

Schweine-Gulasch in dunkler Sauce mit Fagottini



Voller Teller, passt nicht auf das Foto ...

Der Schweinenacken bietet sich nicht nur für Steaks an. Oder für Braten. Nein, wenn man ihn kleinwürfelt, ergibt er auch ein sehr schmackhaftes Gulasch.

Gegart in dunklem Bratenfond. Für etwas Schärfe mit zwei ganzen roten Chili-Schoten.

Gewürzt mit Salz, Cayennepfeffer und Paprika.

Und für noch mehr Würze für die Sauce mit kleinen Lorbeerblättern.

Das ist so ganz ein Gericht für das Motto meines Foodblogs: Nudeln, Fleisch und Sauce.

Und diese Menge passt zwar gerade noch auf einen Teller, aber dieser nicht mehr auf das Foto.

Alles in allem aber ein hervorragendes Gericht. Fleisch schön zart geschmort. Sauce lecker und schmackhaft. Und die gefüllte Pasta is(s)t (sich) auch wirklich außergewöhnlich.

Für 2 Personen:

- 800 g Schweine-Gulasch (aus dem Schweinenacken)
- 300 ml Bratenfond
- 2 Chili-Schoten
- Salz
- Cayennepfeffer
- Paprikapulver
- 10 kleine Lorbeerblätter
- 500 g Fagottini (2 Packungen à 250 g)
- Olivenöl
- 1–2 Zweige Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 3 Stdn.



Mit leckerer Pasta und schmackhafter Sauce

Petersilie kleinschneiden.

Gulasch mit Salz, Cayennepfeffer und Paprika kräftig würzen.

Öl in einem Topf erhitzen. Gulasch darin einige Minuten kräftig anbraten.

Chili-Schoten und Lorbeerblätter dazugeben.

Mit dem Fond ablöschen. Einmal gut umrühren. Zugedeckt bei sehr geringer Temperatur 3 Stunden schmoren lassen.

Kurz vor Ende der Schmorzeit Pasta in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser 4 Minuten garen.

Pasta auf zwei Tellern verteilen, so dass in der Mitte noch ein Loch frei ist für das Gulasch.

Sauce des Gulasch abschmecken. Chili-Schoten und Lorbeerblätter entfernen.

Gulasch in die Mitte der Teller geben.

Sauce löffelweise über Pasta und Gulasch geben.

Petersilie auf dem Gulasch verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Maccheroni mit Salami, Aubergine und Avocado



Leckeres Gericht mit Pasta und Wurst

Bestimmte Zutaten eignen sich wirklich sehr gut für ein Pesto für ein Pasta-Gericht.

So zum Beispiel Avocados. Oder auch Auberginen.

Bei letzterer schält man am besten die harte Haut ab und verwendet nur das innere Fleisch des Gemüses.

Aufgepeppt und gewürzt wird dieses Gericht durch italienische Salami, die ich noch vorrätig hatte.

Sie wird kleingewürfelt und in das Pesto gegeben. Man braucht dann nicht mehr viel würzen.

Als Pasta habe ich Maccheroni gewählt.

Für 2 Personen

- 350 g Maccheroni
- 200 g italienische, luftgetrocknete Salami
- 2 kleine Auberginen
- 2 Avocados
- 1 rote Chili-Schote
- Chianti

- Salz
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.



Würzige Sauce

Chili-Schote putzen und quer in Ringe schneiden.

Aubergine schälen und klein schneiden.

Avocado schälen, entkernen und grob zerteilen.

Die Haut der Salami abziehen und Salami kleinwürfeln.

Öl in einem Topf erhitzen und Chili-Schote, Avocados und Auberginen darin einige Minuten kräftig andünsten.

Gemüse mit dem Stampfgerät etwas zerstampfen.

Salami dazugeben.

Mit einem guten Schluck Chianti ablöschen.

Pesto 30 Minuten bei geringer Temperatur zugedeckt köcheln lassen.

Parallel dazu Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pesto salzen und abschmecken.

Pasta auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Das Pesto darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Strudel mit Hackfleisch-Nudeln-Füllung

Für 2 Personen



Mit Eigelb bestrichen

Blätterteig kann man fruchtig oder auch herzhaft zubereiten.

So steht es auf der Packung und es ist einleuchtend.

Meistens kennt man Blätterteig aber nur von Gebäck und somit fruchtig. Und meistens auch eben mit Zucker und Zimt. Oder gefüllt mit Obst jeglicher Art.

Hier gibt es einmal eine andere Variante und zwar herzhaft.

Mit einer Füllung aus Hackfleisch und Pasta.

Dazu noch einige weitere Zutaten wie Avocado und Mozzarella.

Und für die Würze viel frischer Rosmarin und Thymian.

Da bei der für die Füllung recht kurzen Backzeit im Ofen die inneren Zutaten sicherlich nicht durchgegart wären, schon gar nicht die Pasta, werden sie vorher gegart.

So das Hackfleisch und die Pasta.

Die restlichen Zutaten kommen roh hinzu und garen beim Backen.

Fertig ist eine schöne Variation für die Verwendung von Blätterteig, die durchaus mundet und sehr schmackhaft ist.

- 2 Blätterteige (2 Packungen, auf Backpapier)
- 400 g Hackfleisch
- 150 g Linguine
- 1 Avocado
- 125 g Mini-Mozzarella (1 Packung)
- 2 Knoblauchzehen
- viel frischer Rosmarin und Thymian
- Fleisch-Gewürzmischung
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 2 Eigelbe
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 25 Min.



Leckere, würzige Füllung

Olivenöl in einem Topf erhitzen und Hackfleisch darin einige Minuten kross anbraten. Abkühlen lassen.

Pasta nach Anleitung garen und dann ebenfalls abkühlen lassen.

Linguine auf einen großen Teller geben und kleinschneiden.

Avocado schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Mozzarella ebenfalls zerkleinern.

Blättchen des Rosmarin und Thymians abzupfen, auf ein Schneidebrett geben und kleinwiegen.

Knoblauchzehen putzen, schälen und kleinschneiden.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben.

Mit der Gewürzmischung, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Alles gut vermischen.

Blätterteige aus der Packung nehmen und auf zwei Backblechen auf dem Backpapier ausrollen.

Füllung längs in Richtung der kürzeren Seite des Blätterteigs auffüllen. Und nicht in Richtung der langen Seite, denn sonst hat man nicht genug Blätterteig, um die Füllung zusammenrollen zu können.

Blätterteig zusammenrollen.

Eier trennen und Eigelb in einer Schale mit dem Küchenpinsel verquirlen.

Strudel auf der Oberseite jeweils mit dem dem Eigelb einpinseln.

Backofen auf 200 Grad Umluft erhitzen.

Backbleche in der Mitte des Backofens übereinander hineingeben und Strudel etwa 25 Minuten backen.

Herausnehmen.

Jeweils einen Strudel auf einen großen Teller geben, anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

Entenschenkel mit Linguine



Lecker gegart

Entenschenkel gibt es beim Discounter meistens auch noch mit einem Teil des Rückenstücks zu kaufen. So hat man ein wenig mehr Fleisch zum Essen, als wenn man nur den Schenkel zubereitet.

Entenfleisch brät man am besten oder grillt es. Oder schmort es in der Pfanne mit Deckel in Rot- oder Weißwein.

Hier als Beilage einfache Linguine, aufgerollt mit der Gabel zu drei kleinen Röllchen.

Mit einer leichten Weißwein-Sauce, in der für mehr Gehalt einige Kirsch-Tomaten mitgegart werden.

Für 2 Personen

- 2 Entenschenkel mit Rückenstück
- Fleisch-Gewürzmischung
- Salz
- Pfeffer
- Butter
- 350 g Linguine

- 10 Kirsch-Tomaten
- 300 ml Riesling

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 15 Min.



In leckerer Weißwein-Sauce

Kirsch-Tomaten putzen und vierteln.

Entenschenkel auf beiden Seiten mit Gewürzmischung, Salz und Pfeffer würzen.

Butter in einer großen Pfanne mit Deckel erhitzen und Schenkel darin auf beiden Seiten anbraten.

Mit dem Riesling ablöschen.

Tomaten in die Sauce geben.

Zugedeckt bei mittlerer Temperatur 15 Minuten garen.

Parallel dazu Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken.

Linguine mit der Gabel zu jeweils drei Röllchen auf einem Teller auftürmen.

Sauce mit Tomaten darüber geben.

Jeweils einen Schenkel auf einen Teller geben.

Servieren. Guten Appetit!

Auflauf mit Hackfleisch und Nudeln



Kräftig mit Käse überbacken

Auflauf ist eine schöne Variante für den wöchentlichen

Speisezettel.

Man muss nämlich meistens nicht viel dafür tun.

Man packt alle Zutaten zerkleinert in eine Auflaufform, überstreut sie mit geriebenem Käse und lässt den Backofen in einer halben Stunde den Rest tun.

So in diesem Fall.

Pasta gart ja im Backofen nicht. Also wird sie vorher gegart.

Sicherheitshalber geht man bei dem Hackfleisch den gleichen Weg und gart es vorher durch.

Die restlichen Zutaten können roh untergemischt werden.

Und garen im Backofen.

Für 2 Personen

- 400 g Hackfleisch
- 150 g Linguine
- 1 Avocado
- 125 g Mini-Mozzarella (1 Packung)
- 15 Kirschtomaten
- 2 Knoblauchzehen
- viel frischer Rosmarin, Thymian und Basilikum
- Fleisch-Gewürzmischung
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 1 Stück mittelalter Gouda
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 25 Min.



Würzig-lecker

Oliveöl in einem Topf erhitzen und Hackfleisch darin einige Minuten durchgaren.

Pasta nach Anleitung zubereiten. Pasta erkalten lassen, auf einen großen Teller geben und kleinschneiden.

Avocado putzen, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Knoblauchzehen putzen, schälen und kleinschneiden.

Kirschtomaten ebenfalls putzen und kleinschneiden.

Blättchen des Rosmarin, Thymians und Basilikums abzupfen, auf ein Schneidebrett geben und kleinwiegen.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben.

Mit Gewürzmischung, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Alles gut vermischen.

In eine große Auflaufform füllen und verteilen.

Gouda auf einer Küchenreibe in eine Schüssel grob zerreiben.
Mit der Hand den geriebenen Käse auf dem Auflauf verteilen.

Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze erhitzen.

Auflauf auf mittlerer Ebene etwa 25 Minuten im Backofen backen.

Herausnehmen und mit dem Pfannenwender auf zwei Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Tortiglioni mit Riesengarnelenschwänzen in Kürbis-Tomaten-Sauce



Mit leckerer, italienischer Pasta

Man gart ihn dazu gut eine Stunde lang, damit er schön weich wird.

Dann bereitet man mit dem Pürierstab ein Pesto zu. Oder mit dem Stampfgerät eine stückige Sauce.

Professionelle Köche bereiten Tomaten gern so zu, dass sie sie kurz blanchieren, dann häuten und dann Strunk und Kerngehäuse entfernen. Und schließlich nur das Fleisch der Tomaten verwenden.

Normalerweise ist mir dieser Aufwand zu viel und ich verwende Tomaten im Ganzen.

Bei dieser Sauce wollte ich es aber anders machen und eine wirklich gute, sämige Sauce zubereiten. Und habe daher nur das Fleisch der Tomaten verwendet.

Eine rote Peperoni gibt ein wenig Schärfe an die Sauce.

Knoblauch das notwendige Aroma.

Und die Flüssigkeit bildet ein guter Schluck trockener Soave.

Abgerundet wird die Sauce dann noch durch viel frisches, kleingeschnittenes Basilikum.

Nach dem Stampfen der Sauce behält nur der Pilz noch etwas Struktur zurück.

Als Hauptzutat kommen ganz zum Schluss Riesengarnelenschwänze hinzu, die kurz mitgegart werden.

Die Sättigungs-Beilage bilden italienische Tortiglioni.

Als letzte Garnitur kommt nur noch etwas Kürbiskernöl auf das fertig angerichtete Gericht, das ich nur noch tröpfchenweise darüber träufele.

Für 2 Personen

- 225 g Riesengarnelenschwänze (Tiefkühlware, etwa 15 Stück)
- ein großes Stück Butternuss-Kürbis
- 4 Tomaten
- 1 Kräutersaitling
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Peperoni
- 5 Lorbeerblätter
- Soave
- 1 TL Gewürzsalz
- Salz
- 1/2 Topf Basilikum
- Kürbiskernöl
- 350 g Tortiglioni
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 1 Std.



Lecker und würzig

Herausnehmen und abkühlen lassen. Haut entfernen. Strunk und Kerngehäuse entfernen.

Fleisch kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Kürbis putzen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Ebenfalls in die Schüssel geben.

Kräutersaitling kleinschneiden und auch in die Schüssel geben.

Peperoni putzen und quer in Ringe schneiden.

Knoblauch putzen, schälen und mit einem großen Messer flach pressen.

Basilikum kleinschneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse und Pilz darin anbraten.

Mit einem großen Schluck Soave ablöschen.

Mit dem Gewürzsalz würzen.

Lorbeerblätter dazugeben.

Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

Lorbeerblätter herausnehmen.

Mit dem Stampfgerät fein stampfen.

Basilikum darunter mischen.

Mit Salz abschmecken.

Riesengarnelenschwänze dazugeben und noch einige Minuten mitgaren.

Parallel dazu Tortiglioni in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 12 Minuten garen.

Pasta auf zwei tiefe Pasta-Teller verteilen. Sauce mit Garnelen darüber geben.

Etwas Kürbiskernöl darüber träufeln.

Servieren. Guten Appetit!

Geschabte Spätzle mit Kürbis-Tomaten-Sauce



Sämige Sauce mit Kürbis und Tomate

Mit Kürbisen kann man auch leckere Saucen zubereiten.

Man gart ihn dazu gut eine Stunde lang, damit er schön weich wird.

Dann bereitet man mit dem Pürierstab ein Pesto zu. Oder mit dem Stampfgerät eine stückige Sauce.

Professionelle Köche bereiten Tomaten gern so zu, dass sie sie kurz blanchieren, dann häuten und dann Strunk und Kerngehäuse entfernen. Und schließlich nur das Fleisch der Tomaten verwenden.

Normalerweise ist mir dieser Aufwand zu viel und ich verwende Tomaten im Ganzen.

Bei dieser Sauce wollte ich es aber anders machen und eine wirklich gute, sämige Sauce zubereiten. Und habe daher nur das Fleisch der Tomaten verwendet.

Eine rote Peperoni gibt ein wenig Schärfe an die Sauce.

Knoblauch das notwendige Aroma.

Und die Flüssigkeit bildet ein guter Schluck trockener Soave.

Abgerundet wird die Sauce dann noch durch viel frisches, kleingeschnittenes Basilikum.

Nach dem Stampfen der Sauce behält nur der Pilz noch etwas Struktur zurück.

Ursprünglich waren italienische Tortiglioni als Pasta angedacht. Ich hatte aber noch eine angebrochene Packung geschabte Spätzle vorrätig, und diese wollte ich endlich aufbrauchen.

Als letzte Garnitur kommt nur noch etwas Kürbiskernöl auf das fertig angerichtete Gericht, das ich nur noch tröpfchenweise darüber träufele.

Für 2 Personen

- ein großes Stück Butternuss-Kürbis
- 4 Tomaten
- 1 Kräutersaitling
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Peperoni
- 5 Lorbeerblätter
- Soave
- 1 TL Gewürzsalz
- Salz
- 1/2 Topf Basilikum
- Kürbiskernöl
- 350 g geschabte Spätzle
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 1 Std.



Würzig und lecker

Tomaten in kochendem Wasser kurz blanchieren.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Haut entfernen. Strunk und Kerngehäuse entfernen.

Fleisch kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Kürbis putzen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Ebenfalls in die Schüssel geben.

Kräutersaitling kleinschneiden und auch in die Schüssel geben.

Peperoni putzen und quer in Ringe schneiden.

Knoblauch putzen, schälen und mit einem großen Messer flach pressen.

Basilikum kleinschneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse und Pilz darin anbraten.

Mit einem großen Schluck Soave ablöschen.

Mit dem Gewürzsalz würzen.

Lorbeerblätter dazugeben.

Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

Lorbeerblätter herausnehmen.

Mit dem Stampfgerät fein stampfen.

Basilikum darunter mischen.

Mit Salz abschmecken.

Parallel dazu Spätzle in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 13 Minuten garen.

Pasta auf zwei tiefe Schalen verteilen. Sauce darüber geben.

Etwas Kürbiskernöl darüber träufeln.

Servieren. Guten Appetit!

Maccheroni mit Bratwurst-Brät in Sahne-Weißwein-Sauce



Eine Anmutung wie normales Hackfleisch
Bratwürste sind normalerweise dazu da, dass man sie in Fett in der Pfanne brät.

Hat man jedoch grobe Bratwürste, die nicht wie die handelsüblichen Bratwürste vorgegart sind, sondern frisches Brät enthalten, kann man auch anders verfahren.

Man kann dieses Brät auch aus dem meistens verwendeten Schweinedarm herausnehmen und damit Frikadellen zubereiten, eine Füllung oder Farce für Rouladen herstellen oder es auch einfach wie Hackfleisch mit einer Sauce für Pasta zubereiten.

Letzteres kann man auch in abgewandelter Weise mit vorgegarten, fertigen Bratwürsten machen.

Einfach Bratwürste kleinschneiden, in die Küchenmaschine geben und fein häckseln.

Man erhält ein Produkt, das sehr stark an Hackfleisch erinnert. Und den Vorteil hat, dass es schon gewürzt ist.

Mit einigen Zutaten wie Sahne und Weißwein kann man damit eine leckere Bratwurstbrät-Sauce für Pasta zubereiten.

Da die verwendeten Bratwürste von der industriellen Herstellung schon mediterran gewürzt waren, gebe ich nur noch einen Teelöffel Kräuter der Provence hinzu.

Fertig ist die Brät-Sauce.

Dazu echte italienische Pasta, in diesem Fall Maccheroni.

Für 2 Personen

- 5 Bratwürste (300 g, mediterran gewürzt)
- 100 ml Sahne
- Soave
- 1 TL Kräuter der Provence
- 350 g Maccheroni
- Salz
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 7 Min.



Würzig und lecker

Würste kleinschneiden, in eine Küchenmaschine geben und fein häckseln.

Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 7 Minuten garen.

Butter in einem Topf erhitzen.

Brät darin anbraten.

Mit Sahne und einem Schluck Soave ablöschen.

Kräuter der Provence dazugeben.

Verrühren und kurz bei geringer Temperatur köcheln lassen.

Pasta auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Brät mit Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Spaghetti mit Hummer-Sauce und Kräutersaitlingen und Knoblauch



Sehr leckere Sauce

Ich hatte eine Dose Hummerbutter gekauft. Von der Firma Langbein Feinkostfabrik, die in Mecklenburg-Vorpommern ansässig ist.

Die Firma ist mir durchaus bekannt und bei Artikeln zu Fisch und Meeresfrüchten durchaus renommiert.

Die Hummerbutter besteht zum größten Teil aus Butterreinfett. Dann Auszüge aus Krustentieren. Und für die Farbe zusätzlich noch Paprikaextrakt. Somit zumindest keine künstlichen Farb-,

Konservierungs- oder Verdickungsstoffe.

Mit der Hummerbutter kann man schöne Hummersuppen mit Einlagen wie Hummer, Krebstieren oder Krabben zubereiten.

Oder auch schöne Saucen für Fisch, Hummer und Meeresfrüchte. Oder auch für Pasta.

Bei diesem Rezept habe ich eine Hummersauce aus einer Mehlschwitze zubereitet.

Diese habe ich mit Whiskey und Sahne verfeinert.

Zusätzlich habe ich kleingeschnittene Kräutersaitlinge und Knoblauch in die Sauce gegeben.

Für 2 Personen

- 350 g Spaghetti
- 2 gehäufte EL Hummerbutter
- 2 EL Mehl
- 3 Kräutersaitlinge
- 4 Knoblauchzehen
- 200 ml Gemüsefond
- 2EL Whiskey
- 2EL Sahne
- Salz
- weißer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 9 Min.



Kräutersaitlinge quer in dünne Scheiben schneiden.

Knoblauch putzen, schälen und kleinschneiden.

Hummerbutter in einem Topf erhitzen.

Pilze und Knoblauch dazugeben und kurz anbraten.

Mehl dazugeben und anschwitzen.

Mit dem Fond ablöschen.

Salzen und pfeffern.

Mit Wiskey und Sahne verfeinern.

Parallel dazu Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 9 Minuten garen.

Pasta in die Sauce geben.

Alles gut vermischen.

Pasta mit Sauce auf zwei Schalen verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Pansen und Shiitake-Pilze in Whiskey-Sahne-Sauce auf Linguine



Würzig und schmackhaft

Ich liebe Innereien. Und vor allem Pansen.

Dieser wird zuerst vorgegart, indem er etwa 3–4 Stunde in einem Gemüsefond gegart wird.

Dann wird er weiterverarbeitet. Oder portionsweise für weitere Gerichte eingefroren.

In diesem Fall brate ich ihn in Olivenöl kross an.

Zusammen mit Shiitake-Pilzen. Ich mag auch diese Pilze wirklich sehr gern.

Somit habe ich als Hauptzutaten für dieses Gericht zwei

Zutaten, die ich sehr schätze.

Die flüssige Sauce bilde ich mit Whiskey, mit dem ich Pansen und Pilze flambiere. Achtung beim Flambieren, je nach Menge des Whiskeys ergibt dies eine sehr große Stichflamme, mit dem man sich gern die Haare versengt. ☹

Dann kommt Sahne hinzu.

Und schließlich wird noch gewürzt.

Als Beilage gibt es italienische Pasta dazu. Und zwar Linguine.

Lecker!

Für 2 Personen

- 300 g vorbereiteter Pansen
- 150 g Shiitake-Pilze
- 200 ml Sahne
- Scotch-Whiskey
- Salz
- weißer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- 350 g Linguine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 12 Min.



Pansen in kurze, schmale Streifen schneiden.

Pilze ebenfalls in kleine Stücke schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Pansen und Pilze darin 10 Minuten kross und knusprig braten.

Währenddessen Pasta 10 Minuten in kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen.

Einen guten Schluck Whiskey über den Pansen und die Pilze geben und diese damit flambieren.

Sahne dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Sauce abschmecken.

Pasta in zwei tiefe Pasta-Teller geben.

Pansen, Pilze und Sauce über die Pasta geben.

Servieren. Guten Appetit!

FrISChe Tortellini mit Gemüse-Allerlei in frischer Tomaten-Zitronen-Sauce



Sehr lecker

FrISChe Tortellini. Zwar industriell gefertigt und in der Packung. Aber eben frISChe Pasta. Gefüllt mit Ricotta und Spinat.

Dazu ein Gemüse-Allerlei mit Bohnen, Spargel, Zucchini, Lauchzwiebel und Knoblauch. Und frischem Basilikum.

Da die Bohnen am längsten brauchen, werden sie als erstes in Butter angebraten.

Leicht tomatisiert mit Tomatenmark. Und fruchtig-frisch verfeinert mit Zitronenschalen-Abrieb und -Saft.

Für 2 Personen

- 1 kg Tortellini (2 Packungen à 500 g, gefüllt mit Ricotta und Spinat)
- 1 Zucchini
- 10 Stangenbohnen
- 10 grüne Spargel
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Tomatenmark
- Schalenabrieb und Saft von 2 Bio-Zitronen
- 1/2 Topf Basilikum
- 2 Tassen Gemüsefond (400ml)
- Salz
- weißer Pfeffer
- Zucker
- Butter
- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.



Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.
Bohnen separat aufbewahren.

Blätter des Basilikums abzupfen und kleinschneiden.

Schale der Zitronen auf einer kleinen Küchenreibe in eine Schale abreiben.

Dann den Saft der Zitronen auspressen und dazugeben.

Butter in einer Pfanne erhitzen und zuerst die Bohnen einige Minuten anbraten. Dann das restliche Gemüse dazugeben und alles einige Minuten weiter kross anbraten.

Tomatenmark dazugeben und mit anbraten.

Mit dem Fond ablöschen.

Zitronenschale-Abrieb und -Saft dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Basilikum dazugeben.

Alles gut vermischen.

Sauce abschmecken.

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

Tortellini auf zwei tiefe Pasta-Teller verteilen und jeweils eine Hälfte des Teller einnehmen lassen.

In die jeweils andere Hälfte des Tellers das Gemüse-Allerlei mit Sauce geben.

Mit 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, Knoblauchzehen und Peperoni putzen, gegebenenfalls 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!

Tortellini mit schwarzer Bohnen-Sauce, Avocado und Basilikum



Einfach, lecker, würzig

Mit Ricotta und Spinat gefüllte Tortellini. Aus der Packung.

Dazu ein einfaches Pesto, bei dem ich einfach mal variiert und kreiert habe.

Als Hauptzutat eine asiatische schwarze Bohnen-Sauce für die Würze.

Dann kleingeschnittene Avocados.

Und schließlich noch frische Basilikumblätter.

Also ein wenig Osten mit ein wenig Westen vermischt. China und Italien. Übrigens die beiden Länder, in denen als erstes die Pasta erfunden wurde. Im Westen wie im Osten. In China hieß diese dann natürlich anders.

Für 2 Personen

- 800 g Tortellini (mit Ricotta und Spinat gefüllt, 2 Packungen à 400 g)

- 2 Avocados
- 4 EL schwarze Bohnen-Sauce
- 1/2 Topf Basilikum
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 5 Min.



Avocados schälen und kleinschneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Avocados darin kurz anbraten.

Basilikumblätter dazugeben.

Schwarze Bohnen-Sauce dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Alles gut vermischen und kurz köcheln lassen.

Währenddessen Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht

gesalzenem Wasser zwei Minuten garen.

Etwas von dem Kochwasser zum Pesto geben. Alles gut vermischen. Pesto abschmecken.

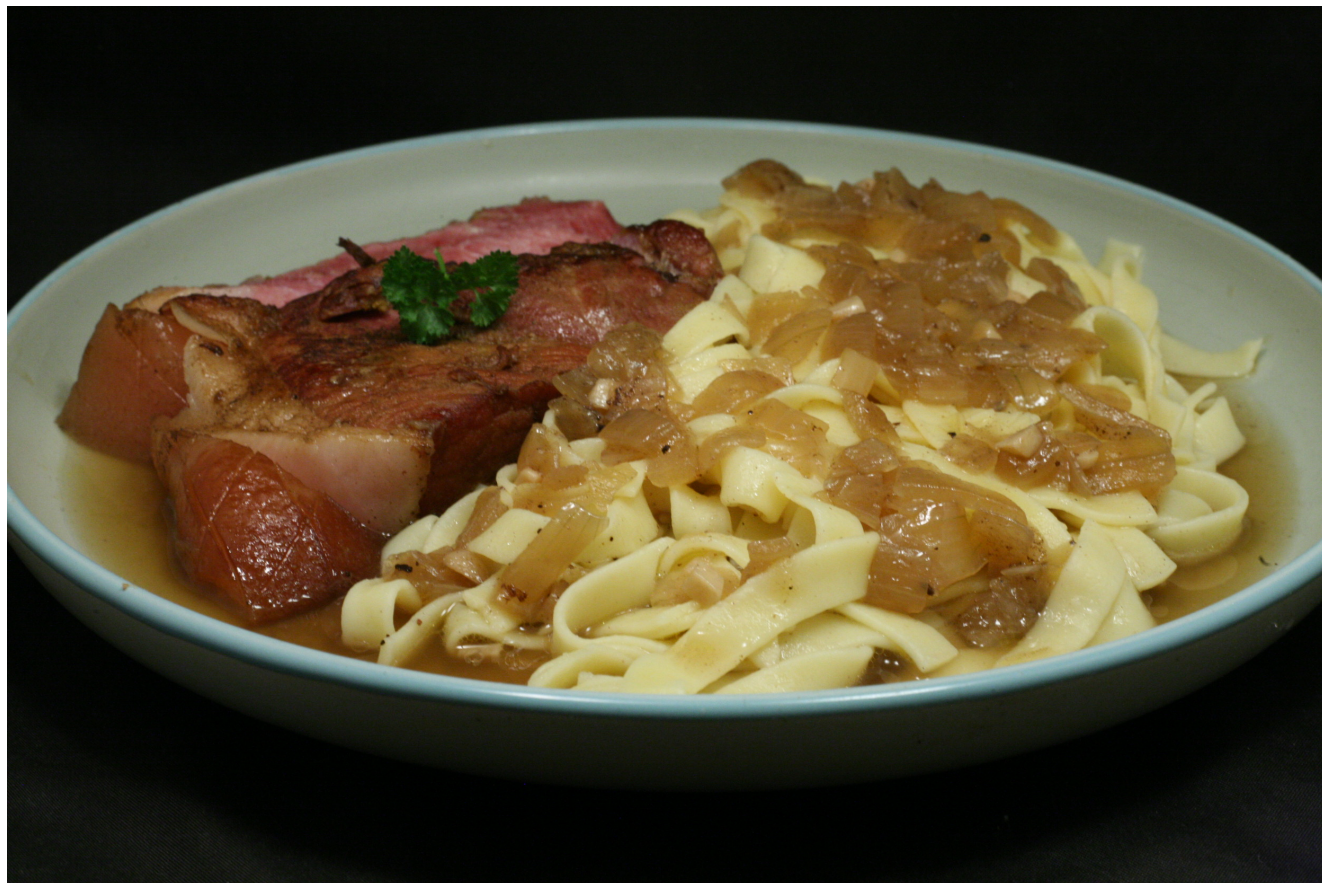
Pasta zum Pesto geben. Vermischen.

Pasta mit Pesto auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Schweinekrustenbraten mit Tagliatelle in Rum-Sauce



Ganz nach dem Motto meines Foodblogs – Nudeln, Fleisch und

Sauce ...

Rum, Whiskey oder Cognac passt ja immer gut zu Fleisch.

Entweder flambiert man das Fleisch damit. Oder verwendet die Spirituose in größerer Menge für die Sauce.

So habe ich es bei diesem Braten gemacht. Und habe ihn in einer Sauce aus Rum und Wasser geschmort.

Als Würze für den Braten verwende ich nur eine Fleisch-Gewürzsalz-Mischung. Diese reicht aus, die Sauce zu würzen. Nachwürzen ist nicht notwendig.

Von der Optik und dem Geschmack erinnert der Braten doch eher an ein gepökeltes Kasseler. Denn der Braten ist kräftig rot und auch leicht salzig. Aber er schmeckt!

Bei der Kruste – oder besser gesagt Schwarte – mache ich mir nicht die Mühe, diese noch unter dem Grill zum Aufpoppen zu bringen, damit sie die Bezeichnung „Kruste“ auch verdient. Meistens gelingt mir dies nämlich nicht richtig. Ich schmore sie einfach mit der Sauce mit, sie gibt dem Braten Geschmack und ist sehr lecker.

Als Beilage wähle ich frische Tagliatelle aus der Packung. Diese ist in zwei Minuten in kochendem, leicht gesalzenem Wasser gegart.

Für 2 Personen

- 500 g Schweinekrustenbraten
- 1 große Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- Fleisch-Gewürzsalz-Mischung
- 200 ml Rum (40 % Alkohol)
- 200 ml Wasser
- 300 g frische Tagliatelle
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Schmorzeit 2 Stdn.



Braten auf allen Seiten mit der Gewürzmischung würzen.

Zwiebel und Knoblauchzehen putzen, schälen und kleinschneiden.

Öl in einem Topf erhitzen. Braten auf allen Seiten kross anbraten. Herausnehmen.

Zwiebel und Knoblauch hineingeben und einige Minuten kross anbraten.

Braten wieder dazugeben.

Mit dem Rum und dem Wasser ablöschen. Röststoffe vom Topfboden mit dem Kochlöffel gut ablösen.

Zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden schmoren.

Zwei Minuten vor Ende der Garzeit Pasta in leicht gesalzenem, kochendem Wasser garen.

Braten herausnehmen, auf ein Arbeitsbrett geben und tranchieren. Auf zwei Teller verteilen.

Pasta dazugeben. Sauce über die Pasta geben.

Servieren. Guten Appetit!

Linguine mit Hackfleischbällchen



Sehr würziges und empfehlenswertes Pasta-Gericht

Ein Rezept für ein Gericht mit Pasta und Hackfleischbällchen. Das sehr lecker und ausgesprochen gut ist.

Ich bereite die Hackfleischbällchen frisch zu. Dafür verwende

ich gemischtes Hackfleisch. Dann Zwiebel und Knoblauch. Und Petersilie.

Für mehr Fluffigkeit der Bällchen geben ich sowohl eine in Milch eingeweichte Schrippe hinzu. Als auch Semmelbrösel für mehr Festigkeit und Bindung. Und natürlich Eier.

Gewürzt wird ganz klassisch mit scharfem Paprika, Salz, Pfeffer und Zucker.

Für etwas Sauce für die Pasta brate ich kleingeschnittene Kirschtomaten in Olivenöl an. Gebe frische Basilikumblätter und Knoblauch hinzu. Würze mit Salz und Pfeffer. Und verlängere die Sauce mit etwa 10 Esslöffel des Kochwassers der Pasta. Dieses enthält ja Stärke der Pasta und Salz und bindet somit die Sauce gut ab.

In dieser Sauce erhitze ich die frittierten Hackfleischbällchen noch einige Minuten.

Für 2 Personen

Für die Hackfleischbällchen:

- 400 g gemischtes Hackfleisch
- 1 trockene Schrippe
- 200 ml Milch
- 8 EL Semmelbrösel
- 1 große Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1/2 Bund Petersilie
- 3 Eier
- rosenscharfes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zusätzlich:

- 350 g Linguine

- 1/2 Topf Basilikum
- 20 Kirschtomaten
- 6 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Wartezeit 1 Std.
| Garzeit 20 Min.



Für die Hackfleischbällchen:

Schrippe kleinschneiden. In eine Schüssel geben. Milch darüber geben und Schrippenstücke gut darin einweichen. 15 Minuten stehen lassen.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen, kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Petersilie kleinwiegen und dazugeben.

Hackfleisch ebenfalls dazugeben.

Eier aufschlagen und hinzugeben. Ebenso die ausgedrückten Schrippenstücke und die Semmelbrösel.

Kräftig mit Paprika, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Alles mit der Hand gut vermengen.

Eine Stunde ziehen lassen, damit die Semmelbrösel etwas aufquellen.

Mit der Hand sehr kleine Bällchen daraus rollen und auf einen Teller geben.

Fett in der Fritteuse auf 180 °C erhitzen.

Bällchen darin – eventuell in zwei Durchgängen – 5 Minuten frittieren.

Herausnehmen und auf ein Küchenpapier geben.

–

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Tomaten vierteln.

Knoblauch schälen und kleinschneiden.

Blättchen des Basilikum abzupfen.

Reichlich Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Tomaten hineingeben und kräftig anbraten.

Knoblauch und Basilikum dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

10 Esslöffel des Kochwassers der Pasta hinzugeben. Alles gut vermischen.

Hackfleischbällchen einige Minuten in der Sauce erhitzen.

Pasta auf zwei tiefe Pasta-Teller verteilen.

Bällchen mit der Sauce darüber geben.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Linguine mit Chorizo



Ohne Gewürze, die Chorizos bringen genügend Würze mit
Einfaches Rezept.

Mit wenigen, frischen Zutaten.

Und so gut wie keine Gewürze.

Denn die spanischen Chorizo bringen genügend Würze und Schärfe mit.

Abgelöscht wird einem roten Primitivo, einem Wein aus Italien, für ein kleines Sößchen.

Für 2 Personen

- 350 g Linguine
- 400 g Chorizo (10 Stück)
- Primitivo
- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.



Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 10 Minuten garen.

Chorizo in kleine Stücke schneiden.

In einer Pfanne ohne Fett bis etwa zum Ende der Garzeit der Pasta kross und knusprig unter Rühren braten.

Mit einem Schluck Primitivo ablöschen. Verrühren.

Kochwasser der Pasta abgießen.

Pasta zu den Chorizo geben. Alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Mit Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!