Cassarecce mit Ragout Bolognese

Ein Rezept für ein Pasta-Gericht mit einem Ragout Bolognese.

Für die Pasta verwende ich Cassarecce, die zwar industriell aus Kichererbsenmehl hergestellt ist, aber sehr lecker schmeckt.

Sie hat aufgrund des verwendeten Mehls eine dunkelbraune Farbe, fast wie Pasta aus Vollkorn-Weizenmehl.

Beim Garen der Pasta unbedingt auf die Regel für die Zubereitung für Pasta achten: 1 l Wasser für 100 g Pasta mit 10 g Salz.

Und die frisch zubereitete, 2 Stunden geköchelte Sauce Bolognese ist auch nicht von schlechten Eltern gewesen, sondern hat bestens gemundet.

[amd-zlrecipe-recipe:1123]

Quigg Nudelmaschine

Preiswerte, aber funktionelle Nudelmaschine

Ich habe mir zu Weihnachten auch noch eine elektrische Nudelmaschine geleistet und geschenkt.

Es gab sie bei Aldi für 80,– €.

Nudelmaschinen funktionieren eigentlich alle nach dem gleichen Prinzip. Sie haben ein Knetwerk für den Teig, ein Walzwerk für die Weitergabe der Pasta und Nudelaufsätze für die Ausgabe unterschiedlicher Pasta. Es ist somit unerheblich, ob man sich eine preiswerte oder eine teuere Nudelmaschine, diese dann für 140,– € oder teurer, kauft.

Ich war bisher noch am Überlegen, ob ich die Nudelmaschine behalten oder wie bei Aldi zurückgeben sollte. Denn mein erster Versuch mit der Zubereitung von Pasta ging schief. Der Teig war zu flüssig, die Nudelmaschine produzierte nur einen dicken Brei von Nudeln, den man nicht kochen konnte.

Lösung: Man muss mit dem Teig experimentieren, wie bei manuellen Nudelmaschinen. Bei der Herstellung von Pasta mit einer manuellen Nudelmaschine, die ich auch besitze, musste ich auch mehrere Male experimentieren, bis mir die Herstellung gelang. Ich musste sogar einen Foodblog-Kollegen um Rat fragen.

Nun, Teig mit Hartweizengrieß gelingt am besten (laut

Betriebsanleitung der Nudelmaschine). Allerdings war hier der Teig mit den Zutaten und deren Mengenangaben zu krümelig und es wäre keine schöne Pasta hergestellt worden. Ein zweites Ei brachte die Lösung. Ich habe das erste Mal in meinem Leben mit einer elektrischen Nudelmaschine herrlich trockene Nudeln hergestellt! Leckere Pappardelle. Diese gare ich noch 5 Minuten in leicht gesalzenem Wasser, um Pasta al dente zu erhalten. Fertig ist die perfekte Beilage für ein leckeres Gulasch.

Meine gekaufte, industriell gefertigte Pasta, die ich noch vorrätig habe, schicke ich jetzt zur Verwendung an meine Mutter.

Und die manuelle Nudelmaschine wird über ebay verkauft.

Denn die elektrische Nudelmachine produziert auch (kleine) Lasagne-Platte, so dass ich auch Lasagne und frische, gefüllte Pasta zubereiten kann.

Markklößchen in Tomaten-Sauce mit Spaghetti

Trauen Sie, ein Rezept zu variieren. Trauen Sie sich, auch einmal etwas anderes als gewohnt zuzubereiten.

So wie hier bei diesem Rezept. Normalerweise werden bei diesem Rezept Fleischbällchen angebraten und in einer Tomatensauce zubereitet.

Ich habe einfach einmal stattdessen Markklößchen verwendet. Aus der Packung.

Sie können die Markklößchen auch selbst frisch zubereiten. Aus

Knochenmark, Eiern, etwas Semmelbrösel und Gewürzen sollten Ihnen damit gute Resultate gelingen.

Das Gericht ist schnell zubereitet und sehr lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:879]

Schweine-Gulasch mit Wurzel-Spaghetti in Weißwein-Sahne-Sauce

Ein Gulasch. Aus Schweinefleisch. Verfeinert mit Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Knoblauch. Und einer Portion eingelegter, entkernter, grüner Oliven.

Gewürzt mit frischem Rosmarin und Thymian. Und Salz, Pfeffer und einer großen Prise Zucker.

Die Sauce bilde ich aus Chardonnay und Sahne.

Als Beilage habe ich Julienne aus Wurzeln zubereitet. Und sie kurz in kochendem Wasser gegart. Und ich serviere sie einfach als Wurzel-Spaghetti.

Probieren Sie das doch einmal aus. Einfach ein beliebiges, festes Gemüse. Daraus mit dem Julienne-Schäler Julienne zubereiten. Und wie Spaghetti garen und servieren.

[amd-zlrecipe-recipe:833]

Spaghetti und Salbei-Tomaten-Sauce

Nach diesen vielen vegetarischen Gerichten habe ich mich jetzt einmal gefreut auf ein schönes Pasta-Gericht. Und zwar einfache Spaghetti mit einer leckeren Tomatensauce, in die ich auch noch sehr viel frischen Salbei hineingebe.

Nun, dieses Gericht ist zwar auch vegetarisch, aber vor allem ist es eines: ein hervorragendes Pasta-Gericht.

Die Sauce gelingt wirklich sehr gut.

Mein Rat: Die Sauce wartet auf die Pasta und nicht die Pasta auf die Sauce. Deshalb kommen die Spaghetti in den Topf mit Sauce, werden dort vermischt und dann wird das Gericht angerichtet.

[amd-zlrecipe-recipe:608]

Spaghetti mit Feldsalat-Riesling-Pesto

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

Ich bereite dieses Mal ein Gemüse-Riesling-Pesto zu. Dazu

verwende ich als Gemüse Feldsalat und als Riesling den Riesling „Königsschild“. 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 Spaghetti.

Die Zwiebeln und das Knoblauch geben dem Pesto eine leichte Schärfe. Aber der Riesling kommt gut zur Geltung. Das Pesto hat eine gewisse Anmutung von Rahmspinat, sowohl von der Konsistenz, dem Gewchmack und natürlich auch der Farbe, die das Gericht wirklich giftgrün

← Back

Your message has been sent

Name(erforderlich)

E-Mail (erforderlich)

Webseite

Nachricht

Senden

zeigt.

Dieses Gericht ist übrigens vegan.

[amd-zlrecipe-recipe:451]

Spaghetti mit Tomaten-Sauce

Heute ein verfemtes Gericht. Oder besser gesagt, das Gericht ist nicht verfemt, sondern nur die Produkte und die Zubereitung.

Ich greife auf ein Convenience-Produkt zurück. Und zwar eine Packung Spaghetti. Mit Tomatenmark aus der Packung. Und Würzmischung. Und auch geriebenem Hart-Käse aus der Packung.

Meine Ex-Lebensgefährtin liebt dieses Gericht. Sie ist Liebhaber von Spaghetti miracoli. Es gibt bei ihr einmal pro Woche dieses Gericht. Brrrrrrr. Die fertige Würzmischung strotzt gerade so vor Glutamat und Bindemitteln.

Aber ich lasse es mir natürlich nicht nehmen, das Gericht abzuwandeln und zu verfeinern. Als erstes verwende ich ein gutes Olivenöl. Dann bekommt die Tomaten-Sauce glasig gedünstete Schalotten und Knoblauch für feinen Geschmack. Und natürlich getrocknete Chili-Schoten für Schärfe. Und zusätzlich etwas Kräuter der Provence für mehr Aroma. Und vor dem Servieren wird das Gericht noch mit Petersilie garniert.

Wobei der Satz in der Zubereitungs-Anleitung dennoch falsch ist: „Sauce über die gekochten Nudeln geben.“ Natürlich wartet die Sauce auf die Pasta, man gibt die Pasta zur Sauce in den Kochtopf, vermischt alles gut, gibt die Pasta mit der Sauce in tiefe Pasta-Teller und serviert.

Es macht fast etwas Spaß, ein solches Convenience-Gericht mit

einigen zusätzlichen, guten Zutaten zu verfeinern und somit das Niveau und die Qualität des Gerichts zu erhöhen. Auf diese Weise kann man ein solches Gericht sogar noch genießen. Fast.

[amd-zlrecipe-recipe:418]

Soja-Spaghetti mit Bohnen-Pesto

Für ein Pesto verwendet man klassisch eigentlich viel frisches Basilikum. Nun, man kann ja ein Pesto auch noch mit vielen anderen Kräuter- oder Gemüsesorten zubereiten. Bei diesem Pesto habe ich auf Schnittbohnen zurückgegriffen, die ich noch in meinem Kühlschrank vorrätig hatte.

Ich verfeinere das Pesto noch zusätzlich mit etwas Senf für Würze. Dann mit sauerer Sahne. Und Olivenöl. Und schließlich, wie es sich für ein Pesto gehört, noch mit einer großen Menge frisch geriebenem Parmesan. Als zusätzliche Note gebe ich eine kleine Portion Pinienkerne hinzu. Und püriere natürlich alles zusammen mit dem Pürierstab fein.

Als Pasta habe ich einmal eine besondere Variante verwendet. Und zwar Pasta aus Soja-Bohnen zubereitet. Sie sind somit grün in der Farbe. Und schmecken sehr lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:382]

Spaghetti mit Braten-Sauce

Nichts weltbewegendes. Ein einfaches Pasta-Gericht.

Drei Zutaten. Spaghetti. Dunkler Braten-Fond, den ich gerade zubereitet und portionsweise eingefroren habe. Und frisch geriebener Parmesan zum Garnieren und Verfeinern.

In 10 Minuten zubereitet.

Aber dennoch ein schmackhaftes Essen, wenn man schnell etwas Leckeres zubereiten will.

[amd-zlrecipe-recipe:369]

Spaghetti in Sugo

Eine einfaches Pasta-Gericht, mit Spaghetti.

Bei dem Sugo kann man auch auf ein tiefgefrorenes Sugo zurückgreifen.

Oder man bereitet es nach dem Grundrezept zu.

Ich habe das Sugo ein wenig variiert, indem ich passierte Tomaten aus der Dose verwendet habe. Und einige Wurzeln und Silberzwiebeln aus dem Glas.

[amd-zlrecipe-recipe:357]

Spaghetti in Salbei-Butter

Ich hatte wieder einmal Appetit auf ein schönes Pasta-Gericht.

Ich habe Spaghetti gewählt.

Und habe eine Salbei-Butter dazu zubereitet. Dazu brate ich Zwiebel und Knoblauch in Butter an. Dann gebe ich sehr viel frischen Salbei in die Butter.

Die Spaghetti gebe ich tropfnass aus dem Kochwasser in die Butter und schwenke sie kräftig darin herum.

Und richte das Gericht in tiefen Pasta-Tellern an.

[amd-zlrecipe-recipe:296]

Spinat-Spaghetti

Pasta. Ganz einfach zubereitet.

Mit einem Convenience-Produkt.

Rahm-Spinat aus der Tiefkühltruhe.

Verfeinert mit jungem Knoblauch.

[amd-zlrecipe-recipe:280]

Spaghetti bolognese

Ein klassisches Pasta-Gericht. Aber kein klassisches Rezept.

Ich habe ein wenig variiert und gemahlenen Filter-Kaffee in die Bolognese-Sauce gegeben.

Der Kaffee verbindet sich recht harmonisch mit dem Tomatenmark und dem Fond.

Und ergibt ein wirklich sehr aromatisches und würziges Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:255]

Spaghetti carbonara

Dies sind dann doch eigentlich eher zwei Wochen der „Pasta“ geworden, anstelle wie ich es letzte Woche angekündigt habe, eine Woche der „Pasta“. Aber dieses Pasta-Gericht ist nun tatsächlich das letzte in dieser Reihe, bevor ich wieder etwas anderes zubereite. Aber die Pasta-Gerichte der letzten zwei Wochen habe alle gut geschmeckt. Pasta kann man eigentlich jeden Tag essen.

Um es gleich vorweg zu sagen. In eine echte Spaghetti carbonara kommt keine Sahne. Sondern die Pasta wird mit Eigelb legiert und gebunden.

Somit wird eine Spaghetti carbonara nur mit den drei Zutaten Speck, Ei und Parmesan zubereitet.

Ich habe leider keinen echten, italienischen Bauchspeck vorrätig. Sondern verwende stattdessen gewöhnlichen, durchwachsenen Bauchspeck.

Als Käse verwende ich nur geriebenen Parmesan.

Für die Pasta verwende ich ausnahmsweise keine italienische Spaghetti, sondern deutsche Bio-Spaghetti. Aber auch damit mundet das Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:186]

Weißwurst in Weißwein-Sauce mit Spaghetti

Ich hatte Münchner Weißwürste noch vorrätig. Ich wollte sie aber nicht einfach nur erhitzt mit etwas (süßem) Senf essen, das war mir zu profan. Normalerweise bin ich nicht so der Freund von Bayern oder München, aber die Weißwürste, die ich dann zubereitete, waren doch wirklich sehr schmackhaft.

Ich wollte die Weißwürste – wie ich schon einmal Salami

zubereitet habe – mit etwas Gemüse und einer Sauce und Pasta zubereiten.

Da bin ich doch vor einiger Zeit auf diese Website von Wochenmärkten gestoßen und fand dort ein kreatives Weißwurst-Rezept. Auf der Website habe ich eine Übersicht von schönen Wochenmärkte gefunden. Gleichzeitig kann man dort auch verschiedene regionale Spezialitäten aus ganz Deutschland online kaufen. Die Website enthält auch als eine Kategorie ein Magazin, in dem ich dieses schöne Rezept fand.

Da es eine weiße Wurst ist, bietet sich auch helles Gemüse dazu an. Passenderweise verwendet man als Gemüse Zwiebeln, Knoblauch und Lauchzwiebeln.

Dann kommt noch für etwas Farbe kleingeschnittene Petersilie in die Sauce.

Und als Pasta einfach nur Spaghetti dazu.

[amd-zlrecipe-recipe:169]

Hackfleisch mit Champignons-Tomaten-Basilikum-Sauce und Spaghetti

Leckere Pasta

Ich hatte mal wieder Appetit auf Spaghetti. Also habe ich mir mit Hackfleisch und anderen Zutaten eine leckere Sauce zubereitet.

Zutaten zu der Sauce sind Hackfleisch, Champignons, Tomaten und viel Basilikum. Gewürzt habe ich die Sauce u.a. mit Chilischoten, die ich im Ganzen mitgare und vor dem Servieren entferne.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Hackfleisch (gemischt)
- 2 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 12–13 kleine, braune Champignons
- 240 g gestückelte Tomaten (Dose)
- 2 Basilikum-Pflänzchen
- trockener Weißwein
- 2 Chilischoten
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer

- 250 g Spaghetti
- Parmesan

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebeln putzen und quer in Ringe schneiden. Chilischoten putzen. Blättchen der Basilikum-Pflänzchen abzupfen und kleinwiegen.

Öl in einem Topf erhitzen und Hackfleisch, Schalotten, Knoblauch und Lauchzwiebeln darin kräftig anbraten. Es sollen sich viele Röstspuren am Topfboden bilden. Mit einem Schuss Wein ablöschen. Röstspuren mit dem Kochlöffel vom Topfboden lösen. Tomaten dazugeben. Chilischoten im Ganzen hinzugeben. Mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 15 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen Pasta nach Anleitung zubereiten.

Basilikum kurz vor Ende der Garzeit unter die Sauce mischen. Chilischoten entfernen. Alles verrühren und abschmecken.

Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben. Großzügig von der Sauce darüber verteilen. Mit frisch geriebenem Parmesan garnieren. Servieren.