck und Käse zu, da wird es ein wenig mühsam, wenn man diese Teile der Paprikas erst auf dem Teller beim Essen entfernen will.

Für 2 Personen

- 1 kg Bratpaprika (2 Packungen à 500 g)
- 100 g durchwachsener Bauchspeck
- frisch geriebener Parmigiano Reggiano
- frisch gemahlenes Meersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 6–8 Min.

Deckel und Stiele der Paprika abschneiden.

Speck in kleine Würfel schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen.

Paprika und Speck darin einige Minuten kross anbraten.

Frisch geriebenen Parmigiano Reggiano darüber geben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Auf zwei Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Putenlebern auf Galletti tricolore

Leckere, rosé gebratene Putenleber

Ich habe das erste Mal Putenlebern zubereitet. Diese sind nicht immer zu bekommen.

Jedenfalls habe ich sie bei meinen bisherigen Discountern und Supermärkten nicht bekommen.

Als ich Anfang der Woche bei einem größeren Supermarkt einkaufen war, fand ich im Kühlregal nicht nur Hähnchenlebern und -herzen bei den Innereien, sondern eben auch Putenlebern. Und diese habe ich natürlich sofort mitgenommen und gekauft.

Putenlebern sind erwartungsgemäß größer als Hähnchenlebern – der Vogel ist eben definitiv größer.

Ich brate die kleingeschnittenene Lebern nur einige Minuten kross in viel gutem Olivenöl an. Und würze sie mit frisch gemahlenem Meersalz und schwarzem Pfeffer.

Für die Sauce verwende ich einfach eine sehr große Menge des guten Olivenöls. So dass dieses Gericht mit der Pasta fast wie ein Pastagericht aglio e olio zubereitet wird.

Mehr bedarf es nicht.

Als Pasta wähle ich Galletti tricolore, das sind diejenigen Nudeln, die nudelfarben, rot und grün sind.

Das Gericht in schnell in 7 Minuten zubereitet.

Während die Pasta kocht, schneidet und brät man die Lebern.

Und kann dann alles zusammen in tiefen Pasta-Tellern anrichten.

Nicht fehlen darf natürlich noch frisch geriebener Parmigiano Reggiano zum Garnieren des Gerichts.

Farfalle fantasia

Bunt wie Zuckerbonbons

Ab und zu hat mein Discounter in einzelnen Aktionen schon sehr ansprechende Artikel.

Heute fand ich dort Pasta von einem italienischen Hersteller.

Farfalle fantasia zweifarbig.

Zugegebenermaßen sieht die Pasta eher aus wie einzelne Zuckerbonbons.

Aber entsprechend zubereitet, zuerst bissfest gekocht, dann mit reichlich Olivenöl und frisch geriebenem Parmigiano Reggiano, schmeckt sie hervorragend.

Ich gebe zur Garnierung noch etwas kleingeschnittenen Schnittlauch obenauf.

Für zwei Personen kann man für ein Pastagericht, bei dem es zusätzlich kein Fleisch oder eine andere Beilage gibt, durchaus zwei Packungen der Farfalle, also insgesamt 500 g,

zubereiten.

Spaghetti tomato, aglio e olio

Würzige Dinkel-Spaghetti

Einfaches Rezept. Wenige einfache Zutaten. Aber ein sehr leckeres Gericht.

Ich verwende Dinkel-Spaghetti, diese sind ein wenig dunkler als normale Spaghetti und haben einen leicht nussigen Geschmack.

Dazu als weitere Zutaten für die Pasta kleine Kirschtomaten im Ganzen.

Dann viel Knoblauch, dieses Mal nicht kleingeschnitten, sondern mit einem großen Messer schön flach gepresst.

Dann Olivenöl.

Und schließlich noch frisch geriebener Parmigiano Reggiano.

Dinkel-Spaghetti mit Paprika, Knoblauch, Rosmarin und Olivenöl

Nussige Dinkel-Spaghetti

Einfaches Rezept. Wenige einfache Zutaten. Aber ein sehr leckeres Gericht.

Ich verwende Dinkel-Spaghetti, diese sind ein wenig dunkler als normale Spaghetti und haben einen leicht nussigen Geschmack.

Dazu als weitere Zutaten für die Pasta geröstete, eingelegte Paprika.

Dann viel Knoblauch, dieses Mal nicht kleingeschnitten, sondern mit einem großen Messer schön flach gepresst.

Dann Olivenöl.

Und frischer, kleingeschnittener Rosmarin.

Und schließlich noch frisch geriebener Parmigiano Reggiano.

In Butter gebratenes Kalbsbries auf Fettuccine

Sehr lecker

Kalbsbries ist eine sehr edle Innereie. Und auch recht teuer. Aber sie schmeckt hervorragend.

Sie ist die Wachstumsdrüse beim Kalb, die beim erwachsenen Rind nicht mehr vorhanden ist.

Um Kalbsbries zuzubereiten, muss man erst etwas vorbereiten.

Und zwar das Kalbsbries 5–10 Minuten in nur noch siedendem Wasser blanchieren.

Dann kann man es zurechtschneiden, würzen und braten oder

frittieren.

Hier habe ich es nur in einer großen Portion Butter gebraten.

Dann gebe ich es mit der Butter auf frische Pasta.

Garniert mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano.

Wenige, gute Zutaten. Aber ein sehr leckeres Essen.

Grandi Girasoli mit leichtem Tomatensugo

Würziges Sugo mit viel Petersilie

Hier habe ich bei meinem Discounter einmal in eine Pasta der Extraklasse investiert und etwas mehr Geld ausgegeben als normalerweise.

Aber die frische, gefüllte Pasta ist auch wirklich exzellent.

Dazu ein leckeres Tomatensugo. Das ich mit Petersilie, Käse und Weißwein verfeinere.