## Sacchettini Hühnchenbrustfilet Avocado-Trüffel-Soße

## mit in



Farblich Ton-in-Ton

Ein einfaches Gericht mit frischem Fleisch und frischer Pasta. Dazu aber auch ein Convenienceprodukt, da zur frischen Avocado auch eine fertige Trüffelcreme aus der Packung kommt, die den Geschmack der Soße noch ein wenig unterstreichen soll.

#### Zutaten für 2 Personen:

- 2 Hühnchenbrustfilets
- 400 g frische Sacchettini (mit Ricotta und Spinat gefüllt)
- 2 Avocado
- 400 g Trüffelcreme
- Fleischgewürzmischung (auf Basis von Paprikapulver)

- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Riesling
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 6 Min.



Mit leckerem Pesto **Zubereitung:** 

Brustfilets in kurze, schmale Streifen schneiden. Mit der Gewürzmischung würzen und in eine Schale geben.

Avocados entkernen, Inneres mit einem Esslöffel herausnehmen und in eine Schale geben. Trüffelcreme dazugeben und alles vermischen.

Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 6 Minuten garen.

Parallel dazu Butter in einer Pfanne erhitzen und Brustfiletstücke darin kurz anbraten. Avocado-Trüffelcreme-Mischung dazugeben, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und mit erhitzen. Mit einem Schluck Riesling ablöschen. Alles vermischen und Soße abschmecken.

Pasta durch ein Nudelsieb geben und somit das Kochwasser abschütten. Pasta auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Brustfiletstücke mit der Soße daraufgeben und alles gut vermischen.

Servieren. Guten Appetit!

## Bandnudeln mit Sardinen-Sahne-Soße



#### Würzige Soße

Verwenden Sie manchmal auch Produkte aus der Konservendose zu einem anderen Zweck, zu denen sie eigentlich gewöhnlich vorgesehen sind? Und kreieren damit einfach ein neues Gericht? Dann geht es Ihnen wie mir. Manch eingelegter Fisch aus der Dose ist eben nicht nur für das abendliche Butterbrot gedacht, damit man ihn zusammen mit ein paar Gurken und Tomaten zusammen vom Teller isst. Man kann damit auch schöne Soßen kreieren.

Das ist in diesem Fall geschehen. <u>Sardinen aus der Dose</u>. Verwendet für eine leckere Soße für Nudeln. Und Sie werden erstaunt sein, ich hatte zunächst etwas Bedenken über die selbst ausgedachte Kreation der Soße, ob diese denn überhaupt schmecken würde. Aber ich wurde eines besseren belehrt, die Soße gelingt, sogar mit den Gürkchen für etwas Säure in der Soße und der Sahne zum Abbinden und für Flüssigkeit in der Soße.

Verfeinert wird die Soße mit etwas Cayennepfeffer für etwas Schärfe und natürlich der obligatorischen Prise Zucker für herzhafte und pikante Gerichte. Aber auch schon allein das verwendete Olivenöl bringt eine besondere Note in die Soße. Vor dem Servieren wird das Gericht noch mit frischer, kleingeschnittener Petersilie garniert.

Die Soße hat einen angenehmen, würzigen, erdigen Geschmack und schmeckt wirklich köstlich. Also wirklich ein Kandidat, den man wieder einmal für ein Gericht zubereiten kann. Probieren Sie es aus!

#### Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Portugiesische Sardinen (2 Dosen à 125 g)
- 8 kleine, eingelegte Gürkchen (Glas)
- 4 Knoblauchzehen
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- Salz

- Cayennepfeffer
- Zucker
- Petersilie
- Olivenöl
- 375 g Bandnudeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.



Mit Sardinen aus der Dose

#### **Zubereitung:**

Öl der Sardinen in der Dose abschütten, Sardinen aus der Dose nehmen, grob zerkleinern und in eine Schale geben.

Gürkchen gegebenenfalls putzen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Knoblauch putzen, schälen, mit einem großen Messer flachdrücken, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Petersilie kleinschneiden und ebenfalls in eine Schale geben..

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

Parallel dazu Öl in einem Topf erhitzen und Knoblauch darin andünsten. Sardellen und Gürkchen dazugeben und kurz mit anbraten. Mit Sahne ablöschen. Mit Salz, Cayennepfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles vermischen und kurz köcheln lassen. Soße abschmecken.

Nudeln zur Soße geben und alles gut vermengen.

Auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Mit Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

## Pansen-Champignons-Pasta-Pfanne in Thymian-Weißwein-Sahne-Soße



Einfaches Gericht

Ein einfaches Pfannengericht mit einer Innereie. Mit Pansen. Dazu Champignons und italienische Pasta.

Das Ganze wird verfeinert mit viel frischem Thymian. Und einer leckeren, würzigen Soße aus Sahne und trockenem Weißwein.

Schnell zubereitet und sehr schmackhaft.

Wer Pansen mag, wird dieses Gericht lieben.

#### Zutaten für 2 Personen:

- 400 g vorbereiteter Pansen
- 6 große, weiße Champignons
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 200 g Fussilata Casarecchia
- 15 g Thymian (1 Packung)
- -200 ml Sahne
- Riesling

- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- **-** Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.



Würzig und sehr lecker

#### **Zubereitung:**

Pansen in kurze, schmale Streifen schneiden und in eine Schale geben.

Champignons in feine Scheiben schneiden und ebenfalls in eine Schale geben.

Zwiebeln und Knoblauch putzen, schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Blättchen des Thymians abzupfen und ebenfalls in eine Schale geben.

Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 10 Minuten garen.

Parallel dazu Öl in einer Pfanne erhitzen und Pansen darin 5 Minuten kross anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Champignons dazugeben und mit anbraten. Thymian dazugeben. Kräftig mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Mit der Sahne ablöschen. Einen Schluck Riesling dazugeben. Alles vermischen und kurz köcheln lassen. Sauce abschmecken.

Pasta durch ein Nudelsieb geben und Kochwasser abschütten. Pasta zum Pfanneninhalt geben und alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Pastateller verteilen und servieren. Guten Appetit!

# Hähnchenmägen-Gulasch in Chili-Bohnen-Sauce auf frischer Tagliatelle



Leckeres Gulasch

Eine asiatische Sauce als Grundlage. In einem deutschen Gulasch mit einer Innereie. Auf italienischer Pasta. Nie war es internationaler.

#### Zutaten für 2 Personen:

- 400 g Hähnchenmägen (1 Packung)
- 1 Gemüsezwiebel
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 4 EL Toban Djan (Chili-Bean-Sauce)
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- 100 ml trockener Weißwein
- Salz
- Zucker
- **-** Öl
- 400 g frische Tagliatelle



International
Zubereitung:

Hähnchenmägen sehr klein schneiden und in eine Schale geben. Toban Djan dazugeben, alles gut vermischen und Hähnchenmägen eine halbe Stunde darin marinieren.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse darin andünsten. Hähnchenmägen mit Marinade dazugeben und mit anbraten. Mit Sahne ablöschen. Weißwein dazugeben. Alles vermischen und zugedeckt bei sehr geringer Temperatur 3 1/2 Stunden schmoren. Danach mit Salz und einer Prise Zucker würzen und abschmecken.

Kurz vor Ende der Garzeit Tagliatelle in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 2 Minuten garen.

Tagliatelle auf zwei tiefe Nudelteller geben. Gulasch mit viel

Sauce großzügig darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

## Gefüllte Pasta mit Teriyaki-Sauce mit Zitrone, Ingwer, Knoblauch und Lauchzwiebel



Einfaches, schnell zubereitetes und leckeres Gericht Ich kann zu der gefüllten Pasta nicht viel mehr sagen oder schreiben. Denn sie befand sich in einer Kunststoffpackung ohne Angaben zu Name, Gewicht und Zubereitungszeit. Vermutlich befand sich um die Kunststoffpackung herum am Kopf noch ein Karton mit diesen weiteren Angaben, wie er manchmal bei solcher Pasta vorhanden ist, dieses Mal aber verloren gegangen sein muss.

Ich kann nur dem Aufdruck des Logos des Herstellers entnehmen, dass es sich a) um einen namhaften Hersteller handelt und b) um tatsächlich frische, gefüllte Pasta. Die somit auch nur wenige Minuten Garzeit benötigt.

Als Besonderheit habe ich aus den im Titel des Rezepts genannten Zutaten zusammen mit Teriyaki-Sauce eine leckere, besondere Sauce kreiert, die auch nicht länger gegart, sondern im Grunde mit der gekochten Pasta nur erhitzt wird. Die unterschiedlichen Aromen wie Säure der Zitrone und Schärfe des Ingwer verleihen der Sauce ihren besonderen Geschmack.

Nachtrag: Ein Blick in das Kühlregal meines Discounters mit der frischen Pasta brachte heute die Auflösung. Diese runde, gefüllte Pastasorte mit den gewellten Rändern heißt Tortelli.

#### Zutaten für 2 Personen:

- 500 g gefüllte, frische Pasta (2 Packungen à 250 g)
- Salz

#### Für die Sauce:

- 12 EL Teriyaki-Sauce
- 1 Bio-Zitrone (Schale und Saft)
- ein großes Stück Bio-Ingwer
- 6 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 5 Min.



Mit frisch geriebenem Grano Padano **Zubereitung:** 

Lauchzwiebeln putzen und und quer in Ringe schneiden. Knoblauch putzen, schälen, mit einem breiten Messer flach drücken und kleinschneiden. In eine Schale geben.

Schale der Zitrone auf einer feinen Küchenreibe in die gleiche Schale reiben. Ebenfalls den Ingwer mit Schale auf der Küchenreibe in die Schale reiben.

Zitrone auspressen und Saft dazugeben. Teriyaki-Sauce dazugeben und alles gut verrühren. Eine halbe Stunde ziehen lassen.

Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 5 Minuten garen. Kochwasser abschütten.

Sauce zu der Pasta geben und kurz erhitzen. Alles gut vermischen.

Pasta mit Sauce auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Mit

frisch geriebenem Grano Padano garnieren. Servieren. Guten Appetit!

## Falafel in Tomatensauce auf frischer Rigatoni



Leckere, knusprige Falafel **Zutaten für 2 Personen:** 

- 20 Falafel (2 Packungen à 10 Stück, aus Kichererbsen und Petersilie)
- 20 Mini-Rispentomaten (2 Packungen à 10 Stück)
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 1 TL getrockneter Thymian

- 1 TL getrockneter Majoran
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- etwas Gemüsebrühe
- 500 g frische (vegane) Rigatoni (1 Packung)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.



Und leckerer Tomatensauce
Zubereitung:

#### Für die Tomatensauce:

Tomaten putzen und sehr klein schneiden. In eine Schale geben.

Zwiebeln und Knoblauch putzen und schälen. Zwiebeln kleinschneiden und in eine Schale geben. Knoblauch mit einem breiten Messer flach drücken, kleinschneiden und ebenfalls dazugeben.

Öl in einem kleinen Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig andünsten. Tomaten dazugeben. Mit Thymian, Majoran, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Einen Schluck Gemüsebrühe dazugeben. Alles vermischen und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen. Danach Sauce abschmecken.

Kurz vor Ende der Garzeit Falafel in einer Pfanne mit etwas heißem Öl 8 Minuten kross anbraten.

Und ebenfalls kurz vor Ende der Garzeit Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 2 Minuten leicht köcheln und erhitzen.

Pasta durch ein Nudelsieb geben und Kochwasser abschütten. Pasta auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Tomatensauce großzügig darüber geben. Jeweils 10 Falafel darauf drapieren.

Servieren. Guten Appetit!

## Tortellini mit Blauschimmelkäse-Sauce



Einfaches, aber leckeres Gericht Dieses Gericht bedarf nur zweier Haupt-Zutaten. Und es ist wirklich sehr lecker.

#### Zutaten für 2 Personen:

- ■800 g frische Tortellini (mit Ricotta und Spinat gefüllt, 2 Packungen à 400 g)
- 400 g Blauschimmelkäse (2 Packungen à 200 g)
- Salz
- Petersilie

Zubereitungszeit: 5 Min.



Eine einfach zubereitete Sauce **Zubereitung:** 

Käse in einem kleinen Topf bei mittlerer Temperatur langsam schmelzen.

Tortellini in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 2 Minuten garen.

1—2 Schöpflöffel des Kochwassers der Pasta zum Käse geben und alles gut vermischen.

Tortellini durch ein Küchensieb geben und Kochwasser abschütten. Tortellini zu der Sauce geben und alles gut vermischen.

Pasta mit Sauce auf zwei tiefe Pastateller geben. Mit etwas Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

## Spätzle mit Hackfleisch-Sauce und dreierlei Zitrone



Leckere, würzige Hackfleischsauce **Zutaten für 2 Personen:** 

- 500 g Hackfleisch (Schwein)
- 2 Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 6 Romatomaten
- 2 Bio-Zitronen (Schalenabrieb und Saft)
- 1 Stengel Zitronengras
- 2 Kaffirblätter
- 3 Lorbeerblätter

- 1 Tasse Wasser
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Öl
- Grano Padano

#### Für die Spätzle:

• <u>Grundrezept</u>

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Schmorzeit 2 Stdn.



Mit leckeren Spätzle *Zubereitung:* 

Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Knoblauch putzen, gegebenenfalls schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Tomaten putzen, kleinschneiden und ebenfalls in eine Schale geben.

Zitronenschale auf einer feinen Küchenreibe in eine Schale abreiben. Zitronen auspressen und Saft ebenfalls dazugeben.

Zitronengras quer dritteln und mit einem breiten Messer flach klopfen. Zum Zitronensaft geben. Kaffirblätter ebenfalls dazugeben.

Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse, bis auf die Tomaten, glasig dünsten. Hackfleisch dazugeben und mit anbraten. Tomaten dazugeben. Dreierlei Zitrone und Lorbeerblätter ebenfalls hinzugeben. Mit dem Wasser ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden schmoren. Danach Zitronengras, Kaffirblätter und Lorbeerblätter entfernen. Sauce abschmecken.

Vor Ende der Garzeit Spätzle nach dem Grundrezept zubereiten.

Spätzle auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Hackfleisch mit Sauce großzügig darüber geben. Mit frisch geriebenem Grano Padano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

## Penne mit Basilikumpesto



Einfaches Gericht

Zutaten für 2 Personen:

- 350 g Penne
- 2 Tomaten
- Salz
- Mozzarella
- Grano Padano
- Olivenöl

#### Für das Pesto:

- 1/2 Topf Basilikum
- 1/2 Topf Petersilie
- etwas Rucola
- einige Cashewkerne
- etwas Grano Padano
- Salz
- Olivenöl



Mit Penne **Zubereitung:** 

#### Für das Pesto:

Blätter des Basilikum abzupfen, kleinschneiden und in eine Schale geben. Petersilie und Rucola kleinschneiden und dazugeben. Alles vermischen.

Grano Padano auf einer feinen Küchenreibe in eine Schale reiben.

Alles in eine hohe, schmale Rührschüssel geben. Nüsse dazugeben. Einen guten Schluck Olivenöl hinzugeben. Salzen. Mit dem Pürierstab fein pürieren. Abschmecken.

Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 11 Minuten garen. Kochwasser abschütten.

Tomaten putzen, Strunk entfernen, sehr klein schneiden und in

eine Schale geben.

Mozzarella fein zupfen. Grano Padano auf einer feinen Küchenreibe in eine Schale reiben.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Pasta darin einige Minuten kräftig anbraten. Tomaten dazugeben und kurz mit anbraten. Mozzarella und Grano Padano dazugeben, alles vermischen und einige weitere Minuten anbraten, bis sich Röststoffe auf dem Pfannenboden bilden. Röststoffe mit dem Pfannenwender abschaben, zerkleinern und mit der Pasta vermischen.

Pesto dazugeben, erhitzen und alles vermischen.

Pasta mit Pesto auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

## Spaghettini Bolognese mit dreierlei Zitrone



Leckeres Pastagericht **Zutaten für 2 Personen:** 

- 500 g Hackfleisch (Schwein)
- 2 Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 6 Romatomaten
- 2 Bio-Zitronen (Schalenabrieb und Saft)
- 1 Stengel Zitronengras
- 2 Kaffirblätter
- 3 Lorbeerblätter
- 1 Tasse Wasser
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Öl
- 350 g Spaghettini
- Grano Padano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Schmorzeit 2 Stdn.



Sehr zitronig **Zubereitung:** 

Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Knoblauch putzen, gegebenenfalls schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Tomaten putzen, kleinschneiden und ebenfalls in eine Schale geben.

Zitronenschale auf einer feinen Küchenreibe in eine Schale abreiben. Zitronen auspressen und Saft ebenfalls dazugeben.

Zitronengras quer dritteln und mit einem breiten Messer flach klopfen. Zum Zitronensaft geben. Kaffirblätter ebenfalls dazugeben.

Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse, bis auf die Tomaten, glasig dünsten. Hackfleisch dazugeben und mit anbraten. Tomaten dazugeben. Dreierlei Zitrone und Lorbeerblätter ebenfalls hinzugeben. Mit dem Wasser ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden schmoren. Danach Zitronengras, Kaffirblätter und Lorbeerblätter entfernen. Sauce abschmecken.

Kurz vor Ende der Garzeit Spaghettini 8 Minuten in kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen. Kochwasser abschütten. Spaghettini zur Sauce geben und alles gut vermischen.

Pasta mit Sauce auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Mit frisch geriebenem Grano Padano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

## Frische Tagliolini mit Tomatensauce



Extrem leckeres Pastagericht Zutaten für 2 Personen:

- 2 Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 2 grüne Peperoni
- 1 EL Tomatenmark
- 20 Minirispen-Tomaten
- 15 g frischer Thymian (1 Packung)
- etwa 200-300 ml Wasser
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- 350 g frische Tagliolini (paglia e fieno, wie Stroh und Heu, zweifarbig)
- Grana Padano



Mit frischer Pasta **Zubereitung:** 

Blättchen des Thymians abzupfen und in eine Schale geben.

Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Knoblauch und Peperoni putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden. Bei den Peperoni das Kerngehäuse nicht entfernen, sondern mit kleinschneiden. Alles in eine Schale geben.

Tomaten vierteln und ebenfalls in eine Schale geben.

Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse außer den Tomaten darin andünsten. Tomatenmark dazugeben und mit anbraten. Tomaten dazugeben. Mit Wasser ablöschen. Thymian dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen. Dann Sauce abschmecken.

Kurz vor Ende der Garzeit Tagliolini in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 3 Minuten garen. Tagliolini in ein Nudelsieb geben und Kochwasser abschütten. Zu der Sauce geben und alles gut vermischen.

Tagliolini mit Sauce auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Großzügig mit frisch geriebenem Grana Padano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

# Mariniertes Steak mit frischer Tagliatelle in Thymian-Butter



Leckere frische Pasta Zutaten für 2 Personen:

• 2 marinierte, vegane Steaks (à 180 g)

- 400 g frische vegane Tagliatelle (2 Packungen à 200 g)
- 15 g frischer Thymian (1 Packung)
- Salz
- vegane Butter
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 12 Min.



Kross und knusprig gegrillt **Zubereitung:** 

Blättchen des Thymian abzupfen und in eine Schale geben.

Tagliatelle in kochendem, leicht gesalzenem Wasser nach Anleitung garen.

Öl in einer Grillpfanne erhitzen. Steaks darin auf beiden Seiten jeweils 3 Minuten für schöne Grillspuren kross anbraten. Auf beiden Seiten auch um 45 Grad gedreht jeweils 3 Minuten grillen für kreuzförmige Grillspuren. Eine sehr große Portion Butter in einer Pfanne erhitzen. Thymian hineingeben. Pasta dazugeben, in der Butter schwenken und erhitzen. Salzen.

Jeweils ein Steak auf einen Teller geben. Steaks bei Bedarf salzen. Pasta dazu verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

## Hähnchenmägen-Gulasch in BBQ-Salbei-Zitronengras-Sauce mit Fusilli



Schlotzig, süffig und würzig **Zutaten für 2 Personen:** 

- 400 g Hähnchenmägen (1 Packung)
- 1/2 Gemüsezwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Stängel frischer Salbei
- 1 Stängel Zitronengras
- Chardonnay
- 2 EL BBQ-Sauce (Flasche)
- Worchestershire-Sauce
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Öl
- 350 g Fusilli

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Schmorzeit 3 Stdn.



#### Lange geschmort

#### **Zubereitung:**

Hähnchenmägen kleinschneiden und in eine Schale geben.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden. In eine Schale geben.

Salbeiblätter abzupfen und ebenfalls kleinschneiden.

Zitronengras quer dritteln und mit einem breiten Messer flach klopfen.

Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse darin andünsten. Hähnchenmägen dazugeben und mit anbraten. Salbei dazugeben. Zitronengras ebenfalls hinzugeben. Mit einem guten Schluck Weißwein ablöschen. BBQ-Sauce dazugeben. Mit einigen Spritzern Worchestershire-Sauce würzen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 3 Stunde schmoren. Dann Zitronengras entfernen und Sauce abschmecken. Bei Bedarf gern auch etwas einreduzieren.

Kurz vor Ende der Schmorzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pasta auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Gulasch mit viel Sauce großzügig darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

## Hähnchenlebern mit Mangold in schwarzer Knoblauch-Bohnen-

### Sauce auf Gobbetti



Leckeres Innereiengericht Zutaten für 2 Personen:

- 400 g Hähnchenlebern (1 Packung)
- 1/2 Mangold
- Fisch-Sauce
- 2 EL schwarze Knoblauch-Bohnen-Sauce
- Wasser
- Salz
- 350 g Gobbetti
- Sesamöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 8 Min.



Mit asiatischer Sauce **Zubereitung:** 

Lebern kleinschneiden und in eine Schale geben.

Mangoldblätter quer in feine Streifen schneiden. In eine Schale geben.

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

Parallel dazu Öl in einer Wokpfanne erhitzen und Mangold darin andünsten. Lebern dazugeben und mit anbraten. Mit dem Kornbrand ablöschen und flambieren. Mit etwas Fisch-Sauce würzen. Knoblauch-Bohnen-Sauce dazugeben. Sauce mit etwas Wasser verlängern. Kurz köcheln lassen. Sauce abschmecken.

Pasta auf zwei tiefe Pastateller geben. Lebern mit Mangold und viel Sauce darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Schweinebauch-Zwiebel-Gulasch auf Tortiglioni in dunkler Sauce mit Szechuanpfeffer, Koriander, Estragon und Zitronengras



Viele verschiedene Aromen Zutaten für 2 Personen:

- 2 Scheiben Schweinebauch
- 2 große Gemüsezwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 2 orange Peperoni

- 15 Cherrydatteltomaten
- 200-300 ml Vin de Pays
- 1 Stängel Zitronengras
- 1 TL Szechuanpfeffer
- 1 TL Korianderkörner
- 1 TL getrockneter Estragon
- ■1 TL edelsüßes Paprikapulver
- Cayennepfeffer
- Salz
- Zucker
- 350 g Tortiglioni
- Sesamöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Schmorzeit 2 Stdn.



Schlotzig und süffig **Zubereitung:** 

Schweinebauchscheiben längs halbieren, dann quer in kurze,

schmale Streifen schneiden. In eine Schale geben.

Gemüsezwiebeln, Knoblauch und Peperoni putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden. In eine Schüssel geben. Tomaten vierteln und in eine Schale geben.

Zitronengras quer dritteln und mit einem breiten Messer flach klopfen.

Szechuanpfeffer, Koriander und Estragon in einem Mörser fein mörsern.

Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse darin anbraten. Schweinebauch dazugeben und ebenfalls mit anbraten. Gewürze komplett dazugeben. Mit Cayennepfeffer, Salz und einer Prise Zucker würzen. Mit dem Rotwein ablöschen. Zitronengras hinzugeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden schmoren. Dann Zitronengras herausnehmen. Sauce abschmecken.

15 Minuten vor Ende der Schmorzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pasta auf zwei tiefe Pastateller geben. Gulasch mit viel Sauce großzügig darüber verteilen. Mit etwas gehacktem Grün garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

### Spätzle



Selbst geschabte Spätzle im Kochwasser Zutaten für 2 Personen:

- 200 g Mehl
- 2 Eier
- 1 gute Prise Salz
- 100 ml Wasser
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit wenige Minuten pro Durchgang



Zutaten für Spätzle **Zubereitung:** 

Mehl in eine Schüssel geben. Salzen. Eier aufschlagen und dazugeben. Langsam das Wasser mit einem Kochlöffel unterrühren. Zutaten zu einem zähflüssigen Teig schlagen. Es sollen sich Blasen unter der Teigdecke bilden. Und der Teig soll zähflüssig vom Kochlöffel fließen. Spätzleteig abgedeckt im Kühlschrank 15 Minuten ruhen lassen.

Wasser in einem großen Topf erhitzen und salzen. Für vom Brett geschabte, längliche und somit handgemachte Spätzle verlangt es etwas Übung. Dazu ein kleines Holzbrettchen ins siedende Wasser tauchen und eine Portion Teig darauf geben. Küchenmesser ebenfalls kurz ins heiße Wasser tunken. Den Teig in mehreren Durchgängen in länglichen Spätzle vom Brett in das nur noch siedende Wasser schaben.

Alternativ können Sie auch einen Spätzlehobel oder eine -

presse verwenden. Wenn die Spätzle gar sind, schwimmen sie alle oben. Fertige Spätzle mit dem Schaumlöffel herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Damit wird der Garprozess unterbrochen. Zum Servieren der Spätzle zu einem Gericht diese einfach kurz in einer Pfanne mit heißer Butter schwenken und erhitzen.

©□Fotos: <u>RitaE/Pixabay</u>, <u>Bru-nO/Pixabay</u>