

# **Penne Rigate mit Sauce Arrabbiata**

Einfaches Pasta-Rezept.

Mit einer aromatischen, würzigen Tomaten-Sauce mit etwas Chili und Knoblauch.

[amd-zlrecipe-recipe:1095]

---

# **Penne Rigate mit Sauce Arrabbiata**

Einfaches Pasta-Rezept.

Mit einer aromatischen, würzigen Tomaten-Sauce mit etwas Chili und Knoblauch.

[amd-zlrecipe-recipe:1093]

---

# **Penne Rigate mit Blattsalat-**

# Pesto

Für das Pesto verwende ich eine Mischung aus frischem Salat. Und zwar junger Spinat, Rucola und roter Mangold.

Aroma füge ich dem Pesto hinzu, indem ich Schalotten und Knoblauch in Olivenöl anbrate, um Röststoffe zu erhalten.

Dann kommt noch eine große Portion frisch geriebener Parmigiano Reggiano hinzu.

Und für weiteres Aroma und Würze einige eingelegte Oliven.

Als Pasta wähle ich Penne Rigate.

[amd-zlrecipe-recipe:1010]

---

## Putenoberkeule in Orangen-Sauce mit Penne Rigate

Eine Putenoberkeule. Mit Pasta als Beilage.

Dieses Mal gegart in einer Orangen-Sauce. Verfeinert mit einem Schuss Weißwein.

Ich würze die Orangen-Sauce mit Steranis, Piment und Zimt. Und zusätzlich mit Salz, Pfeffer und Zucker.

Eine Abwechslung zu den üblichen dunklen Braten-Saucen oder

reinen Wein-Saucen.

Die Orangen-Sauce hat nach dem Garen der Putenoberkeule einen angenehmen, leicht fruchtigen Geschmack.

[amd-zlrecipe-recipe:959]

---

## **Penne Rigate mit Avocado-Olive-Aubergine-Pesto**

Ein einfaches Pasta-Gericht.

Mit einem Pesto, das ich vor kurzem als Brot-Aufstrich zubereitet habe.

Und in dieser Weise nochmals zubereite, diese Mal allerdings als heißes Pesto für die Pasta.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:807]

---

## **Romanesco-Ragout und Penne**

# Rigate

Also dieses Ragout mit Gemüse, das dieses Gericht auch vegetarisch macht, hat mir im Gegensatz zum Ragout mit Spargel wirklich gut geschmeckt.

Die Sauce war würzig und der Romanesco knackig.

Romanesco ist eine Zuchtart des Blumenkohl und ist grüner Blumenkohl.

Ich habe ihn in kleine Röschen geschnitten und auch den Strunk verarbeitet.

Angebraten mit Schalotten und Knoblauch in Butter, dann Mehl mit in der Butter angebraten und mit Wasser abgelöscht, um eine Mehlschwitze und somit weiße Sauce zu erstellen. Gewürzt mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und frischem Muskat.

Als Beilage gibt es Penne Rigate.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:670]

---

## Spargel-Ragout und Penne Rigate

Es ist das erste Mal, dass ich mit Spargel ein Ragout zubereite. Ich habe mir für dieses Rezept eine Anregung eines Foodblog-Kollegen geholt.

Grüner Spargel hat ja den Vorteil, dass man ihn nicht schälen muss. Einfach nur die holzigen Enden abschneiden.

Für die Sauce bereite ich eine Mehlschwitze zu. Und brate dafür mit den Spargeln zusammen Schalotten und Knoblauch an.

Das Ganze ergibt ein leckeres Gericht. Ich muss allerdings zugeben, ich hatte mir von dem Gericht mehr versprochen. Es war zwar lecker, aber nicht unbedingt überwältigend.

Das nächste Mal also Spargel wieder klassisch mit Sauce Hollandaise, Butter, Schinken oder angebraten in Butter.

[amd-zlrecipe-recipe:669]

---

## **Penne Rigate mit Basilikum-Pesto**

Mal wieder ein schnell zubereitetes Pasta-Gericht.

Die Pasta ist innerhalb 10 Minuten gekocht.

Und während dieser Zeit kann man auch das Pesto schnell zubereiten.

Das Gericht ist sehr lecker und schmackhaft, das Pesto gelingt gut.

Geben Sie jedoch nicht die Pasta in einen tiefen Pasta-Teller und dann obenauf das Pesto. Das dürfen Sie nicht. Hier gilt die Küchenregel: Die Sauce wartet auf die Pasta, nicht die Pasta auf die Sauce.

[amd-zlrecipe-recipe:658]

---

# Pute, Gemüse und Penne Rigate

Hier bereite ich ein Gericht mit Putenfleisch, verschiedenen Gemüsesorten und etwas Pasta vor.

Für diese Art der Zubereitung reicht mein Vorrat an Penne Rigate gerade noch aus.

Das Putenfleisch schneide ich in kurze Streifen.

Das Gemüse zerkleinere ich grob. Nur Zwiebeln und Knoblauchzehen werden kleingeschnitten.

Ich würze mit rosenscharfem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und Zucker. Und bilde ein kleines Sößchen aus einem Schuss Soave für die Pasta.

[amd-zlrecipe-recipe:644]

---

# Spätzle mit Rucola-Pesto

Ein einfaches Pasta-Gericht.

Für das Pesto verwende ich Rucola, den ich einmal nicht als Salat zubereite, sondern zusammen mit Schalotte und Knoblauch andünste, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würze und dann zu einem Pesto püriere.

Leider war mein Vorrat an italienischer Pasta, hier Penne Rigate, leider zuende, so dass ich sie nicht für dieses Gericht zubereiten konnte. Ich bin dann einfach auf deutsche Pasta, und zwar Spätzle, umgestiegen.

Das Gericht war auch damit sehr lecker und hatte eben ein sehr feines, schmackhaftes Pesto.

[amd-zlrecipe-recipe:641]

---

## **Penne Rigate mit Radicchio-Pesto**

Eine andere Zubereitungsvariante für Radicchio-Salat.

Nicht kalt mit Dressing als Salat angemacht.

Sondern mit Schalotten und Knoblauch in Butter gedünstet und dann mit dem Pürierstab zu einem feinen Pesto püriert.

Es reicht nicht aus, die Radicchio zusammen mit den Schalotten und dem Knoblauch in Butter anzudünsten, man muss sie auch noch einige Minuten in einem Schuss Weißwein garen. Der Weißwein kann während des Kochens dann gerne verkochen.

Das Pesto ist aufgrund der verwendeten Radicchio ein wenig bitter, schmeckt aber sehr fein.

[amd-zlrecipe-recipe:628][amd-zlrecipe-recipe:628]

---

## **Penne Rigate mit Sauce**

# Hollandaise

Penne Rigate zählt zu den klassischen italienischen Pasta-Sorten.

Und Sauce Hollandaise zu den klassischen Saucen der französischen Küche. Sie ist eine Butter-Sauce.

Ich gebe hier nur den Link zu dem Grundrezept für eine Sauce Hollandaise an, da ich die Zubereitung der Sauce als eigenes Rezept in meinem Foodblog veröffentlicht habe.

Ein einfaches, aber sehr leckeres Pasta-Gericht. Die Zubereitung ist einfach und auch sicherlich bekannt. Denn gerade in der italienischen Küche werden die beiden Komponenten Pasta/Pesto (Sauce) gern als eigenes Gericht zubereitet und serviert. Meistens noch verfeinert mit frisch geriebenem Parmesan. Oder auch dem einen oder anderen frischen, kleingehackten Kraut darüber.

Wir haben ja bald Spargelzeit. Da übt man sich schon einmal in der Zubereitung für eine frische Sauce Hollandaise.

Und dass man diese nicht nur für Spargel verwenden kann, ist ja bekannt. So wird sie auch gern zu kurzgebratenem Fleisch, Fisch oder Meeresfrüchten serviert.

Sie bietet sich also auch einmal an, sie für ein einfaches Pasta-Gericht anstelle eines Pesto zu verwenden.

Und sicherlich kennen Sie auch den Grundsatz aus der italienischen Küche: Man gibt nicht – wie es meistens von deutschen (Hobby-)Köchen zelebriert wird – die Pasta auf den Pasta-Teller, dann die Sauce darüber und serviert das Gericht dann. Sondern es gilt der Grundsatz, nicht die Pasta wartet auf die Sauce, sondern die Sauce wartet auf die Pasta. Also geben Sie die abgetropfte Pasta zur Sauce Hollandaise, vermischen alles gut, verteilen es auf die Teller und



servieren es dann!

Und wenn Sie mögen, verfeinern Sie das Gericht noch mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano vor dem Servieren.

Et voilà!



---

## Knuspriger Pansen mit Penne Rigate in Tomaten-Sugo

Ich liebe ja diesen knusprig und kross in Butter gebratenen Pansen. Man muss ihn gut würzen. Und dann auch unter ständigem Rühren tatsächlich 15 Minuten in Butter kross anbraten.

Damit die Knusprigkeit des Pansen bei diesem Gericht mit Pasta und Sugo nicht im Sugo verloren geht, bereite ich Pasta und Sugo zu, vermische alles gut, gebe Pasta und Sugo in zwei tiefe Pasta-Teller und gebe erst dann den knusprigen Pansen obenauf.

Und zusätzlich garniere ich das Gericht noch mit frisch geriebenem Parmesan.

Herrlich! Das ist ein wirklich sehr leckeres Gericht, das ich gerne immer wieder zubereite und esse.

[amd-zlrecipe-recipe:463]

---

# Penne Rigate mit Rucola-Riesling-Pesto

Dies ist das vierte Rezept in der Aktion meiner Riesling-Woche.

Ich bereite dieses Mal ein Gemüse-Riesling-Pesto zu. Dazu verwende ich als Gemüse Rucola und als Riesling den Riesling „Karthäuser“. Da ich den Salat natürlich nicht gare, sondern roh mit dem Riesling verwende, wird dies keine normale Sauce, sondern eher ein Pesto.

Ich erhitze das Pesto auch nicht separat, sondern gebe einfach nur die heiße Pasta dazu, dies reicht aus, um auch die Pesto noch etwas zu erhitzen.

Als Pasta wähle ich original italienische Penne Rigate.

Das Pesto schmeckt dieses Mal nicht so sehr aromatisch und kräftig nach Riesling. Der Rucola selbst ist ja schon ein wenig scharf, dazu kommen noch Zwiebeln, Knoblauch und Lauchzwiebeln, die ebenfalls etwas Schärfe an das Pesto abgeben.

Dieses Gericht ist übrigens vegan.

[amd-zlrecipe-recipe:450]

---

# Krusten-Schweinebraten in Weißwein-Sauce mit Penne Rigate

Ganz ein Rezept nach dem Motto meines Foodblogs. Fleisch, Nudeln und Sauce.

Beim Krusten-schweinebraten habe ich mir nicht so viel Mühe gemacht. Ich habe die Fettkruste zwar rautenförmig eingeschnitten, aber nicht gesondert besonders zubereitet.

Ich habe den Braten einfach nur auf allen Seiten kräftig mit scharfem Senf eingestrichen. Und dann habe ich ihn mit viel Kräutern der Provence bestreut.

Den Braten habe ich schließlich in einen Bräter gegeben und einen sehr großen Schuss Rießling hinzugegeben. Den Braten habe ich dann bei 200 Grad Celsius Ober-/Unterhitze 60 Minuten im Backofen gegart.

Kurz vor Ende der Garzeit habe ich noch Pasta zubereitet.

Dann den Braten tranchiert und ihn mit der Pasta und viel Sauce auf zwei Tellern angerichtet und serviert.

[amd-zlrecipe-recipe:396]

---

## Penne Rigate mit Paprika-

# Champignons-Pesto

Ich hatte etwas Gemüse übrig und wusste nicht genau, was ich damit zubereiten sollte. Ich entschied mich dann für ein Pesto. Mit Pasta.

An Gemüse hatte ich Paprika und braune Champignons vorrätig. Dazu nahm ich noch Schalotten und Knoblauchzehen. Natürlich viel Olivenöl. Und geriebenen Parmesan.

Ich habe das Gemüse kleingeschnitten und in der Menge Öl, die ich auch normalerweise unter ein Pesto mische, auch einfach angebraten. Ich will die Röststoffe zusätzlich als Geschmack im Pesto haben.

Als Beilage, falls man das hier so nennen kann, wähle ich Penne Rigate als Pasta. Nein, eigentlich ist es ja eine der Hauptzutaten.

[amd-zlrecipe-recipe:254]