Tagliatelle mit Champignon-Pesto

Dies ist auch ein sehr schmackhaftes Pasta-Gericht.

Ich verwende Tagliatelle als Pasta.

Und für das Pesto weiße Champignons. Dazu Schalotte. Und Knoblauch. Und natürlich frisch geriebener Parmesan und Olivenöl.

Gewürzt wird das Pesto mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Und die kleingewiegte Petersilie, die ich kurz vor dem Zugeben der Pasta nur unterhebe und nicht mehr mitkoche, gibt dem Pesto noch etwas Farbe und Frische.

Einfach lecker! Das Gericht hat einen sehr intensiven Pilz-Geschmack.

[amd-zlrecipe-recipe:180]

Tagliatelle mit Wurzel-Pesto

Wieder einmal ein einfaches Pasta-Gericht mit wenigen Zutaten. Aber doch sehr schmackhaft und lecker.

Für die Pasta verwende ich Tagliatelle.

Und für das Pesto einfach einige Wurzeln. Diese gare ich in kochendem Wasser. Püriere sie mit dem Pürierstab fein. Gebe etwas Olivenöl und geriebenen Parmesan hinzu. Und würze noch mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer. Fertig ist ein einfaches, schmackhaftes Pesto.

Da ich dieses Mal keinen Topf mit der zubereiteten Sauce oder dem Pesto habe, so dass ich die Pasta in die Sauce gebe, muss ich es diesmal eben andersherum machen.

Selbstverständlich wird das Pasta-Gericht noch vor dem Servieren mit frisch geriebenem Parmesan garniert.

[amd-zlrecipe-recipe:178]

Ravioli mit Pesto Rosso

Leckere Pasta

Ein einfaches Pastagericht. Mit selbst zubereiteten, eingefrorenen Ravioli. Aber fertiger, industriell zubereiteter Pesto.

Zutaten für 2 Personen:

- 18–20 Ravioli
- 4 EL Pesto rosso (Glas)

Zubereitungszeit: 5 Min.

Wasser in einem Topf erhitzen und Ravioli darin einige Minuten garen. Wasser abgießen. 1–2 EL des Kochwassers zurückbehalten. Pesto dazugeben und vorsichtig vermischen.

Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben und mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen. 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.

Schrippen mit Paprika-Pesto

Zweckentfremdet

Pesto kann man nicht nur mit Pasta essen, sondern auch zweckentfremden als Brotaufstrich. Ich bereite sie hier mit zwei Schrippen als abendlichen Imbiss zu.

Zutaten für 2 Personen:

- 200 g Paprika-Pesto
- 4 Schrippen

Schrippen aufschneiden, mit Pesto bestreichen und auf zwei Tellern oder Essbrettchen servieren.

Gnocchi mit Paprika-Pesto

Leckeres Gnocchi-Geeicht

Ein Traum in Gelb. Ein Gericht in Gelb. Passend zum beginnenden Sommer.

Ich bereite ein Gericht aus Gnocchi mit Paprika-Pesto zu. Aus tiefgefrorenen Produkten. Die Produkte habe ich aber vor dem Einfrieren beide aus frischen Zuaten zubereitet.

Die Zubereitung dieses Gerichts ist wohl eine der kürzesten in meinem Foodblog.

Mein Rat: Wenn die Gnocchi an der Oberfläche schwimmen, sind sie gar.

Zutaten für 2 Personen:

- Etwa 30 Kürbis-Gnocchi
- 400 g Paprika-Pesto
- Parmesan

Zubereitungszeit: Garzeit 5 Min.

Wasser in einem Topf erhitzen, Gnocchi hineingeben und im nur noch siedenden Wasser 5 Minuten erhitzen. Wasser abgießen. 1–2 Esslöffel des Kochwassers zurückbehalten.

Pesto zu den Gnocchi geben und mit dem Kochwasser zu einer cremigen Sauce verrühren.

Gnocchi mit Pesto in zwei tiefe Teller geben, mit frisch geriebenem Parmesan garnieren und servieren.

Gemelli mit Paprika-Pesto

Leckeres Pasta-Gericht

Ein Pasta-Gericht mit Gemelli als Pasta und dem frisch zubereiteten Paprika-Pesto.

Dies ist wohl auch ein Rezept mit einer der kürzesten Zubereitungen in meinem Foodblog.

Das Pesto wird mit etwas Kochwasser vermischt, damit es eine sämige Sauce ergibt.

Garniert wird das Gericht natürlich mit frisch geriebenem Parmesan.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Gemelli
- Parmesan

Für das Pesto:

- 200 g Paprika-Pesto

Zubereitungszeit: Garzeit 10 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten. Kochwasser abschütten und 1–2 Esslöffel des Wassers zurückbehalten. Topf wieder auf die Herdplatte geben. Pesto zu der Pasta geben, alles verrühren und Pesto erhitzen. Abschmecken.

Pasta mit Pesto in zwei tiefe Pastateller geben, frisch geriebenen Parmesan darüber verteilen und servieren.

Paprika-Pesto

Der Ertrag

Ich bereite ein Pesto für Pasta-Gerichte zu, und zwar aus frischem Gemüse, Kräutern und Gewürzen.

Als Gemüse verwende ich Paprika, Schalotte, Knoblauch, Lauchzwiebel, Peperoni, Ingwer und zusätzlich eine Wurzel. Anstelle von frischen Tomaten gebe ich etwas Tomatenmark hinzu.

An Kräutern verwende ich getrockneten Thymian, Majoran und Oregano. An Gewürzen gebe ich süßes und scharfes Paprikapulver hinzu, dann Salz, Pfeffer und ein wenig Bih-Jolokia-Pulver.

Dazu kommt natürlich noch, wie es sich für ein Pesto gehört, viel gutes Olivenöl. Und frisch geriebener Parmesan.

Das Ganze ergibt als Ertrag fünf kleine Gläschen gefüllt mit Pesto.

Zutaten (fünf Gläschen):

- 2 Paprikaschoten
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- ein Stück Ingwer
- 1 Wurzel
- 3 Peperoni
- 2 gehäufte EL Tomatenmark
- 50 g Parmesan
- ½ EL Thymian
- ½ EL Majoran
- ½ EL Oregano
- süßes Paprikapulver
- scharfes Paprikapulver
- 2 Msp. Bih-Jolokia-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- 6–7 EL Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.

Wurzel putzen, schälen und quer in dünne Scheiben schneiden.

Schalotte, Knoblauchzehen und Ingwer schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebeln und Peperoni putzen und quer in Ringe schneiden. Paprika putzen und grob zerkleinern. Parmesan auf einer Küchenreibe fein in eine Schale reiben.

Öl in einen kleinen Topf geben und erhitzen. Gemüse hineingeben und kurz anbraten. Tomatenmark dazugeben und mit anbraten. Gemüse zugedeckt bei geringer Temperatur 20 Minuten köcheln lassen. Gemüse mit dem Pürierstab fein pürieren. Kräuter dazugeben. Gewürze hinzugeben. Das Pesto verträgt eine kräftige Menge an Salz. Parmesan hinzugeben, alles gut verrühren und abschmecken.

Pesto in Gläschen füllen. Entweder im Kühlschrank aufbewahren oder in den Gefrierschrank geben.

Gemelli mit Erbsen-Pesto

Leckeres Pastagericht

Wenn man Pesto mit Bärlauch und ähnlichen Produkten zubereiten kann, wieso dann nicht mit Erbsen, hatte ich mir überlegt. Zudem kann ich damit gleichzeitig meinen Vorrat an Konserven etwas reduzieren.

Ich püriere Erbsen aus der Dose mit dem Pürierstab fein, würze sie mit Salz und Pfeffer und geben für mehr Geschmeidigkeit etwas gutes Olivenöl dazu.

Das Ganze richte ich mit Gemelli an. Schon hat man ein einfach zuzubereitendes, aber leckeres Pasta-Gericht.

Damit es mit dem Vermischen der Pasta mit der Pesto und dem Erhitzen der Pesto einfacher geht, gieße ich das Pastawasser ab, gebe das Pesto zu der Pasta und vermische alles gut miteinander.

Mein Rat: Wer das Pesto etwas verlängern möchte, verwende etwas Kochwasser der Pasta. Die Stärke der Pasta im Kochwasser bindet das Pesto gleichzeitig etwas.

Zutaten für 1 Person:

- 125 g Gemelli
- 240 g Erbsen (Dose)
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Minuten | Garzeit 10 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Petersilie kleinwiegen.

Erbsen in eine hohe, schmale Rührschüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Olivenöl dazugeben. Mit dem Pürierstab fein pürieren.

Wasser der Pasta abschütten. Pesto zur Pasta in den Topf geben, verrühren und etwas erhitzen.

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

Putenoberkeule in Pesto-Sauce mit Tortiglioni

Leckere Putenoberkeule mit Pasta und viel Sauce

Diesmal bereite ich eine Putenoberkeule in einer mediterranen Sauce zu. Für die Sauce verwende ich nur Weißwein und Pesto mit mediterranem Gemüse.

Man kann die Putenoberkeule auch im Bräter im Backofen zubereiten, ich wähle einen Topf und bereite sie darin zu.

Als Beilage gibt es einfach Tortigloni.

Zutaten für 2 Personen:

- 1/2 Putenoberkeule (etwa 500 g)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 180 g Mediterranes-Gemüse-Pesto
- 250 g Tortigloni
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 30 Min.

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

Putenoberkeule auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einem Topf erhitzen und Keule darin auf beiden Seiten kross anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben.

Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel in den Topf geben und anbraten. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Pesto dazugeben und alles verrühren. Keule dazugeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Keule aus dem Topf nehmen, auf ein Schneidebrett geben und tranchieren.Sauce abschmecken. Jeweils 3–4 Scheiben der Keule auf einen Teller geben. Pasta dazugeben. Großzügig von der Sauce über die Pasta geben. Alles servieren.

Tortellini mit Getrocknete-Tomaten-Pesto

Eine volle Portion Tortellini mit Pesto

Ich habe drei Gläser Pesto der Marke Barilla gekauft, die ich in der kommenden Zeit für Zubereitungen verwenden werde.

Heute bereite ich einfach ein schnelles Pastagericht zu. Frische Tortellini, gefüllt mit Ricotta und Tomaten, mit einer Pesto aus getrockneten Tomaten.

Die fertigen Pesto haben den Vorteil, dass man mit ihnen sehr schnelle Gerichte zubereiten kann. Innerhalb 10 Minuten hat man ein fertiges Gericht. Man bereitet die Pasta zu, gibt die Pesto in einen kleinen Topf und erhitzt sie, mischt die Pasta unter und serviert das fertige Gericht.

Der Nachteil ist, es ist ein Fertigprodukt und nicht zuhause aus frischen Zutaten selbst zubereitet.

Mein Rat: Es gibt ja den Spruch, dass die Sauce auf die Pasta wartet und nicht die Pasta auf die Sauce. Also mischt man die Pasta in die erhitzte Sauce.

Zutaten für 1 Person:

- 300 g Tortellini (Ricotta und Tomate)
- 180 g Pesto mit getrockneten Tomaten
- Parmesan

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Kurz vor Ende der Garzeit Pesto in einen kleinen Topf geben und erhitzen.

Pasta zu der Pesto geben und gut verrühren.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben, mit frisch geriebenem Parmesan garnieren und servieren.

Zuckerschoten-Pesto

Leckeres Zuckerschoten-Pesto, hier im 100-ml-Gläschen

Ich hatte Zuckerschoten übrig, die ich aber nicht für ein Gericht mit Gemüse oder ähnlichem verwenden wollte. Ich entschied mich, ein Pesto damit zuzubereiten.

Ich gare die Zuckerschoten zuerst in etwas Gin. Dann verfeinere ich das Pesto mit Schalotte und Knoblauch. Nicht fehlen darf natürlich frisch geriebener Parmesan und Olivenöl – in diesem Fall Gewürz-Olivenöl mit Chili und Knoblauch.

Das Pesto verträgt ein sehr kräftiges Würzen mit Salz und weißem Pfeffer.

Die Zutaten ergeben etwa 350 ml Pesto, das man sehr gut in kleine Vorratsbehälter geben und im Kühlschrank aufbewahren kann.

Der Inhalt eines dieser kleinen Gläschen wurde aber sofort als Brotauftsrich auf zwei Schrippen verwertet.

Zutaten:

- 350 g Zuckerschoten
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 20 g Parmesan
- 6 cl Ungava Gin
- Salz
- weißer Pfeffer
- 4 EL Gewürz-Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 5 Min.

Gin in einem kleinen Topf erhitzen und Zuckerschoten darin zugedeckt bei hoher Temperatur 5–6 Minuten garen. In ein Küchensieb geben, abtropfen und erkalten lassen.

Währenddessen Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. In eine schmale, hohe Rührschüssel geben. Zuckerschoten dazugeben. Parmesan auf einer feinen Küchenreibe fein reiben und dazugeben. Ebenfalls Gewürzöl dazugeben. Sehr

kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Pürierstab fein pürieren.

In kleine Vorratsbehälter oder -gläschen geben und im Kühlschrank aufbewahren.

Cellentani mit Bärlauchpesto

Sehr aromatisches Pesto mit Pasta

Ich bereite das erste Mal Bärlauch zu. Und habe mich für eine klassische Zubereitung als Pesto entschieden. Ich gebe noch Schalotte und Knoblauch dazu. Und Romanescoröschen und Lauch. Und einige eingelegte Oliven. Vergessen darf man natürlich auf keinen Fall Parmesan und Olivenöl. Gewürzt wird mit Salz und Pfeffer.

Giftgrünes Pesto, erinnert eher an japanisches Wasabi

Bärlauch riecht sehr aromatisch, würzig und nach Knoblauch. Das fertige Pesto schmeckt sehr aromatisch, aber auch recht scharf. Das hatte ich nicht erwartet. Diese Schärfe kenne ich in dieser Weise nur von Meerrettich und Wasabi.

Zutaten für 1 Person:

- 125 g Cellentani
- 100 g Bärlauch
- ½ Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 6 eingelegte Oliven
- 2 Romanescoröschen
- 3 Lauchscheiben
- Parmesan
- Salz
- weißer Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten. Kochwasser nach der

Zubereitung aufbewahren. Pasta im Topf lassen und warmstellen.

Währenddessen Bärlauch putzen und waschen. Grob zerkleinern. Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Vom Lauch quer drei Scheiben abschneiden. Romanescoröschen zerkleinern. Ebenfalls die Oliven. Parmesan – Menge nach Wunch – auf einer Küchenreibe fein reiben.

Alles in eine hohe, schmale Rührschüssel geben. Olivenöl – auch Menge nach Wunsch, Pesto eher sämig oder eher flüssig – hinzugeben. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Alles mit dem Pürierstab fein pürieren. Abschmecken.

Bärlauchpesto zu der heißen Pasta geben und gut vermischen. Wer ein flüssigeres Pesto möchte, gibt noch 1–2 EL des Kochwassers hinzu und vermischt alles.

Im Nudelteller angerichtet

Pasta mit Pesto in einen tiefen Nudelteller geben und servieren.

Fusilli mit Olivenpesto

Pasta mit Pesto

Sehr einfach, sehr schnell zubereitet und vegan. Auch wenn es nicht sehr kreativ ist. Marinierte Oliven mit dem Pürierstab zu einem Pesto pürieren, eventuell etwas Olivenöl dazugeben. Dazu Pasta.

Zutaten für 1 Person:

- 160 g marinierte Oliven mit Chili-Paprika-Mark
- 125 g Fusilli
- Olivenöl

Zubereitungszeit: 10 Min.

Oliven in eine hohe, schmale Rührschüssel geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Etwas Olivenöl für mehr Bindung hinzugeben.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pesto in einen kleinen Topf geben und auf der Herdplatte leicht erwärmen. Pasta dazugeben und vermischen.

In einen tiefen Nudelteller geben und servieren.

Cellentani mit Sofrito

Pasta mit Sauce

Heute etwas einfaches und schnell zuzubereitendes. Man nehme saucensüffige Cellentani, bereite Sofrito zu wie hier und garniere mit etwas geriebenem Emmentaler. Und wie immer wartet die heiße Sauce auf die Pasta im Topf. Es gibt aber trotz der Kürze der Zubereitung zwei schöne Fotos dazu.