

Kasbubespitzle



Mit leckerem, würzigem Käse

Ein Rezept meiner Vorfahren mütterlicherseits, die aus dem Schwabenland stammen. Ich habe also durchaus die Berechtigung, hier ein traditionelles, regionales Rezept aus erster Hand zu präsentieren.

Idealerweise hätte ich die Bubespitzle noch selbst zubereiten sollen. Aber da es abends gern auch mal etwas schneller zugehen darf, habe ich auf ein gutes Convenience-Produkt aus der Packung zurückgegriffen.

Sie fragen sich sicher, was der Titel des Rezeptes genau bedeutet. Nun, der Begriff '„Kas“' bedeutet erwartungsgemäß „Käse“ und das Bubespitzle, na, das ist eben einfach von der Form her vergleichbar mit einem lütten Schniedel eines kleinen Jungen. Das Spitzle des Buben.

Seien Sie bitte vorsichtig mit dem Würzen des Gerichts. Der

verwendete Käse bringt genügend Würze mit, so dass Sie mit dem Salz gern etwas sparen können.

Das Gericht ist zwar auch vegetarisch, aber auch sehr mächtig. Der verwendete Emmentaler hat immerhin 40 % Fettanteil. Dazu die Sahne. Es ist also kein leichtes Essen.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Bubespitzle (im Geschäft unter „Schupfnudeln“ zu finden, 1 Packung)
- 1 Gemüsezwiebel
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- 100 g geriebener Quattro Formaggi
- 100 g geriebener Emmentaler
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- etwas frische Petersilie
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.



Schmackhafte Bubespitzle

Zubereitung:

Zwiebel putzen, schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben. Lauchzwiebeln putzen, quer in Ringe schneiden und ebenfalls dazugeben. Knoblauch putzen, schälen, mit einem breiten Messer flach drücken, kleinschneiden und ebenfalls hinzugeben.

Petersilie kleinschneiden und in eine Schale geben.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Gemüse darin andünsten. Bubespitzle dazugeben und alles 5 Minuten unter Rühren bei mittlerer Temperatur kräftig anbraten, damit sich Röststoffe bilden. Mit der Sahne ablöschen. Geriebenen Käse dazugeben. Mit frisch geriebener Muskatnuss, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles vermischen und etwas köcheln lassen, damit sich der Käse gut auflöst. Petersilie untermischen. Abschmecken.

Auf zwei tiefe Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Pizza Quattro Formaggi reloaded



Convenience – nur zum Teil

Ich hatte einen langen Zahnarzttermin. Über 2 Stunden. Im Alter repariert man eben keine Zähne mehr, man ersetzt sie. Ich komme mit Zahnarztsitzungen sehr gut zurecht. Aber nach dieser langen Sitzung wollte ich mich dann doch mit etwas belohnen.

Eine gute Flasche Wein fiel weg. Ich trinke keinen Alkohol. Eine gute Tafel Schokolade oder eine Packung Gummibärchen fielen ebenfalls weg. Ich esse keine Süßigkeiten.

Ja, Sie werden sich fragen, womit belohnt sich denn jemand, der keinen Alkohol trinkt und keine Süßigkeiten isst? Ich kam auf eine einfache, aber gute Tiefkühlpizza. Ich wollte mir eine solche schon seit längerem einmal wieder kaufen, um sie zu testen und zu schauen, ob man sie aufpeppen kann.

Einige der Leser in diesem Foodblog werden nun sagen, eine Tiefkühlpizza ist eines Rezeptes in einem guten Foodblog nicht wert. Das würde zutreffen, wenn ich die Tiefkühlpizza nur in den Backofen schieben, sie backen und dann verspeisen würde.

Aber ich habe sie aufgepeppt. Und zwar mit Tomate, Paprika und Peperoni. Somit bleibt die Pizza vegetarisch. Auch wenn ich mir beim Verspeisen derselben durchaus etwas Salami oder Schinken auf ihr gewünscht hätte. Aber zumindest die Peperoni gibt der Pizza dann doch eine gewisse Schärfe.

Probieren Sie es aus! Mit der Lieblings-Tiefkühl-Pizza Ihrer Wahl. Und den Zutaten, die Sie noch zuhause vorrätig haben und gern auf der Pizza drauf haben wollen.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Pizzen Quattro Formaggi (TK)
- 2 große Tomaten
- 2 grüne, türkische Paprika
- 2 orange Peperoni
- getrockneter Majoran

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Backzeit 10 Min.
bei 200 °C Umluft*



Lecker!

Zubereitung:

Tomaten, Paprika und Peperoni putzen. In Scheiben bzw. quer in Ringe schneiden.

Pizzen mit dem Gemüse belegen. Mit Majoran würzen.

Die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Herausnehmen, auf zwei Pizzateller geben, mit dem Pizzarad achteln und servieren. Guten Appetit!