Krevetten mit schwarzen Bandnudeln in Lauchzwiebel-Weißwein-Sauce

Krevetten sind Nordseegarnelen und stammen aus der Nord- oder Ostsee.

Die Karkassen der Krevetten hebe ich nach dem Herauspuhlen des Garnelen-Fleisches auf, weil ich daraus eine Fisch-Sauce zubereite.

Als erste Pasta aus der Pasta-Fabrik verwende ich diesmal die schwarzen, mit der Tinte von Tintenfischen gefärbten Bandnudeln, die geschmacklich sehr gut zu den Krevetten passen.

Als Sauce für die Pasta bereite ich eine kleine Sauce separat aus Lauchzwiebeln und Weißwein zu.

[amd-zlrecipe-recipe:153]

Geschnetzeltes mit Bandnudeln in würziger Zitronen-Sauce

Ein Geschnetzeltes, zubereitet aus Schweineschnitzel, mit Schalotten und Knoblauchzehen.

Die Sauce bereite ich aus Zitronensaft zu und würze sie mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer. Ich verlängere sie ein

wenig mit einem kleinen Schöpfer Kochwasser der Pasta.

Die Pasta gebe ich natürlich zu Geschnetzeltem und Sauce in den Topf, vermische alles kräftig und gebe das Gericht in tiefe Pastateller.

Garniert nur mit frischem Parmesan.

[amd-zlrecipe-recipe:128]

Linguine mit Hackfleisch-Bällchen in Tomaten-Sauce

Ein einfaches, aber sehr schmackhaftes Pasta-Gericht mit Linguine.

Die Sauce bereite ich als einfache Tomaten-Sauce mit Tomatenmark zu. Ich verlängere die Sauce mit trockenem Weißwein.

Die Hackfleischbällchen bereite ich zuvor zu, halte sie warm und gebe sie vor dem Servieren auf die Pasta.

Mein Rat: Es gibt einige Regeln bei der Zubereitung von Pasta, die es zu beachten gilt. Zum einen wartet nicht die Pasta auf die Sauce, sondern die Sauce auf die Pasta. Also gebe ich nach dem Zubereiten der Sauce und dem Garen der Pasta die Linuine in den Topf mit der Tomaten-Sauce, vermische sie gut, gebe sie in die tiefen Pastateller und serviere sie dann.

Noch ein Rat: In das Wasser, in dem man die Pasta gart, kommt

kein Öl. Das Wasser setzt sich normalerweise zusammen aus 1 l Wasser auf 100 g Pasta und 10 g Salz.

Ein weiterer Rat: Pasta wird nach dem Garen nicht mit kaltem Wasser abgeschreckt. Man würde damit nur die Stärke, die noch an der Pasta haftet und die die Sauce etwas bindet, abspülen.

Ein letzter Rat: Der ultimative Trick von professionellen Köchen zur Verlängerung der Pasta-Sauce ist natürlich, dass man einen kleinen Schöpflöffel des Kochwassers in die Sauce gibt. Es enthält schließlich Stärke von der Pasta und bindet die Sauce gut. Und es ist leicht gesalzen und würzt damit die Sauce.

[amd-zlrecipe-recipe:102]

Spaghetti bolognese scharf

Dies ist keine klassische Spaghetti bolognese, sondern eine Variation.

Ich bereite das Gericht mit einer scharfen Sauce zu, da ich vier rote Chilischoten dafür verwende. Außerdem einige Speckstreifen.

Eine Variation ist auch die verwendete Pasta, da ich keine Spaghetti, sondern die sehr ähnlich aussehende Linguine verwende.

Wer übrigens durch dieses Pasta-Gericht Appetit auf weitere Pasta-Gerichte bekommen hat, kann sich gern fertige Pasta-Gerichte von Lieferservices liefern lassen. Deren Qualität ist durchaus akzeptabel. Zum Beispiel vom Lieferservice deliveroo.

Deliveroo bietet kleine und große Gerichte, gesundes Essen, niedrige Preise oder auch Gerichte, die es speziell nur bei Deliveroo gibt. Ob Burger, Pizza oder Sushi, alles kann man bei diesem Lieferservice bestellen. Und es gibt auch eine eigene App für iOS und Android.

Wer jedoch auf selbst Zubereitetes und sehr frische Produkte steht, der kann auch auf den Rezepte-Websites von lecker.de oder kochbar.de nachschauen. Dort findet man sehr viele tolle Rezepte. Und ich empfehle natürlich auch immer, in der Suchmaske rechts oben in meinem Foodblog die gewünschten Gerichte einzugeben, dann bekommt Ihr die jeweiligen Rezepte herausgesucht. Empfehlenswert wären hierbei z.B. die Pastagerichte gebratener Pansen mit Fusilli oder gebratene Insekten mit Spaghetti.

[amd-zlrecipe-recipe:52]

Spätzle mit Hackfleisch-Gemüse-Sauce

Ein Pastagericht, mit einer leckeren Sauce, für die ich Hackfleisch und Gemüse verwende.

Für die Spätzle verwende ich Pasta aus der Packung, ich mache mir nicht unbedingt die Mühe, auch noch Spätzle frisch zuzubereiten.

Für die Sauce verwende ich gemischtes Hackfleisch. Dazu einige Gemüsesorten wie Kürbis, Zucchini, Tomate, rote Chili-Schote,

Lauchzwiebel, Schalotte und Knoblauch. Die Sauce bilde ich aus Rotwein und Bratenfond.

[amd-zlrecipe-recipe:36]

Schweineschnitzel mit Spätzle in Gemüse-Sauce

Diesmal bereite ich zu Schweineschnitzel Spätzle zu, für die ich separat eine Gemüse-Sauce zubereite.

Bei den Spätzle greife ich auf Pasta aus der Packung zu, ich mache mir nicht unbedingt die Mühe, auch noch frische Spätzle zuzubereiten.

Für die Gemüse-Sauce verwende ich einige Gemüsesorten wie Kürbis, Zucchini, Tomate, Lauchzwiebel, Schalotte und Knoblauch. Und bilde die Sauce aus Rotwein und Bratenfond.

[amd-zlrecipe-recipe:35]

Gebratener Lachs in Speckhülle mit Kartoffel-Wurzel-Püree

Frischer Lachs, in Speckscheiben gehüllt, kräftig in Olivenöl angebraten, in einer Weißwein-Sauce gegart.

Dazu ein Püree aus Kartoffeln und Wurzeln. Mit etwas Olivenöl verfeinert.

Ein sehr würziges, schmackhaftes Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:16]

Hackfleisch-Kartoffel-Zwiebel-Pfanne

Ein Pfannengericht. Wenige Zutaten. Schnell zubereitet. Und sehr lecker.

Dazu gibt es eine Knoblauch-Sauce. Knoblauchpressen sind normalerweise in der Küche verpönt, man schneidet Knoblauch mit dem Messer klein. Diesmal will ich aber die Zellen des Knoblauchs zerdrücken und aufbrechen und den Knoblauchsaft im Schmand haben. Die Sauce ist sehr lecker.

Ich brate alles in einem guten Olivenöl an.

Mein Rat: Wer die Kartoffelwürfel noch krosser und knuspriger möchte, brät sie als erstes allein in Öl 4–5 Minuten an.

Noch ein Rat: Als Pfannengericht wird das Gericht direkt in der Pfanne serviert und daraus gegessen.

[amd-zlrecipe-recipe:15]

Bandnudeln mit Oliven-Sauce



Sehr würzig und aromatisch

Einfaches Gericht. Pasta mit einer schmackhaften Sauce, die ich mit einigen Oliven noch verfeinere. Dazu frisch geriebenen Parmesan.

Als Pasta wähle ich Bandnudeln.

Mein Rat: Das Gericht lässt sich natürlich auch mit schwarzen Oliven zubereiten.

Zutaten für 2 Personen:

- 300 g Bandnudeln
- 300 g Frischkäse-Zubereitung Olive (2 Packungen)
- 20 grüne Oliven
- Parmesan

Zubereitungszeit: 6–7 Min.

Oliven kleinschneiden.

Pasta nach Anleitung zubereiten. Kochwasser abgießen. Eine kleine Menge des Kochwassers im Topf zurückbehalten. Frischkäse-Zubereitung dazugeben und gut verrühren. Oliven dazugeben und ebenfalls gut verrühren.

Pasta mit Sauce in zwei tiefen Nudeltellern anrichten. Mit frisch geriebenem Parmesan garnieren. Servieren.

Schweinzunge mit Bandnudeln in Weißwein-Sauce



Leckeres Innereien-Gericht

Die Schweinezunge im Gemüsefond gegart, dann aufgeschnitten und kurz in Butter gebraten. Sie ist sehr zart und delikat.Dazu ein kleines Söße̊chen mit etwas Weißwein und Gewürzen.

Als Beilage wähle ich Bandnudeln.

Mein Rat: Normalerweise entfernt man bei den gegarten Zungen die äußere, ledrige, feste Haut. Sind die Zungen aber ausreichend gegart, kann man sie eventuell an den Zungen dran lassen.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Schweinezungen (à etwa 200 g)
- 250 g.Bandnudeln
- 500 ml Gemüsefond
- trockener Weißwein
- süßes Paprika-Pulver
- Salz

- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: 30 Min.

Fond in einem Topf erhitzen. Zungen hineingeben und 20 Minuten garen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Eventuell die äußere, feste Haut der Zungen entfernen. Dann quer in Scheiben schneiden.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Zungenscheiben darin einige Minuten anbraten. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer würzen. Sauce etwas reduzieren und abschmecken.

Pasta auf zwei Tellern anrichten. Zungenscheiben dazugeben. Großzügig Sauce darüber verteilen. Servieren.

Mie-Nudeln mit Quattro-Formaggio-Sauce



Würziges Pasta-Gericht

East meets west. Der Osten trifft den Westen.

Asiatische Mie-Nudeln mit einer italienschen Sauce, bestehend aus vier Käsesorten, Sahne und Basilikum.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Mie-Nudeln
- 50 g geriebener Gouda
- 50 g geriebener Emmentaler
- 50 g geriebener Parmesan
- 50 g Mozzarella
- 200 ml Sahne
- 300–400 ml Wasser
- 1 TL Basilikum
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: 10 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Mozzarella kleinschneiden.

Sahne und Wasser in einen kleinen Topf geben und erhitzen. Käse dazugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Mit Basilikum würzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pasta in zwei tiefe Pastateller geben und sehr großzügig Sauce darüber verteilen. Man darf die Pasta diesmal fast ertränken damit.

Krusten-Schweinebraten mit Bandnudeln



Nudeln, Fleisch und Sauce

Dieses Gericht reiche ich nach als Jubiläums-Gericht zu meinem 4-jährigen Foodblog-Jubiläum am 30. Mai. Ganz nach dem Motto meines Foodblogs: Nudeln, Fleisch und Sauce. Ein Krusten-Schweinebraten mit Bandnudeln in einer hellen Mehlschwitze.

Den Schweinebraten gare ich für mehr Geschmack 1 Stunde in der hellen Mehlschwitze.

Die Mehlschwitze erhält noch mehr Geschmack durch verwendete frische Gewürze wie Sternanis, Nelken, Senfkörner, Pfefferkörner und Lorbeerblätter.

Mein Rat: Wein man das Mehl für sie Sauce dunkler anbrät als ich es getan habe, bekommt man auch eine dunkle Bratensauce.

Noch ein Rat:Wein man möchte, kann man der Kruste des Bratens mehr Aufmerksamkeit zukommen lassen und sie so zubereiten, dass sie richtig aufpoppt. Ich habe die Kruste nur in siedendem Fett knusprig angebraten.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Krusten-Schweinebraten
- 2 Schalotten
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knblauchzehen
- 1 gehäufter EL Mehl
- 400 ml Gemüsefond
- 250 g Bandnudeln
- Öl

Für die Gewürze:

- ½ Sternanis
- 2 Gewürznelken
- 1 TL gelbe Senfkörner
- 1 TL grüne Pfefferkörner
- 4–5 Lorbeerblätter
- süßes Paprikapulver

- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 60 Min.

Schalotten und Knblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und quer in Ringe schneiden.

Braten auf alle Seiten mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Ganze Gewürze in einen Mörser geben und fein mörsern.

Öl in einem Topf erhitzen und Braten auf allen Seiten, auch der Krustenseite, kross anbraten. Braten herausnehmen und auf einen Teller geben.

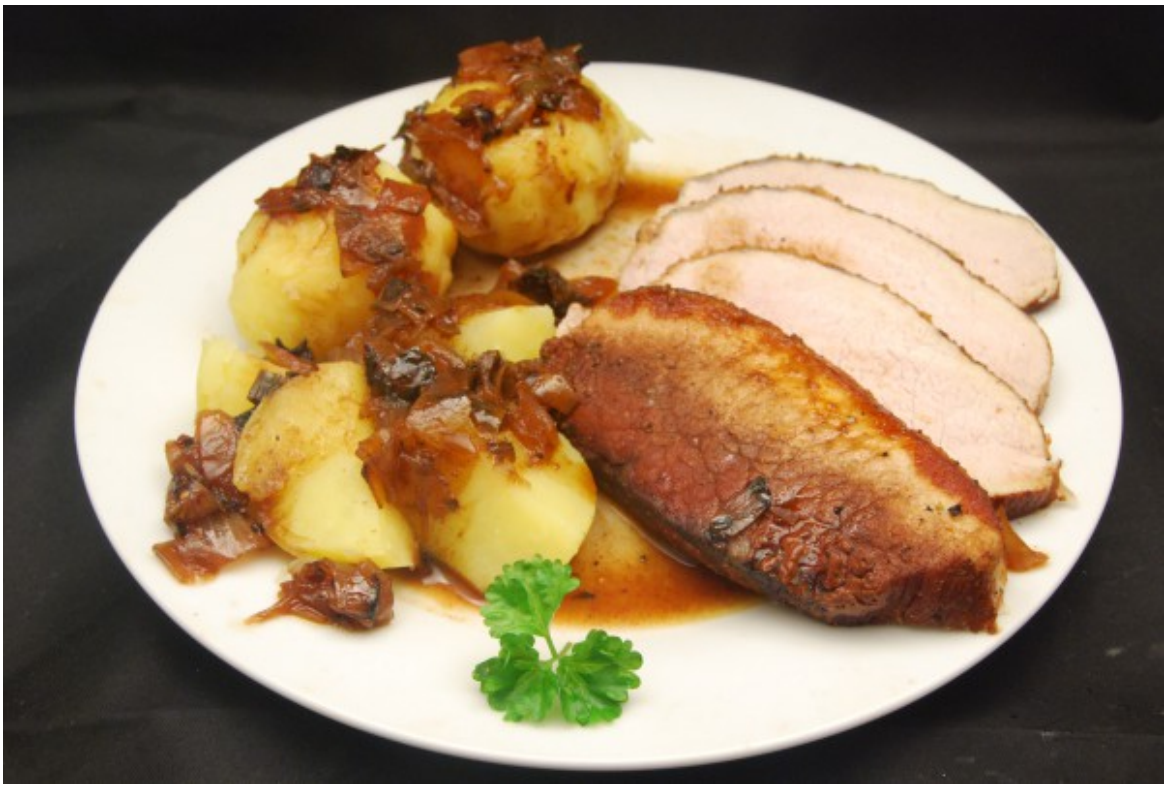
Sxhalotten, Knoblauch und Lauchzwiebel im Öl anbraten. Mehl dazugeben und kurz anbraten. Mit Fond ablöschen. Gewürze dazugeben. Lorbeerblätte ebenfalls hinzugeben. Alles verrühren. Braten wieder hinzugeben und zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Braten aus der Sauce herausnehmen, auf ein Arbeitsbrett geben und tranchieren. Lorbeerblätter aus der Sauce hwrausnehmen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pasta auf zwei Teller geben. Bratenscheiben auf die beiden Teller verteilen. Großzügig Sauce über Pasta und Braten geben. Servieren.

Schweinebraten mit Salzkartoffeln in reduzierter Zwiebel-Marsala-Portwein-Sauce



Leckerer Braten mit Kartoffeln

Ich hatte seit langem wieder Portwein und Marsala gekauft, natürlich nicht zum Trinken, sondern zum Kochen. Ich habe einen Schweinebraten gebraten und mit den Alkoholika und einer Zwiebel eine feine Sauce zubereitet.

Das Ganze ergibt eine sehr würzige, schmackhafte Sauce.

Dazu habe ich einfach Salzkartoffeln gewählt. Wer sagt übrigens, Produkte vom Discounter haben keine Qualität und schmecken nicht? Die Bio-Kartoffeln von meinem Discounter sind sehr wohlschmeckend.

Mein Rat: Zu so einem leckeren Gericht verwendet man am besten

grobes Meersalz und weißen Pfeffer, beides aus der Mühle.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g Schweinebraten
- 3–4 Kartoffeln
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 100 ml Portwein
- 100 ml Marsala
- süßes Paprikapulver
- Meersalz
- weißer Pfeffer
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 1 Std.

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

Braten auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Öl in einem Topf erhitzen und Braten auf allen Seiten kräftig anbraten. Herausnehmen und Zwiebel, Knoblauch und Lauchzwiebel im Öl anbraten. Braten wieder dazugeben. Portwein und Marsala dazugeben. Kräftig mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

Deckel vom Schweinebraten wegnehmen und die Sauce unzugedeckt bei mittlerer Temperatur etwa 20–30 Minuten reduzieren, bis nur noch wenig von der Sauce übrig ist. Sauce abschmecken.

Währenddessen Kartoffeln schälen. Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffeln darin 20 Minuten garen.

Braten herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und tranchieren. Bratenscheiben auf einen Teller geben, Salzkartoffeln dazugeben und großzügig Sauce über den Kartoffeln verteilen. Servieren.

Girandole in Teewurst-Sauce



Pasta mit sehr viel leckerer, sämiger Sauce

Ich probiere dies einfach aus, aus einer Teewurst eine Pasta-Sauce zuzubereiten. Und siehe da, man kann durchaus eine Sauce daraus zubereiten.

Man gibt einfach etwas Sahne oder auch Gemüsefond oder Weißwein dazu, um die Wurst zu verlängern und die Sauce flüssig zu machen.

Das Ganze ergibt eine sehr wohlschmeckende, würzige und sämige Sauce.

Dazu gibt es als Pasta Girandole. Girandole ist eine sehr saucensüffige Pastasorte.

Zutaten für 1 Person:

- 125 g Girandole
- 125 g feine, geräucherte Teewurst
- 1/2 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 100 ml Sahne
- Salz
- weißer Pfeffer
- Petersilie
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Lauchzwiebel darin anbraten. Teewurst dazugeben und mit anbraten. Es sollen sich kräftige Röststoffe am Topfboden bilden. Mit Sahne ablöschen. Alles verrühren und Röststoffe mit dem Kochlöffel vom Topfboden ablösen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Pasta in einen tiefen Pastateller geben und viel Sauce darüber verteilen. Mit Petersilie garnieren und servieren.

Gemelli in Forellenfilet-Weißwein-Sauce



Leckeres Pastagericht

Ein einfaches Pastagericht, für das ich mit Zwiebel, Knoblauch, Lauchzwiebel und Weißwein einfach ein kleines Weißwein-Söße zubereite.

Ich würze das Söße noch kräftig mit süßem Paprikapulver, Salz und Pfeffer.

Und dann zerrupfe ich geräucherte Forellenfilets in die Sauce und erwärme sie darin.

Zutaten für 1 Person:

- 125 g Gemelli
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- trockener Weißwein
- 125 g Forellenfilet (2 Filets)
- süßes Paprikapulver
- Salz
- bunter Pfeffer

- Petersilie
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währendessen Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Forellenfilets mit der Gabel oder einem Messer in schmale Streifen rupfen.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Lauchzwiebel darin anbraten. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Mit Paprikapulver, Salz und weißem Pfeffer kräftig würzen. Forellenfilets dazugeben. Etwas köcheln lassen und reduzieren. Sauce abschmecken.

Pasta in einen tiefen Pastateller geben. Forellenfilets mit viel Sauce darüber geben. Mit kleingeschnittener Petersilie garnieren und servieren.

Gobbetti mit Blau- und Weißschimmelkäse-Sauce



Sehr viel leckere Sauce

Ich hatte bei meinem Supermarkt Pasta eingekauft. Und dies gleich in größerer Menge. Da gab es also italienische Girandole, Tortiglioni, Gemelli und Gobbetti. Und chinesische Mie- und Hsing-Fu-Nudeln.

Da ich Käse mit Blau- und Weißschimmel vorrätig hatte, habe ich mithilfe von trockenem Weißwein einfach eine feine Sauce zu der Pasta zubereitet.

Damit das Gericht die „totale Dröhnung“ an Käse erhält, garniere ich das Ganze noch mit gehobeltem, zerkleinertem Parmesan.

Mein Rat: Wer möchte, kann mit Sahne und Käse auch eine feine Sahne-Käse-Sauce zubereiten.

Zutaten für 1 Person:

- 125 g Gemelli
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel

- 200 g Käse mit Blau- und Weißschimmel
- trockener Weißwein
- Salz
- bunter Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: 10 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und quer in Ringe schneiden. Käse in kleine Stücke schneiden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel darin anbraten. Käse hinzugeben und schmelzen. Einen Schuss Weißwein hinzugeben. Mit einem Kartoffelstampfer die eventuell feste Schale des Käses zerkleinern und alles verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Pasta in einen tiefen Pastateller egeben und großzügig Sauce darüber verteilen. Mit Parmesan garnieren und servieren.