Girandole mit Kiwi-Sauce

Ein Pasta-Gericht mit einer süß-scharf-aromatischen Sauce.

Die Sauce stelle ich aus Weißwein her. Für Süße sorgen Kiwis. Für Schärfe rote Chili-Schoten. Und für Aroma frischer Rosmarin.

Ich würze die Sauce ausnahmsweise noch mit einem Gemüse-Brühwürfel. Und zusätzlich mit etwas Salz und Pfeffer.

Dazu gibt es Girandole als saucensüffige Pasta.

Zutaten für 2 Personen:

250 g Girandole

4 Kiwis

4 rote Chili-Schoten

4 Zweige frischer Rosmarin

trockener Weißwein

1 Gemüse-Brühwürfel

Salz

Pfeffer

Butter

Parmesan

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Kiwis schälen und kleinschneiden. Chili-Schoten putzen und quer in Ringe schneiden. Blättchen von den Rosmarin-Zweigen abzupfen und kleinwiegen.

Butter in einem Topf erhitzen und Kiwis einige Minuten darin anbraten. Chilis dazugeben. Dann Rosmarinblättchen. Alles verrühren und etwas köcheln lassen. Mit einem sehr großen Schuss Weißwein ablöschen. Brühwürfel dazugeben. Salzen und pfeffern. Zugedeckt bei geringer Temperatur 15 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pasat in zwei tiefe Nudelteller geben. Sauce großzügig darüber verteilen. Mit frisch geriebenem Parmesan garnieren. Servieren.

Saueres Lüngerl mit Tortiglioni

Leckeres Lüngerl

Weil das Lüngerl so lecker war und es noch einiges davon übrig geblieben ist, gibt es diesmal das Lüngerl mit Pasta.

Zutaten für 2 Personen:

- Rezept für Lüngerl
- 250 g Tortiglioni

Zubereitungszeit: Pasta 12 Min.

Lüngerln nach Rezept zubereiten.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben, großzügig Lüngerl mit viel Sauce darüber geben und alternativ mit kleingwiegter Petersilie oder frisch geriebenem Parmesan garnieren. Servieren.

Ragout aus Hackfleisch und Riesenmehlwürmern mit Cognac-Curry-Sahne-Sauce und Pasta

Leckeres Ragout

Eigentlich ein Pasta-Gericht, das man aufgrund der verwendeten Riesenmehlwürmern aber auch zu den Insekten-Gerichten zählen kann. Wobei eine Menge von 50 g Riesenmehlwürmern zu 250 g Hackfleisch eigentlich nur eine kleine, weitere Zutat ist.

Ich würze die Sauce mit einer Peperoni für Schärfe. Und für etwas Säure gebe ich etwas Zitronensaft hinzu.

Die Sauce bilde ich, indem ich die angebratenen Zwiebeln, Knoblauch und Peperoni und Hackfleisch und Riesenmehlwürmer mit Cognac ablösche und flambiere. Dann gebe ich Gemüsefond hinzu. Schließlich noch Schmand. Ersatzweise kann man auch Sahne verwenden. Hauptgewürz-Zutat ist natürlich der Thai-

Curry.

Das Ragout ist sehr würzig, aber die neutralisierende Pasta schafft da einen abmildernden Gegensatz dazu.

Beim Flambieren

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Hackfleisch (gemischt)
- 50 g Zophobas morio (Riesenmehlwürmer)
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 orange Peperoni
- Cognac
- 150 ml Gemüsefond
- 100 ml Schmand
- 1/2 Zitrone (Saft)
- 2 EL Thai-Curry
- Salz
- Olivenöl

- 250 g Pasta

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 60 Min.

Riesenmehlwürmer in der Verpackung für eine halbe Stunde in den Gefrierschrank geben und abtöten.

Riesenmehlwürmer herausnehmen, vom Liefersubstrat befreien und eventuell in einer Schüssel mit warmem Wasser reinigen. Auf ein Schneidebrett geben und grob zerkleinern.

Zwiebeln und Knolauchzehen schälen und kleinschneiden. Peperoni putzen und quer in Ringe schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Peperoni darin glasig dünsten. Hackfleisch und Riesenmehlwürmer dazugeben und kräftig anbraten. Mit einem grossen Schuss Cognac ablöschen und flambieren.

Fond hinzugeben. Schmand dazugeben. Zitronensaft hinzugeben. Thai-Curry ebenfalls dazugeben. Mit Salz kräftig würzen. Alles vermischen und zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta mach Anleitung zubereiten.

Sauce des Ragouts abschmecken.

Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben und Ragout mit viel Sauce großzügig darüber verteilen. Alternativ mit kleingewiegter Petersilie oder etwas frisch geriebenem Parmesan garnieren. Servieren.

Gefüllter Puten-Rollbraten mit dunkler Braten-Sauce und Girandole

Lecker, lecker!

Mein Discounter hatte mal wieder gefüllten Rollbraten im Sortiment. Ich dachte mir, warum nicht einmal einen Rollbraten mitnehmen und ein schönes Braten-Gericht zubereiten. Das Fleisch des Rollbratens ist Putenfleisch, gefüllt ist er mit Brokkoli und Käse.

Ich habe dazu mit Gemüsefond und dunkler Soja-Sauce eine dunkle, sehr würzige Bratensauce zubereitet. Man muss sie nicht würzen, die Soja-Sauce ist würzig genug.

Dazu gibt als Beilage Pasta, und zwar die saucensüffige Girandole.

Mal wieder ein Gericht ganz nach dem Motto meines Foodblogs: Nudeln, Fleisch und Sauce.

Zutaten für 3 Personen:

- 1 Puten-Rollbraten, gefüllt mit Brokkoli und Käse (etwa 1 kg)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Peperoni
- 300 ml Gemüsefond
- 2 TL dunkle Soja-Sauce
- 450 g Girandole
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 60 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und kleinschneiden. Peperoni putzen und quer in Ringe schneiden.

Öl in einem großen Topf erhitzen und Rollbraten von allen vier Seiten kross anbraten. Es sollen sich viele Röstspuren auf dem Topfboden bilden. Herausnehmen.

Zwiebel, Knoblauch und Peperoni in den Topf geben und andünsten. Rollbraten wieder hinzugeben. Mit Fond ablöschen. Soja-Sauce hinzugeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Rollbraten aus dem Topf nehmen, auf ein Schneidebrett geben und in Scheiben tranchieren. Auf drei Teller verteilen.

Pasta zu den Rollbraten-Scheiben geben. Großzügig Sauce über der Pasta verteilen. Servieren.

Hackfleisch mit Champignons-Tomaten-Basilikum-Sauce und Spaghetti

Leckere Pasta

Ich hatte mal wieder Appetit auf Spaghetti. Also habe ich mir mit Hackfleisch und anderen Zutaten eine leckere Sauce zubereitet.

Zutaten zu der Sauce sind Hackfleisch, Champignons, Tomaten und viel Basilikum. Gewürzt habe ich die Sauce u.a. mit Chilischoten, die ich im Ganzen mitgare und vor dem Servieren entferne.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Hackfleisch (gemischt)
- 2 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 12–13 kleine, braune Champignons

- 240 g gestückelte Tomaten (Dose)
- 2 Basilikum-Pflänzchen
- trockener Weißwein
- 2 Chilischoten
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- 250 g Spaghetti
- Parmesan

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebeln putzen und quer in Ringe schneiden. Chilischoten putzen. Blättchen der Basilikum-Pflänzchen abzupfen und kleinwiegen.

Öl in einem Topf erhitzen und Hackfleisch, Schalotten, Knoblauch und Lauchzwiebeln darin kräftig anbraten. Es sollen sich viele Röstspuren am Topfboden bilden. Mit einem Schuss Wein ablöschen. Röstspuren mit dem Kochlöffel vom Topfboden lösen. Tomaten dazugeben. Chilischoten im Ganzen hinzugeben. Mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 15 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen Pasta nach Anleitung zubereiten.

Basilikum kurz vor Ende der Garzeit unter die Sauce mischen. Chilischoten entfernen. Alles verrühren und abschmecken.

Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben. Großzügig von der Sauce darüber verteilen. Mit frisch geriebenem Parmesan garnieren. Servieren.

Gebratene Waldschaben mit Tomaten-Sauce und Tomaten-Chili-Nudeln

Herrlich würzig

Dies ist mal wieder ein wunderbar schmackhaftes Insektengericht. Die Waldschaben sind kross-knusprig-nussig, die Sauce herrlich würzig und die Pasta von Pastatelli aromatisch.

Die Gewürznudeln sind schön aromatisch und nicht zu scharf, wie man vielleicht vermuten könnte.

Die Sauce würzige ich passend zur Pasta noch mit einer ganzen Chilischote, die ich nur mitkoche, vor dem Servieren aber entferne.

Ich verwende ausnahmsweise zum Würzen der Sauce Gemüse-Brühpulver, aber ich möchte die Sauce gern insgesamt sehr würzig und aromatisch haben.

Mein Rat: Die Flügel der Schaben kann man entfernen, muss man

aber nicht. Auch die Beine kann man entfernen, wenn man möchte, denn sie können sich leicht im Gaumen verhaken. Außerdem lassen sich die Schaben mit Beinen nur schwer auf die Unterseite zum Anbraten drehen, denn die Beine sperren sich leicht nach außen auf.

Noch ein Rat: Am besten brät man die Schaben in einer Pfanne mit Deckel an, denn sie poppen beim Braten leicht auf und eventuell hüpft auch die eine oder andere Schabe aus der Pfanne.

Zutaten für 2 Personen:

- 20 argentinische Waldschaben (etwa 200 g)
- 2 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 240 g gestückelte Tomaten (Dose)
- 1 TL Gemüse-Brühpulver
- 1 Chilischote
- Salz
- Pfeffer
- süßes Paprika-Pulver
- 250 g Tomaten-Chili-Nudeln
- Butter
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.

Schaben für eine halbe Stunde in den Gefrierschrank geben und abtöten. Herausnehmen und eventuell Flügel und Beine entfernen.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebeln putzen und quer in Ringe schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotten, Knoblauch und Lauchzwiebeln darin andünsten. Tomaten

dazugeben. Chili im Ganzen hinzugeben. Gemüse-Brühpulver hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Paprika kräftig würzen. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 15 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen Pasta nach Anleitung zubereiten.

Ebenfalls währenddessen Butter in einer Pfanne mit Deckel erhitzen und Schaben darin zuerst auf der Flügelseite einige Minuten kross anbraten. Wenden und auf der Unterseite ebenfalls einige Minuten kross anbraten.

Pasta auf zwei tiefe Nudelteller verteilen. Sauce abschmecken. Chilischote entfernen. Sauce großzügig über der Pasta verteilen. Jeweils 10 Schaben auf der Pasta verteilen. Mit Petersilie garnieren. Servieren.

Lebkuchen-Nudeln-Pudding

Sehr schmackhaft

Ein Pudding, den ich mit Nudeln und Eiern zubereite. Ich habe ihn schon einmal zubereitet, aber mit normalen Nudeln, Eiern und damals mit Insekten. Diesmal verwende ich Lebkuchen-Nudeln von Pastatelli und bereite einen eher süßen Pudding zu.

Zutaten für 2 Personen:

- 120 g Lebkuchen-Nudeln
- 4 Eier

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten. Abkühlen lassen.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Pasta dazugeben und alles gut verrühren.

Puddingmasse in zwei Schalen geben und diese etwa 10 Minuten im Wasserbad stocken lassen.

Schalen in den Kühlschrank geben und 1–2 Stunden erkalten

lassen.

Pudinge auf zwei Dessertteller stürzen und servieren.

Gefüllte Putensteaks mit Waldpilz-Bärlauch-Nudeln

Sehr würzig

Ursprünglich wollte ich die Putensteaks füllen wie eine Rinderoulade. Leider hatte ich jedoch keinen Küchenhammer zum Breitklopfen der Steaks in der Küche. Also habe ich sie auf einem Küchenbrett mit einem Topf breit geklopft. Sie ließen sich aber nicht so breit klopfen, wie man es von Rindfleisch für Rouladen kennt und somit hätte man sie nicht mit sehr viel Füllung füllen können. Also habe ich die beiden Steaks aufeinander gelegt, sie auf diese Weise gefüllt und mit Küchengarn zusammen gebunden.

Die Waldpilz-Bärlauch-Nudeln von Pastatelli passen sehr gut zu

diesem Gericht, sind sehr würzig und schmecken sehr gut.

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Putenstekas (à etwa 200 g)
- 200 g Speck
- 100 g geriebener Gouda
- 20 Basilikumblätter
- trockener Weißwein
- Salz
- Pfeffer
- 250 g Waldpilz-Bärlauch-Nudeln
- Butterschmalz
- Küchengarn

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.

Speck in kurze Streifen schneiden. Basilikumblätter kleinschneiden. Speck, Basilikumblätter und Käse in eine Schüssel geben und vermischen.

Steaks mit dem Küchenhammer oder auch einem Kochtopf breit klopfen. Steaks auf jeweils beiden Seiten salzen und pfeffern. Zwei Steaks auf ein Arbeitsbrett legen und mit jeweils etwa der Hälfte der Füllmasse belegen. Jeweils ein zweites Steak darüber legen. Jeweils 2–3 Küchengarnschnüre unter die Steaks ziehen und Steaks mit der Füllung verschnüren.

Butterschmalz in einer Pfanne mit Deckel erhitzen und gefüllte Steaks nacheinander auf jeweils beiden Seiten einige Minuten kross anbraten. Restliche Füllmasse in die Pfanne geben und mit anbraten. Mit einem sehr großen Schuss Weißwein ablöschen. Zugedeckt etwa 10–15 Minuten bei geringer Temperatur köcheln lassen.

Währenddessen Pasta nach Anleitung zubereiten.

Gefüllte Steaks herausnehmen, auf zwei Teller geben und Küchengarn entfernen. Pasta dazugeben. Sauce mit der

angebratenen Füllmasse über die Pasta geben. Servieren.

Vanille-Pudding mit Lebkuchen-Nudeln

Ungewohntes Dessert

Diesmal habe ich die Lebkuchen-Nudeln von Pastatelli für ein Gericht verwendet, für das sie vermutlich am ehesten gedacht sind. Eine Süßspeise, also ein Dessert.

Ich bereite einfach einen Vanille-Pudding aus der Packung zu und gebe zum Verfeinern gegarte Lebkuchen-Nudeln hinzu.

Der Vanille-Pudding hat einen sehr angenehmen Geschmack nach Lebkuchen.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Packung Vanille-Pudding
- 0,5 l Milch
- 2 EL Zucker
- 60 g Lebkuchen-Nudeln

Zubereitungszeit: 10 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen den Vanille-Pudding nach Anleitung zubereiten.

Gekochte Nudeln in den Pudding geben und verrühren. In zwei große Schalen geben und 1–2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Puddinge auf zwei Dessertteller stürzen und servieren.

Putenoberkeule mit Semmelknödel

Im Saucenspiegel

Ich habe noch eine Putenoberkeule vorrätig, die ich ähnlich zubereite wie jene vor einigen Tagen mit den Gewürz-Nudeln. Nur verwende ich diesmal Mehl zum Andicken der Sauce. Und bereite der Einfachheit halber Semmelknödel aus der Packung dazu zu.

Zutaten für 2 Personen:

- 800 Putenoberkeule
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 2 EL Mehl
- 1000 ml Bratenfond
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- 6 Semmelknödel
- Butterschmalz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 30 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und quer in Ringe schneiden.

Backofen auf 220 °C Umluft erhitzen.

Putenoberkeule mit einem scharfen Entbeinmesser entbeinen. Auf beiden Seiten mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer würzen.

Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und Putenoberkeule auf jeweils beiden Seiten kross anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben.

Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel im Butterschmalz anbraten. Putenoberkeule wieder dazugeben. Mit Fond auffüllen. Zugedeckt auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Semmelknödel nach Anleitung zubereiten.

Bräter aus dem Backofen herausnehmen. Putenoberkeule herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und tranchieren. Warmhalten.

Bräter auf den Herd geben und Fond erhitzen. Mehl dazugeben und verrühren. Aufkochen lassen. Abschmecken.

Putenoberkeulenscheiben auf zwei Teller geben. Jeweils drei Semmelknödel dazugeben. Über beides großzügig die Sauce verteilen. Servieren.

Girandole mit Basilikum-Pesto

Lecker!

Eines der einfachsten und bekanntesten Pasta-Gerichte, aber sehr schmackhaft.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Girandole
- 2 Basilikumpflänzchen
- ein großes Stück Parmesan
- 20 g Pinienkerne
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min.| Garzeit 10 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Basilikumblättchen in eine hohe, schmale Rührschüssel geben. Parmesan mit einer Küchenreibe fein hineinreiben. Pinienkerne dazugeben. Einen großen Schuss Olivenöl hinzugeben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Alles mit dem Pürierstab fein pürieren.

Basilikumpesto in eine Schüssel geben. Pasta dazugeben und alles gut verrühren.

In zwei tiefe Nudelteller geben und servieren.

Putenoberkeule mit Pastatelli-Lebkuchen-Nudeln

Süß-aromatische Lebkuchen-Nudeln

Da bin ich ja wirklich auf einen lustigen und auch guten Online-Shop gestoßen. Ein Shop mit Gewürznudeln. Pastatelli. Es ist ein kleiner Shop eines Start-Ups, das seine Geschäftsidee, das neue Produkt der Gewürznudeln, vermarktet. Ob sich das Ehepaar, das diesen Shop betreibt, dadurch komplett finanziert, oder noch ein normaler Job für den Lebensunterhalt dienlich sein muss, weiß ich nicht.

Rote, grüne oder schwarze italienische Nudeln sind ja bekannt, jeweils mit Tomate, Spinat oder dem Farbstoff des Tintenfischs. Im Shop werden jedoch Gewürznudeln der unterschiedlichsten Art mit bis zu 20 % Gewürzen und Kräutern angeboten. Es gibt Pasta mit Rosmarin, Minze, Schokolade-Zimt, Pizzagewürz oder Fenchel. Darüber hinaus Waldpilz-Bärlauch-Nudeln, die besonders zu Braten passen. Dann Tomaten-Chili-Nudeln, die eine scharfe Note mit sich bringen. Und sogar Lebkuchen-Nudeln, die eigentlich für einen Nachtisch gedacht sind. Dazu kommen die Nudeln in den unterschiedlichsten schönen Farben wie Rot, Grün oder Braun daher und sind schon von daher auf dem Teller ein echter Hingucker.

Nun, in Italien isst man Pasta mit Pesto, und in Deutschland eben Gewürznudeln.

Ich bereite eine Putenoberkeule zu. Ich gare sie im Bräter im Backofen. Und gebe für die Sauce selbst zubereiteten Bratenfond hinzu. Eigentlich gibt man in eine Sauce noch Gewürze wie Lorbeer, Gewürznelke, Piment, Wacholderbeeren usw. Diese lasse ich weg, denn ich habe ja den Bratenfond schon mit diesen Gewürzen zubereitet.

Das Besondere an der Sauce ist, dass ich sie nach dem Garen der Putenoberkeule nicht mit Mehl andicke, sondern mit püriertem Lebkuchen. Damit ich das Aroma und den Geschmack des Lebkuchens in die Sauce bringe.

Und passenderweise gibt es zu dieser Putenoberkeule dann auch Lebkuchen-Nudeln, die auch ihr eigenes Aroma und ihren

Geschmack mitbringen.

Ein Gericht ganz nach dem Motto meines Foodblogs: Nudeln, Fleisch und Sauce.

Fleisch, Nudeln und Sauce

Zutaten für 2 Personen:

- 800 Putenoberkeule
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Schokoladen-Lebkuchen
- 1000 ml Bratenfond
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- 250 g Lebkuchen-Nudeln
- Butterschmalz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 30 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und quer in Ringe schneiden.

Backofen auf 220 °C Umluft erhitzen.

Putenoberkeule mit einem scharfen Entbeinmesser entbeinen. Auf beiden Seiten mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer würzen.

Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und Putenoberkeule auf jeweils beiden Seiten kross anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben.

Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel im Butterschmalz anbraten. Putenoberkeule wieder dazugeben. Mit Fond auffüllen. Zugedeckt auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Lebkuchen in eine hohe, schmale Rührschüssel zerbröseln und mit dem Pürierstab fein pürieren.

Bräter aus dem Backofen herausnehmen. Putenoberkeule herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und tranchieren. Warmhalten.

Butterschmalz in einem kleinen Topf erhitzen und Lebkuchen-„Mehl“ darin anbraten. Mit dem Fond ablöschen. Aufkochen lassen. Abschmecken.

Putenoberkeulenscheiben auf zwei Teller geben. Pasta dazugeben. Über beides großzügig die Sauce verteilen. Servieren.

Hähnchenbrust mit Leberwurst-Sauce und Gobbetti

Leckeres Geflügel

Ich bereite mit Hähnchenbrust ein schnelles Gericht mit Pasta und Sauce zu.

Die Sauce stelle ich mit grober Leberwurst und etwas Sahne her. Man kann die Sauce auch mit feiner Leberwurst zubereiten. Würzen muss man nicht, die Sauce ist durch die Leberwurst würzig genug.

In das Gericht kommen noch Lauchzwiebeln, Zwiebeln und Knoblauch.

Zutaten für 2 Personen:

- 400 g Hähnchenbrust
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 300 g grobe Leberwurst
- 200 ml Sahne

- 250 g Gobbetti
- Parmesan
- Butterschmalz

Zubereitungazeit: 6–8 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währneddessen Zwiebeln und Knoblauch schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebeln putzen und quer in Ringe schneiden.

Hähnchenbrust grob zerkleinern.

Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Lauchzwiebeln, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Hähnchenbrust dazugeben und kross anbraten. Leberwurst dazugeben. Sahne hinzugeben. Wurst gut verteilen und alles gut verrühren. Einige Minuten köcheln lassen.

Pasta in zwei tiefen Nudeltellern anrichten und großzügig Hähnchenbrust mit Sauce darüber geben. Mit frisch gemahlenem Parmesan garnieren. Servieren.

Tagliatelle acciughe e capperi

Leckere Pasta

Ich wollte ein einfaches und schnelles Gericht zubereiten und entschied mich für Pasta. Leider hatte ich kein Gemüse mehr vorrätig, das ich dazu zubereiten könnte. Und auch für ein entsprechendes Pesto fehlte es an Zutaten.

Also entschied ich mich einfach, etwas Sardellenfilets und Kapern zur Pasta zu geben. Und mit etwas Einlegewasser der Kapern bilde ich eine Sauce. Die in Öl eingelegten Sardellenfilets lösen sich fast vollständig im Einweichwasser auf und bilden somit eine würzige Sauce.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Tagliatelle
- 100 g Sardellen (1 Glas)
- 100 g Kapern (1 Glas)
- Parmesan

Zubereitungszeit: 6 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Sardellen grob zerkleinern.

Kochwasser der Pasta abschütten. Etwa Einlegewasser der Kapern dazugeben. Kapern und Sardellen unter die Pasta verrühren.

Pasta in zwei tiefen Nudeltellern anrichten. Mit frisch geriebenem Parmesan garnieren. Servieren.

Tagliatelle napoli

Leckere Pasta

Den Namen dieses Gerichts habe ich den Spaghetti Napoli entnommen, also den Spaghetti nur mit Tomatensauce.

In dieser Weise bereite ich zu. Nur mit gestückelten Tomaten

und Tomatensaft aus der Dose.

Allerdings verfeinere ich die Sauce noch etwas, ich gebe Chilischoten für Schärfe hinein.

Lässt man beim Servieren den geriebenen Parmesan weg, hat man sogar ein veganes Gericht.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Tagliatelle
- 240 g gestückelte Tomaten (Dose)
- 4 Chilischoten
- Salz
- Pfeffer
- Parmesan

Zubereitungszeit: 6 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Chilis putzen und quer in Ringe schneiden.

Währenddessen Tomaten in einem kleinen Topf erhitzen. Chilis dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Pasta zu den Tomaten geben und alles gut vermischen.

Pastagericht in zwei tiefe Nudelteller geben. Mit frisch geriebenem Parmesan garnieren. Servieren.

Tagliatelle mit Weinkäse-

Sauce

Leckere Pasta

Ein sehr schmackhaftes, aromatisches Gericht.

Ich bereite mit etwas Weinkäse eine Sauce zu. Natürlich wird die Sauce nicht mit Sahne, sondern passenderweise mit einem Weißwein abgelöscht. Ich peppe die Sauce mit in Butter gebratenen Lauchzwiebeln auf, gebe außerdem für etwas Farbe Petersilie hinzu und ganz zum Schluss vor dem Servieren noch einige Scheiben kleingeschnittenen Schinken.

Für die Pasta verwende ich nur beste italienische Tagliatell, die wirklich vorzüglich mundet.

Mein Rat: Wie immer wartet die Sauce auf die Pasta und nicht umgekehrt. Also wird die Pasta zur Sauce gegeben, untergemischt und dann in tiefen Nudeltellern serviert.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Tagliatelle
- 250 g Weinkäse
- trockener Weißwein
- 4 Lauchzwiebeln
- eine große Portion Petersilie
- 6 Scheiben roher Schinken
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Lauchzwiebeln putzen und quer in Ringe schneiden. Schinken in Streifen schneiden. Käse in kleine Würfel schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Butter in einem Topf erhitzen und Lauchzwiebeln schön kross darin anbraten. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Käse dazugeben und im Wein schmelzen. Salzen und pfeffern und Sauce abschmecken.

Kurz vor dem Servieren Petersilie und Schinken dazugeben und unter die Sauce mischen.

Pasta zu der Sauce geben, gut vermischen und auf zwei tiefe Nudelteller verteilen. Servieren.