

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 kleinwiegeln.

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.

Frische Pasta I



Selbstgemachte Bandnudeln

Ich bereite frische Nudeln sehr selten zu, indem ich den Nudelteig selbst mache. Ich habe bei meinen ersten Versuchen den Teig zu feucht gemacht, so dass mir die Nudeln in der Nudelmaschine auseinander fielen. Dann hat mir der Kollege des Foodblogs [Lamiacucina](#) weitergeholfen und ein entsprechendes Rezept genannt, so dass ich den Nudelteig prima selbst zubereiten konnte.

Es gibt sehr viele unterschiedliche Nudelteigarten, für Bandnudeln, für Ravioli, für Tortellini oder für Maultaschen, so dass mein Rezept hier nicht unbedingt repräsentativ ist. Aber man kann daraus Pasta jeglicher Art zubereiten und für den Anfang für die Zubereitung von frischer Pasta reicht es aus. Somit nehme ich es in die Kategorie meiner Grundrezepte auf.

Zutaten (für z.B. 50 Maultaschen):

- 300 g Mehl
- 2 Eier
- 2 EL Öl
- 6 EL Wasser
- 1/2 TL Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit Nudelteig 65 Min. | Zubereitungszeit Pasta je nach Pastaart | Garzeit je nach Pastaart

Mehl in eine Schüssel geben, dann Eier aufschlagen und dazugeben. Öl, Wasser und Salz hinzugeben. Mit einem Rührgerät mit Knethaken zu einem festen Teig verrühren.

Auf einem gemehlten Arbeitsbrett mit den Händen etwas kneten. Teig in der Schüssel 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Herausnehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen.

Teig in Portionen aufteilen und in einer Nudelmaschine zu Teigplatten oder direkt zu Bandnudeln oder Spaghetti walzen.

Es bietet sich an, den Teig mit der Nudelmaschine zuerst auf einer höheren Stufe, z.B. 6, zu einer dicken Nudelplatte zu walzen. Und dann diese auf einer niedrigeren Stufe, z.B. 4, zu der dann endgültig weiterzuverarbeitenden, dünnen Teigplatte bzw. Pasta.

Bandnudeln oder Spaghetti der Länge nach zurechtschneiden, über den Stiel eines Kochlöffels oder die Lehne eines Stuhls hängen und einige Stunden trocknen lassen. Ravioli, Tortellini oder Maultaschen je nach Rezept füllen.

Entweder frische Pasta portionsweise einfrieren. Oder Wasser in einem großen Topf erhitzen und Pasta je nach Zubereitung und Art entsprechend lange kochen oder auch im siedenden Wasser nur noch ziehen lassen,

Zwiebel-Gulasch mit Tagliatelle



Leckeres Gulasch

Eigentlich wollte ich ein urdeutsches Gericht zubereiten, Rindergulasch mit Nudeln. Und wollte dafür deutsche Bandnudeln verwenden. Leider hatte ich von diesen nicht mehr genügend vorrätig. Und so griff ich eben zu italienischen Bandnudeln, nämlich Tagliatelle.

Das Gulasch bereite ich mit gleichen Anteilen Rindergulasch und Zwiebeln respektive Schalotten zu.

Für die Sauce verwende ich die vor einigen Tagen zubereitete Bratensauce und bereite ein leckeres Sößchen zu.

Ich gebe nur zusätzlich noch eine kleingeschnittene Peperoni für etwas Schärfe in die Sauce.

Mein Rat: Ein gutes Gulasch gehört lange geschmort. Ich gare es 60 Minuten.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Rinder-Gulasch
- 250 g Zwiebeln
- 250 g Schalotten
- 3–4 Knoblauchzehen
- 1 rote Peperoni
- 600 ml Bratenfond
- 250 g Tagliatelle
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- Butterschmalz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 60 Min.

Zwiebeln, Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Peperoni putzen und quer in Ringe schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Butterschmalz in einem Topf erhitzen und Zwiebeln, Schalotten, Knoblauch und Gulasch darin kräftig anbraten. Peperoni dazugeben. Bratenfond hinzugeben. Mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten köcheln lassen. Sauce abschmecken.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben. Gulasch mit Zwiebeln und viel Sauce großzügig darüber geben. Mit Petersilie garnieren. Servieren.

Bandnudeln mit Oliven-Sauce



Sehr würzig und aromatisch

Einfaches Gericht. Pasta mit einer schmackhaften Sauce, die ich mit einigen Oliven noch verfeinere. Dazu frisch geriebenen Parmesan.

Als Pasta wähle ich Bandnudeln.

Mein Rat: Das Gericht lässt sich natürlich auch mit schwarzen Oliven zubereiten.

Zutaten für 2 Personen:

- 300 g Bandnudeln
- 300 g Frischkäse-Zubereitung Olive (2 Packungen)
- 20 grüne Oliven
- Parmesan

Zubereitungszeit: 6–7 Min.

Oliven kleinschneiden.

Pasta nach Anleitung zubereiten. Kochwasser abgießen. Eine kleine Menge des Kochwassers im Topf zurück behalten. Frischkäse-Zubereitung dazugeben und gut verrühren. Oliven dazugeben und ebenfalls gut verrühren.

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

Schweinezunge mit Bandnudeln in Weißwein-Sauce



Leckeres Innereien-Gericht

Die Schweinezunge im Gemüsefond gegart, dann aufgeschnitten

und kurz in Butter gebraten. Sie ist sehr zart und delikat. Dazu ein kleines Sößchen mit etwas Weißwein und Gewürzen.

Als Beilage wähle ich Bandnudeln.

Mein Rat: Normalerweise entfernt man bei den gegarten Zungen die äußere, ledrige, feste Haut. Sind die Zungen aber ausreichend gegart, kann man sie eventuell an den Zungen dran lassen.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Schweinezungen (à etwa 200 g)
- 250 g Bandnudeln
- 500 ml Gemüsefond
- trockener Weißwein
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: 30 Min.

Fond in einem Topf erhitzen. Zungen hineingeben und 20 Minuten garen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Eventuell die äußere, feste Haut der Zungen entfernen. Dann quer in Scheiben schneiden.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Zungenscheiben darin einige Minuten anbraten. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer würzen. Sauce etwas reduzieren und abschmecken.

Pasta auf zwei Tellern anrichten. Zungenscheiben dazugeben. Großzügig Sauce darüber verteilen. Servieren.

Lungenragout mit Penne rigate



Schmackhaftes Lungenragout

Eigentlich wollte ich mit der Schweinelunge ein traditionelles Lüngerl zubereiten. Ein bekanntes und gern gegessenes Gericht in Bayern und Österreich. Leider wird für ein Lüngerl aber nicht nur Lunge verwendet, sondern auch noch Herz. Und das hatte ich nicht vorrätig.

Also bereite ich ein reines Lungenragout zu. Ich verwende dazu etwa zwei Lungenflügel eines Schweins, das sind etwa 500 g Lunge. Ich säuere die Lunge nach dem Anbraten ein wenig mit Weißwein und Weißwein-Essig. Und binde die Sauce mit Mehl und Sahne. Dazu kommen noch Kapern aus dem Glas.

Die Lunge ist ja an sich ein sehr poröses und schwammiges

Gebilde. Sie ist vom Volumen her recht viel, vom Gewicht her jedoch recht weng. Am besten entfernt man beim Zuschneiden in grobe Stücke die große Ader (oder Vene?), da diese sehr fest ist. Die restlichen kleinen Adern oder Venen kann man belassen, sie werden durch einstündiges Köcheln gar gekocht. Beim Zuschneiden, nach dem Anbraten und auch beim weiteren Köcheln tritt aus der Lunge etwas schaumige Flüssigkeit aus. Diese kann man ruhig ignorieren und die Lunge weiterhin zubereiten. Die Lungenstücke sind nach dem Köcheln auch nicht mehr so groß und schwammig, sie ziehen sich zusammen und werden kleiner.

Das Ganze ergibt ein schönes Ragout, und die Lunge ist nach einer Stunde Köcheln auch sehr zart.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Schweinelunge
- 4 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 6 TL Kapern (Glas)
- 200 ml Soave
- 7–8 EL Weißwein-Essig
- 200 ml Sahne
- 2 EL Mehl
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 250 g Penne rigate
- Petersilie
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 60 Min.

Lunge gut unter kaltem Wasser waschen.

Große Ader der Lunge entfernen. Lunge in grobe Stücke schneiden und auf einen Teller geben.

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

Butter in einem Topf erhitzen. Lungenstücke darin kross anbraten. Es sollen sich viele Röststoffe am Topfboden bilden. Lungenstücke herausnehmen und auf einen Teller geben.

Noch etwas Butter in den Topf geben. Schalotten, Knoblauch und Lauchzwiebeln in der Butter anbraten. Mit Mehl bestäuben. Alles ein wenig anbraten lassen. Mit Wein ablöschen. Essig hinzugeben. Sahne dazugeben. Röststoffe mit dem Kochlöffel gut vom Topfboden lösen. Kapern hinzugeben. Lungenstücke wieder hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Bei geringer Temperatur zudeckt 60 Minuten köcheln lassen. Danach die Sauce abschmecken.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben und großzügig das Ragout darüber verteilen. Mit Petersilie garnieren. Servieren.

Hähnchenmägen-Ragout in Tomaten-Sauce mit Penne rigate



Schmackhaftes Ragout

Wie ich bei der letzten Zubereitung von Hähnchenmägen schon schrieb, kann man mit ihnen eigentlich nur ein Ragout zubereiten. Sie müssen 1–2 Stunden geschmort werden, sonst sind sie zäh.

Dieses Mal bereite ich sie in einer Tomaten-Sauce zu. Diese verfeinere ich mit etwas Thymian.

Dazu als Beilage Penne rigate.

Zutaten für 2 Personen:

- 300 g Hähnchenmägen
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 480 g gestückelte Tomaten (Dose)
- 240 ml Gemüsefond
- 2 TL Thymian
- süßes Paprikapulver

- Salz
- Pfeffer
- 250 g Penne rigate
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 60 Min.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebeln putzen und quer in Ringe schneiden. Hähnchenmägen in grobe Stücke schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Öl in einem Topf erhitzen und Hähnchenmägen und Gemüse darin anbraten. Tomaten dazugeben. Fond hinzugeben. Thymian dazugeben. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten köcheln lassen. Sauce abschmecken.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben. Ragout mit Sauce großzügig darüber verteilen. Mit Petersilie garnieren. Servieren.

Hähnchenmägen-Ragout in Senf-Sahne-Sauce mit Gobbetti



Schmackhaftes Ragout mit Pasta

Hähnchenmägen sind Muskelfleisch. Aber man kann sie eigentlich nur zu einem Ragout verwenden und 1–2 Stunden garen, denn ansonsten sind sie noch zäh.

Ich bereite sie diesmal in einer Senf-Sahne-Sauce zu und gare sie eine Stunde.

Dazu gibt es als Pasta Gobbetti.

Mein Rat: Einige Teelöffel Kapern würden auch noch in die Sauce passen.

Noch ein Rat: Wenn vorhanden, kann man das Gericht vor dem Servieren mit kleingeschnittener, frischer Petersilie garnieren.

Zutaten für 2 Personen:

- 400 g Hähnchenmägen
- 2 Schslotte

- 4 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 200 ml Sahne
- 4 Esslöffel scharfer Senf
- Salz
- Pfeffer
- Öl
- 250 g Gobbetti

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 60 Min.

Hähnchenmägen halbieren. Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebeln putzen und quer in Ringe schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Mägen und Gemüse darin anbraten. Mit Sahne ablöschen. Senf dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten garen lassen. Alle viertel Stunde das Ragout gut umrühren, damit die Sauce nicht am Topfboden anbrennt.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken. Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben. Hähnchenmägen-Ragout mit viel Sauce großzügig über die Pasta geben. Servieren.

Mie-Nudeln mit Quattro-Formaggio-Sauce



Würziges Pasta-Gericht

East meets west. Der Osten trifft den Westen.

Asiatische Mie-Nudeln mit einer italienschen Sauce, bestehend aus vier Käsesorten, Sahne und Basilikum.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Mie-Nudeln
- 50 g geriebener Gouda
- 50 g geriebener Emmentaler
- 50 g geriebener Parmesan
- 50 g Mozzarella
- 200 ml Sahne
- 300–400 ml Wasser
- 1 TL Basilikum
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: 10 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Mozzarella kleinschneiden.

Sahne und Wasser in einen kleinen Topf geben und erhitzen. Käse dazugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Mit Basilikum würzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pasta in zwei tiefe Pastateller geben und sehr großzügig Sauce darüber verteilen. Man darf die Pasta diesmal fast ertränken damit.

Krusten-Schweinebraten mit Bandnudeln



Nudeln, Fleisch und Sauce

Dieses Gericht reiche ich nach als Jubiläums-Gericht zu meinem 4-jährigen Foodblog-Jubiläum am 30. Mai. Ganz nach dem Motto meines Foodblogs: Nudeln, Fleisch und Sauce. Ein Krusten-Schweinebraten mit Bandnudeln in einer hellen Mehlschwitze.

Den Schweinebraten gare ich für mehr Geschmack 1 Stunde in der hellen Mehlschwitze.

Die Mehlschwitze erhält noch mehr Geschmack durch verwendete frische Gewürze wie Sternanis, Nelken, Senfkörner, Pfefferkörner und Lorbeerblätter.

Mein Rat: Wenn man das Mehl für die Sauce dunkler anbrät als ich es getan habe, bekommt man auch eine dunkle Bratensauce.

Noch ein Rat: Wenn man möchte, kann man der Kruste des Bratens mehr Aufmerksamkeit zukommen lassen und sie so zubereiten, dass sie richtig aufpoppt. Ich habe die Kruste nur in siedendem Fett knusprig angebraten.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Krusten-Schweinebraten
- 2 Schalotten
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 gehäufter EL Mehl
- 400 ml Gemüsefond
- 250 g Bandnudeln
- Öl

Für die Gewürze:

- $\frac{1}{2}$ Sternanis
- 2 Gewürznelken
- 1 TL gelbe Senfkörner
- 1 TL grüne Pfefferkörner
- 4–5 Lorbeerblätter
- süßes Paprikapulver

- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 60 Min.

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

Braten auf alle Seiten mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Ganze Gewürze in einen Mörser geben und fein mörsern.

Öl in einem Topf erhitzen und Braten auf allen Seiten, auch der Krustenseite, kross anbraten. Braten herausnehmen und auf einen Teller geben.

Schalotten, Knoblauch und Lauchzwiebel im Öl anbraten. Mehl dazugeben und kurz anbraten. Mit Fond ablöschen. Gewürze dazugeben. Lorbeerblätte ebenfalls hinzugeben. Alles verrühren. Braten wieder hinzugeben und zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Braten aus der Sauce herausnehmen, auf ein Arbeitsbrett geben und tranchieren. Lorbeerblätter aus der Sauce herausnehmen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pasta auf zwei Teller geben. Bratenscheiben auf die beiden Teller verteilen. Großzügig Sauce über Pasta und Braten geben. Servieren.

Penne Rigate aglio, peperoni et olio



Leckeres Pasta-Gericht

Dies ist ein Pasta-Gericht mit sehr wenigen Zutaten, das aber sehr schmackhaft ist.

Mein Rat: Für dieses Gericht wirklich gutes Olivenöl verwenden, ist das Olivenöl doch eine der Hauptzutaten für das Gericht.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Penne Rigate
- 4 Peperoni
- 7–8 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- Parmesan

- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 15 Min.

Knoblauchzehen schälen und quer in dünne Scheiben schneiden. Peperoni putzen und ebenfalls quer in Ringe schneiden.

Pasta nach Anleitung zubereiten. Kochwasser aufbewahren.

Eine große Menge Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch und Peperoni darin kurz anbraten. Pasta dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Esslöffel Kochwasser hinzugeben und alles gut vermischen, es soll sich eine cremige Emulsion bilden.

Pasta in einen tiefen Pastateller geben, frisch geriebenen Parmesan darüber geben und servieren.

Hähnchenbrust mit Mandarinen und Ingwer in Tomaten-Sauce und Hsing-Fu-Nudeln



Hähnchenbrust mit Pasta

Bei diesem Gericht habe ich experimentiert. Zum einen bei der Hähnchenbrust zusammen mit Mandarinen. Aber auch beim Ingwer, der dazu passt.

Ebenso bei den Gewürzen, denn ich gebe Thai-Curry, scharfes Bih-Jolokia-Pulver und dunkle Soja-Sauce dazu.

Die Pasta gebe ich zu der Sauce mit Hähnchenbrust, Mandarinen und Ingwer, denn die Sauce wartet auf die Pasta und nicht umgekehrt.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Hähnchenbrust
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 40 g Ingwer
- 135 g Mandarinen (Dose)
- 240 g gestückelte Tomaten (Dose)

- 1 EL Thai-Curry
- 1 Msp. Bih-Jolokia-Pulver
- 1 EL dunkle Soja-Sauce
- Salz
- Pfeffer
- Butter
- 125 g Hsing-Fu-Nudeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Schalotte, Knoblauchzehen und Ingwer schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und quer in Scheiben schneiden. Hähnchenbrust in grobe Stücke zerteilen. Mandarinen halbieren. Petersilie kleinwiegen.

Butter in einen kleinen Topf geben und Schalotte, Knoblauch, Lauchzwiebel, Ingwer und Hähnchenbrust darin anbraten. Mandarinen dazugeben. Tomaten hinzugeben. Mit Thai-Curry, Bih-Jolokia-Pulver und Soja-Sauce würzen. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pasta in die Sauce geben und alles gut vermischen. Alles in einen tiefen Pastateller geben, mit Petersilie garnieren und servieren.

Hackfleisch-Speck-Pilz-Ragout mit Gobbetti

Ein feines Ragout, mit vielen schönen Zutaten. Besonders hier Hackfleisch, Speck und Pilze.

Das Ragout bereite ich mit Gemüsefond zu.

Ich würze es mit scharfem Rosen-Paprikapulver, Salz und Pfeffer.

Wie es sich gehört, kommt die Pasta in die Sauce.

Zutaten für 1 Person:

- 200 g Hackfleisch (gemischt)
- 120 g Speck
- 200 g weiße Champignons (8 Stück)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 150 ml Gemüsefond
- scharfes Rosen-Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- 125 g Gobbetti
- Parmesan
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und quer in Ringe schneiden. Champignons in Scheiben schneiden. Speck in kleine Würfel schneiden.

Öl in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch, Lauchzwiebel und Hackfleisch darin anbraten. Champignons und Speck dazugeben und mit anbraten. Mit Fond ablöschen. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken. Pasta in das Ragout geben und gut vermischen. Ragout in einen tiefen Pastateller geben, mit

frisch geriebenem Parmesan garnieren und servieren.

Gulasch in Käse-Sauce mit Bandnudeln

Ein Rinder-Gulasch, in einer Käse-Sauce aus Gemüsefond, Sahne und geriebenem Gouda.

Dazu gibt es klassische Bandnudeln.

Zutaten für 1 Person:

- 250 Gulasch (Rind)
- 4 weiße Champignons
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 50 g geriebener Gouda
- 100 ml Sahne
- 50–100 ml Gemüsefond
- Muskat
- scharfes Rosen-Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Butter
- Petersilie
- 125 g Bandnudeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und quer in Ringe schneiden. Champignons in Scheiben schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Butter in einem Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebeln und Champignons darin anbraten. Gulasch dazugeben und mit anbraten. Mit Sahne ablöschen. Etwas Fond dazugeben. Käse dazugeben und alles verrühren. Mit Muskat, Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen. Desöfteren mit dem Kochlöffel verrühren, damit die Sauce nicht am Topfboden anbrennt. Sauce abschmecken.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pasta in einen tiefen Pastateller geben, Gulasch mit Sauce großzügig darüber verteilen, mit Petersilie garnieren und servieren.

Bandnudeln mit Pfeffer-Käse-Sauce



Mit viel Pfeffer-Käse-Sauce

Ein Pasta-Gericht mit Käse und Pfeffer.

Für Schärfe sollen eigentlich der Pfeffer in der Frischkäse-Zubereitung, der gemahlene Pfeffer und die gelbe Peperoni sorgen. Aber die zugegebene Sahne und der geriebene Käse mildern die Schärfe wieder ab, so dass man eigentlich kein scharfes, sondern nur ein aromatisches Gericht hat.

Entgegen der Regel, dass die Sauce auf die Pasta wartet und nicht die Pasta auf die Sauce, habe ich ausnahmsweise die Sauce über die gekochten Bandnudeln gegeben.

Zutaten für 1 Person:

- 125 g Bandnudeln
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 gelbe Peperoni
- 50–100 g geriebenen Gouda

- 150 g Pfeffer-Frischkäse-Zubereitung
- 100 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit:Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 15 Min.

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

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch, Lauchzwiebel und Peperoni darin anbraten. Mit Sahne ablöschen. Frischkäse-Zubereitung und Gouda hinzugeben. Kräftig mit Pfeffer würzen. Mit Salz würzen. Alles verrühren und etwas köcheln lassen. Sauce abschmecken.

Pasta in einen tiefen Pastateller geben, Sauce darüber geben, mit Petersilie garnieren und servieren.