

FrISChe Tagliatelle mit Pesto Genovese



Ein einfaches Gericht. Zu dem es weniger Zutaten bedarf.

Ich habe die Pasta leider nicht selbst frisch zubereitet. Denn immer noch fehlt mir eine Nudelmaschine, die ich mir einmal zulegen will.

Aber ich habe frische Pasta in der Packung gekauft. Das merkt man daran, dass sie nur eine Garzeit von 4 Minuten hat.

Dazu gibt es ein Pesto Genovese. Hauptbestandteile sind Basilikum, Pinienkerne, Cashewnüsse, Parmigiano Reggiano und viel Olivenöl.

Das Gericht ist übrigens aufgrund des verwendeten veganen Hartkäses vegan.

Als Besonderheit habe ich wieder tiefe Pastateller zur Verfügung.

Mein beiden tiefen Pastateller, die ich für solche Gerichte verwendet habe, waren mir vor Wochen aus der Hand geglitten und auf den Boden gefallen. Natürlich zerbrochen.

Jetzt habe ich über das Nachbarschaftsnetzwerk nebenan.de eine entfernte Nachbarin gefunden, die zwei tiefe Pasta-Teller zur Verfügung und keine Verwendung mehr dafür hatte und sie mir für lau überließ. Danke, Lia! Ich habe mit diesem Nachbarschaftsnetzwerk wirklich schon sehr gute Erfahrungen gemacht, so haben mein Bruder und ich vor kurzem eine Nachbarschaftshilfe für meine alte Mutter über dieses Netzwerk gefunden.

Für 2 Personen:

- 500 g frische Tagliatelle
- 1 Topf frischer Basilikum
- eine Portion Cashewnüsse
- eine Portion Pinienkerne
- veganer Parmigiano Reggiano
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 5 Min.



Basilikum grob zerkleinern.

Nüsse und Kerne in einer Küchenmaschine fein häckseln.

Hartkäse auf einer Küchenreibe fein in eine Schale reiben.

Eine große Portion Olivenöl in einem Topf auf dem Herd erhitzen.

Basilikum, Nüsse und Kerne dazugeben und kurz andünsten.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Mit dem Pürrierstab fein pürrieren.

Käse dazugeben und alles gut vermischen.

Pesto abschmecken.

Pasta in leicht gesalzenem, kochendem Wasser vier Minuten garen.

10 Esslöffel des Kochwassers zum Pesto geben.

Pasta zum Pesto geben und alles vermischen.

Pasta mit Pesto auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Mit frisch geriebenem Hartkäse garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Frischer Salat

Frisch, gesund, leicht verdaulich.

Und macht nicht dick.

Ab und zu ist so ein frischer Salat ein wirklich sehr leckeres Gericht.

Fusilli mit Basilikum-Pesto



Leckerer, originales Basilikum-Pesto

Original italienische Pasta und ein Rezept für ein originales Basilikum-Pesto.

Die Pasta ist echt italienische Fusilli.

Das Pesto besteht zum größten Teil aus Basilikum, Parmigiano Reggiano und Pinienkernen.

Als kleine Abwandlung enthält es auch Mini-Paprikas. Dazu etwas weiteres Gemüse.

Und die Pasta kommt immer in die Pesto, nicht umgekehrt.

[amd-zlrecipe-recipe:1220]

Kalte Birnen-Suppe



Sehr leckere Suppe

Diese Birnensuppe schmeckt an heißen Tagen sehr gut und ist wirklich sehr erfrischend.

Es ist eines der leckersten Gerichte, das ich in den letzten Jahren gegessen habe.

Der Trick, die geschälten Birnenstücke mit Zitronensaft zu übergießen, damit sie nicht an der Luft oxidieren und braun werden, ist wirklich gut. So kommt zusätzlich zum Weißwein auch noch weitere Säure in die Suppe.

Sahne und Weißwein runden die Birnensuppe ab.

Zimt sorgt für etwas Aroma.

Chili und Salz für einen Hauch von Schärfe und Würze.

Gehackte Pinienkerne geben der Suppe auch noch etwas

Crunchiges.

Wer möchte, kann die gehackten Pinienkerne gerne vorher noch in der Pfanne für mehr Aroma anrösten.

Eine kalte Suppe hat einen großen Vorteil gegenüber anderen Gerichten. Sie können sich durchaus Zeit lassen beim Zubereiten und auch Servieren. Denn die Suppe ist ja schon kalt. ☐

Die Suppe ist wirklich sehr lecker. Damit gewinne ich jeden Food-Wettbewerb.

[amd-zlrecipe-recipe:1212]

Kalte Wassermelonen-Suppe



Sehr würzig und lecker

Diese Suppe für heiße Tage im Sommer gelingt hervorragend.

Die Wassermelone gibt der Suppe Geschmack und eine leichte Süße.

Die Sahne bindet die Suppe ab und gibt ihr etwas Geschmeidigkeit.

Weißwein sorgt für Säure.

Salz für Salzigkeit.

Chiliflocken für einen Hauch von Schärfe.

Und die gehackten Pinienkerne röste ich vor dem Servieren in einer Pfanne ohne Fett für Crunchigkeit an.

[amd-zlrecipe-recipe:1198]

Obstsalat



Viele verschiedene Obstsorten

Bei diesen sommerlichen, heißen Temperaturen schmeckt nicht nur ein herzhafter, frischer Salat.

Und auch nicht nur eine leckere, frische Obst-Torte.

Sondern auch ein frischer Obstsalat.

Ich habe diverse Obstsorten gerade vorrätig, mit denen ich in den nächsten Tagen Torten zubereiten werde.

Aber es ist noch genügend vorhanden, um auch einen leckeren Obstsalat zuzubereiten.

Das ist frisch, fruchtig, lecker und sehr gesund. Und er macht

natürlich nicht dick.

Einige reife Bananen würden sich für diesen Obstsalat noch anbieten und gut hineinpassen.

Ich gebe etwas Zucker über den Obstsalat, damit dieser ein wenig durchziehen und Flüssigkeit bilden kann.

Und normalerweise trinke ich keinen Alkohol, aber dieser Obstsalat hat geradezu danach gerufen, etwas Rum darüber zu geben und mit diesem und dem Zucker durchziehen zu lassen. Außerdem ist nach 1–2 Stunden im Kühlschrank zum Durchziehen des Salates der Alkohol sowieso weitestgehend verdunstet.

Und, dieser Obstsalat hat tatsächlich Sucht-Potential.

[amd-zlrecipe-recipe:1189]

Süße Pizza

Hier habe ich eine Pizza zubereitet, klassisch mit einem frischen, leckeren Hefeteig. Aber nicht mit klassischen Zutaten. Sondern mit süßen Zutaten.

Zuunterst ein Glas Birnen-Marmelade.

Darauf ein Erdbeermus. Aus frischen Erdbeeren, die ich in der Küchenmaschine zu Mus püriere. Eine Ähnlichkeit des Mus zu einer Tomatenschicht auf einer klassischen Pizza ist natürlich gewünscht. Leider sieht man das Erdbeermus unter der Schokoladenschicht nicht mehr sehr deutlich.

Darauf Pflaumenviertel. Man könnte sie auch mit Champignonsvierteln vergleichen.

Darauf Bitterschokolade mit 85 % Kakaoanteil, die ich ebenfalls in der Küchenmaschine zerkleinere.

Als krönender Abschluss eine halbe Packung Pinienkerne, die ich mit dem Messer auf einem Arbeitsbrett kleinhacke.

Die fertig gebackene Pizza kommt natürlich über Nacht in den Kühlschrank. Denn ich möchte die Schokolade kalt und erstarrt haben. Und auch alle anderen Zutaten nicht warm essen, sondern die süße Pizza insgesamt eben kalt. Als Variante zu einem Kuchen oder einer Torte.

Die Pizza schmeckt hervorragend. Hervorherrschend ist der Obstgeschmack der Erdbeeren und Pflaumen. Die Bitterschokolade schmeckt gut und ist nicht zu dominant.

[amd-zlrecipe-recipe:1176]

Trippa-ri-Tita-Messina-Ragout mit Bandnudeln

Hier habe ich das original sizilianische Gericht, das ich in den letzten Tagen gegessen habe, nochmals zubereitet, da es mir sehr gut geschmeckt hat.

Ich habe es hier abgewandelt und keinen Eintopf mit Kartoffeln zubereitet, sondern eher ein Pansen-Ragout mit Bandnudeln als Beilage.

[amd-zlrecipe-recipe:1019]

Trippa ri Tita Messina

Ein original sizilianisches Rezept, das mir ein Kooperationspartner meines Foodblogs und auch Kollege empfahl.

Wer Innereien nicht so gern isst, sollte ruhig dieses Gericht einmal probieren. Im Gegensatz zu sauren Kutteln, die nicht jedem schmecken, profitiert dieses Gericht von der Süße der hinzugefügten Rosinen.

Es ist zwar ein original sizilianisches Rezept, aber ich musste doch Abstriche tätigen und Zutaten ersetzen.

So hatte ich keine Lunge und Milz vorrätig, die im originalen Rezept zusätzlich zum Pansen in das Gericht kommen.

Anstelle roter Zwiebeln verwende ich weiße Zwiebeln. Anstelle Tomatenmark gestückelte Tomaten aus der Dose, da ich diese gerade vorrätig habe. Anstelle wildem Fenchel – wo bekommt man denn in Deutschland dieses frische Kraut? – gebe ich kleingewiegten frischen Thymian und Petersilie hinzu. Und anstelle Zibibbo-Trauben Rosinen. Eigentlich sind nur der Pansen und die Kartoffeln 100%ig authentisch. □

Da aber schon im originalen Rezept darauf verwiesen wird, gerne beim Wein keinen sizilianischen Wein zu verwenden, sondern hier lokal und regional zu kochen und einen Wein aus der jeweiligen Gegend zu wählen, dürften diese ersetzten Zutaten dem ganzen Gericht im Geschmack keinen großen Abbruch tun.

Das Ganze ergibt trotzdem einen leckeren Eintopf, der eine leicht süßliche Note hat.

[amd-zlrecipe-recipe:1015]

Endivien-Salat

Ein einfacher Endivien-Salat.

Aber zubereitet mit einem leckeren Dressing mit gutem Balsamico di Modena und gutem Olivenöl.

Verfeinert vor dem Servieren mit kleingewiegter Petersilie und kleingehackten Pinienkernen.

Etwas für die Veganer.

Und für zwischendurch ist so ein leckerer, frischer Salat wirklich sehr schmackhaft.

[amd-zlrecipe-recipe:997]

Chicorée-Salat

Ein einfacher Salat, zubereitet mit Chicorée.

Für das Dressing habe ich dieses Mal saure Sahne verwendet. Anstelle Balsamico- oder Weißwein-Essig.

[amd-zlrecipe-recipe:865]

Roter Milchreis mit Heidelbeeren

Okay, Sie werden sagen, Milchreis kocht man mit Milchreis aus der Packung, und zwar einem Rundkornreis. Der schön schlotzig und sämig wird beim Kochen.

Nun, ich wollte ein wenig ein Farbenspiel in das Gericht bringen und wählte roten Vollkornreis. Dazu passt die Sauce mit den blauen Heidelbeeren sehr gut.

Ich gare zwar den Vollkornreis in Milch. Wie ein klassischer Milchreis sieht er aufgrund seiner Farbe aber nicht aus.

Außerdem müssen Sie bei der Garzeit aufpassen. Der von mir gewählte rote Vollkornreis hat laut Anleitung eine Garzeit von 30 Minuten. Allerdings in Wasser. In der kochenden Milch musste ich den Reis jedoch fast 1 Stunde garen, damit er wie ein Milchreis eben sämig und schlotzig wurde.

Für die Sauce karamelisiere ich Heidelbeeren in zerlassenem Zucker. Dann gebe ich Cognac hinzu und flambiere die Heidelbeeren. Fertig ist eine leckere, süße Sauce für dieses Dessert.

Und Sie müssen zugeben, es sieht doch gut und farblich schön aus, nicht wahr?

[amd-zlrecipe-recipe:854]

Pasta mit Radicchio-Pesto

Pasta.

Pesto.

Fertig.

[amd-zlrecipe-recipe:775]

Spiralnudeln mit Weiße-Rüben-Pesto

Nochmals ein Pasta-Gericht mit Pesto.

Für die Pasta wähle ich Spiralnudeln.

Und das Pesto bereite ich dieses Mal etwas ungewohnt aus weißen Rüben zu. Dazu natürlich Parmesan und Olivenöl. Pinienkerne und etwas Schmand. Und Salz, Pfeffer und Zucker.

Das Pesto schmeckt gut, sehr ausgeglichen. Es hat weder einen würzigen, kräftigen noch sauren oder scharfen Geschmack. Eben einfach etwas „harmonisch“.

[amd-zlrecipe-recipe:699]

Bandnudeln mit Avocado-Pesto

Dies ist das erste Mal, dass ich ein Avocado-Pesto zubereite. Aber es gelingt gut. Ich hatte mehrere Avocado gekauft, und kann somit einige Male ein Pesto zubereiten.

Avocados haben den Vorteil, dass man sie pikant und herzhaft oder auch süß zubereiten kann. Eben mit den unterschiedlichsten Zutaten. Und die Pestos gelingen sehr gut und schmackhaft.

Dieses Mal habe ich weitere Zutaten wie Schalotten, Knoblauch, Pinienkerne, Parmesan, saure Sahne, etwas Worcestershire-Sauce, Zitronen-Saft und Olivenöl hinzugegeben.

Ich erhitze das Pesto auch nicht, da ich Bedenken habe, dass sonst die saure Sahne, die ja nur 10 % Fett hat, ausflockt. Sondern ich gebe das Pesto einfach nur zur Pasta dazu und erhitze es damit.

[amd-zlrecipe-recipe:677]

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]