Hackfleisch-Bällchen mit süßer Chili-Sauce

Jetzt ist das Kontingent an Kugeln oder Bällchen aufgebraucht. Zuerst Kartoffelkugeln, dann Leberkugeln und nun Hackfleisch-Bällchen.

Und die kleine Flasche mit süßer Chili-Sauce ist auch fast aufgebraucht.

Die Hackfleisch-Bällchen, zu denen ich auch Speckstreifen dazugebe, sind sehr würzig und lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:116]

Rindersteaks medium-rare mit Bratkartoffeln norddeutsche Art

Die Rindersteaks sind aus der Keule. Und ja, es ist mir tatsächlich gelungen, die Steaks medium-rare zuzubereiten. Ein Hauch noch von blutigem Fleisch, ansonsten sind die Steaks medium gegart. Ich gebe den Steaks auf jeder Seite jeweils 3 Minuten im siedenden Fett.

Diejenigen, die aus Qualitäts- oder anderen Gründen Fleisch nicht beim Discounter kaufen, lesen über das Folgende einfach

hinweg. Ja, das Fleisch bei Lidl hat eine bessere Qualität als bei Aldi. Bei Aldi kaufe ich ein Steak aus Südamerika, bereite es zu, esse es und das war es auch schon. Die bei Lidl gekaufte Steaks entlocken mir dagegen nach dem Braten und beim Essen den Satz: „Oh, das ist vielleicht lecker!“ Das Fleisch hat eine bessere Qualität und schmeckt einfach besser.

Ich lebe ja seit 20 Jahren in Hamburg, bin aber erst seit kurzem darauf gekommen, dass es tatsächlich Bratkartoffeln nach norddeutscher Art zubereitet gibt. Und zwar werden diese Bratkartoffeln zusammen mit Zwiebeln und Speck angebraten. Sie sind wirklich sehr lecker. Hhhmmmmmm.

Ich hatte vor dem Zubereiten eigentlich vor, die Röstspuren der Steaks in der Pfanne mit einem Schuss trockenem Rotwein abzulöschen und daraus ein kleines Söße̊chen zu bilden. Bei der Zubereitung dachte ich mir aber, nein, das passt nicht. Ich brate achließlich mehrere Zutaten kräftig und kross an, dann würde ich eine Sauce dazugeben und wiede alles verwässen? Nein. Beim Essen des Gerichts bestätigte sich dann auch, dass ich damit recht hatte, keine Sauce zuzubereiten.

Ich habe für das Gericht zwar marinierte Steaks ausgewählt, toppe diese aber kurz vor dem Servieren nochmals, indem ich zusätzlich jeweils zwei Scheiben Kräuterbutter auf die Steaks gebe.

[amd-zlrecipe-recipe:95]

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]

Speck-Schalotten-Tarte

https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2017/04/video13042017_1.mp4
Ich bereite eine einfache pikante Tarte zu, für die ich Speck und Schalotten verwende. Und als Grundlage für die Tarte Pesto Rosso.

Für den Teig verwende ich einen industriell gefertigten Flammkuchenteig, also ein Hefeteig, der schon fertig auf Backpapier vorliegt und bei Discountern oder Supermärkten zu kaufen ist. Man muss nicht unbedingt einen frischen Hefeteig selbst zubereiten, es geht durchaus auch ein industriell gefertigtes Produkt.

Ein kleiner Snack für den Abe nd, den ich vor dem Fernseher essen werde.

Mein Rat: Diese Tarte ist sowohl heiß als auch kalt zu essen und ist sehr schmackhaft und würzig

[amd-zlrecipe-recipe:50]

Chicorée im Speckmantel



Leckere Chicorée
Ein kleiner Abend-Snack. Schnell zubereitet. Aus wenigen Zutaten. Für den Fernseh-Abend. Eine sehr schmackhafte Zubereitung.

Die Chicorée gart man je nach Größe der Chicorée 8–10 Minuten in der Weißwein-Sauce in der zugedeckten Pfanne.

Man kann die Chicorée noch zusätzlich mit Salz und Pfeffer würzen. Meistens gibt aber der sie umhüllende Speck genügend Würze ab. Und auch an die Sauce.

Die Sauce bilde ich mit etwas trockenem Weißwein.

Mein Rat: Wer möchte, kann die mit Speck umhüllten Chicorée noch mit Küchengarn für mehr Festigkeit umwickeln. Oder man sticht jeweils 1–2 Zahnstocher für mehr Stabilität hindurch. Meistens ist dies jedoch nicht notwendig.

Zutaten für 1 Person:

- 3 Chicorée
- 9 Scheiben durchwachsener Bauchspeck
- trockener Weißwein
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 2 Min. | Garzeit 8–10 Min.

Chicorée jeweils mit drei Scheiben Speck umwickeln.

Butter in einer Pfanne mit Deckel erhitzen und Chicorée darin kross anbraten. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Deckel auf die Pfanne geben und Chicorée etwa 8–10 Minuten in der Sauce garen.

Chicorée mit der Kochzange herausnehmen, auf einen Teller geben, Sauce darüber verteilen und servieren.

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]

Paprika-Speck-Pizza



Leckere Pizza

Ich habe einen Hefeteig für die Pizza zubereitet.

Als Belag kommen geröstete, eingelegte Paprikas und Speck auf die Pizza. Darüber ein schmackhafter Pizzakäse.

Als Saucengrundlage für die Pizza verwende ich ausnahmsweise einmal keine passierte Tomaten, sondern greife auf ein grünes Pesto zurück, das ich auf dem Pizzateig verstreiche.

Greift man auf einen fertigen Pizzateig zurück, ist diese Pizza in wenigen Minuten zubereitet. Aber auch mit einem selbst zubereiteten Hefeteig dauert es nicht unbedingt viel länger, nur braucht die Hefe etwas Zeit, aufzugehen.

[amd-zlrecipe-recipe:2]

Schweinekotelett



Leckere Koteletts
Ein einfaches Essen. Als Abend-Snack. Vor dem Fernseher.

Schweinefleisch soll immer gut durchgebraten sein. Ich gebe daher den Koteletts auf jeder Seite jeweils 3 Minuten.

Ich peppe die Koteletts noch etwas auf, indem ich gebratene Speckstreifen, Petersilie und Kräuterbutter auf die Koteletts gebe.

Mmmhhhh, sehr schmackhaft.

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Schweinekoteletts (à etwa 200 g)
- 4 Scheiben durchwachsener Bauchspeck
- Petersilie
- 8 Scheiben Kräuterbutter
- Öl

Zubereitungszeit: 10 Min.

Petersilie kleinwiegen.

Speckscheiben quer in Streifen schneiden.

Koteletts auf jeder Seite mit Salz und Pfeffer würzen.

Pfanne ohne Fett auf einer Herdplatte erhitzen und Speckstreifen darin knusprig braten. Herausnehmen.

Öl in die gleiche Pfanne geben und Koteletts in zwei Durchgängen auf jeder Seite jeweils 3 Minuten kross anbraten. Herausnehmen, auf zwei Teller geben und warmhalten.

Koteletts mit Speckstreifen und Petersilie garnieren. Jeweils zwei Scheiben Kräuterbutter auf ein Kotelett geben. Servieren.

Rührei mit Speck



Rührei statt Omelett

Zuerst wollte ich ein einfaches Omelett zubereiten, schnell zubereitet, mit wenigen Zutaten, aber sehr schmackhaft. Aber das gelang mir nicht so ganz richtig, und ich entschied mich dazu, einfach Rührei zuzubereiten.

Ich hatte noch vier Eier vorrätig. Dazu Speck aus dem Tiefkühlschrank. Gekauft habe ich noch frische Petersilie, die ich aber direkt in die Omelett-Masse gebe.

Ich würze mit Chili-Salz und Pfeffer für kräftige Würze.

Und abgerundet wird das Rührei noch mit chinesischer, süßer Chili-Sauce.

Zutaten für 1 Person:

- 4 Eier
- 120 g durchwachsener Bauchspeck
- 1/2 Bund Petersilie
- Chili-Salz
- Pfeffer
- süße Chili-Sauce

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 5–10 Min.

Eier aufschlagen, in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen verquirlen. Mit Chili-Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Petersilie kleinwiegen. In die Schüssel geben und vermischen.

Speck in kleine Würfel schneiden.

Pfanne auf einer Herdplatte erhitzen und Speck darin ohne Öl mehrere Minuten kross anbraten. Eimasse dazugeben, alles gut vermischen und einige Minuten braten. Dabei mit dem Kochlöffel zu Rührei zerrupfen.

Herausnehmen, auf einen Teller geben und Chili-Sauce darüber geben. Servieren.

Gefüllte Putensteaks mit Waldpilz-Bärlauch-Nudeln



Sehr würzig

Ursprünglich wollte ich die Putensteaks füllen wie eine Rinderoulade. Leider hatte ich jedoch keinen Küchenhammer zum Breitklopfen der Steaks in der Küche. Also habe ich sie auf einem Küchenbrett mit einem Topf breit geklopft. Sie ließen sich aber nicht so breit klopfen, wie man es von Rindfleisch für Rouladen kennt und somit hätte man sie nicht mit sehr viel Füllung füllen können. Also habe ich die beiden Steaks aufeinander gelegt, sie auf diese Weise gefüllt und mit Küchengarn zusammen gebunden.

Die Waldpilz-Bärlauch-Nudeln von Pastatelli passen sehr gut zu diesem Gericht, sind sehr würzig und schmecken sehr gut.

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Putenstekas (à etwa 200 g)
- 200 g Speck
- 100 g geriebener Gouda
- 20 Basilikumblätter
- trockener Weißwein
- Salz
- Pfeffer
- 250 g Waldpilz-Bärlauch-Nudeln
- Butterschmalz
- Küchengarn

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.

Speck in kurze Streifen schneiden. Basilikumblätter kleinschneiden. Speck, Basilikumblätter und Käse in eine Schüssel geben und vermischen.

Steaks mit dem Küchenhammer oder auch einem Kochtopf breit klopfen. Steaks auf jeweils beiden Seiten salzen und pfeffern. Zwei Steaks auf ein Arbeitsbrett legen und mit jeweils etwa der Hälfte der Füllmasse belegen. Jeweils ein zweites Steak darüber legen. Jeweils 2–3 Küchengarnschnüre unter die Steaks ziehen und Steaks mit der Füllung verschnüren.

Butterschmalz in einer Pfanne mit Deckel erhitzen und gefüllte Steaks nacheinander auf jeweils beiden Seiten einige Minuten kross anbraten. Restliche Füllmasse in die Pfanne geben und mit anbraten. Mit einem sehr großen Schuss Weißwein ablöschen. Zugedeckt etwa 10–15 Minuten bei geringer Temperatur köcheln lassen.

Währenddessen Pasta nach Anleitung zubereiten.

Gefüllte Steaks herausnehmen, auf zwei Teller geben und Küchengarn entfernen. Pasta dazugeben. Sauce mit der angebratenen Füllmasse über die Pasta geben. Servieren.

Speck-Zwiebel-Tarte



Sehr würzig

Eine herzhafte und pikante Tarte, zubereitet mit Speck und Zwiebeln.

Speck und Speck brate ich vorher in Olivenöl in der Pfanne für mehr Geschmack an.

Mein Rat: Die Füllmasse nicht mit Paprika-Pulver, Salz oder Pfeffer würzen, der angebratene Speck bringt genügend Würze mit sich.

Zutaten:

Für den Hefeteig:

- Grundrezept

Für die Füllung:

- 5 Eier
- 200 ml Sahne
- 200 g geriebener Gouda
- 360 g Speck
- 5 rote Zwiebeln
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 40 Min.

Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft erhitzen.

Spring-Backform einfetten.

Teig in die Backform geben, ausdrücken und einen 2–3 cm hohen Rand ausziehen.

Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Speck in kurze Streifen schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und zuerst Zwiebeln darin kross anbraten. Herausnehmen, in eine Schüssel geben und erkalten lassen.

Speck in der Pfanne ebenfalls kross anbraten. Herausnehmen, in eine zweite Schüssel geben und ebenfalls erkalten lassen.

Eier aufschlagen und in eine Rührschüssel geben. Sahne dazugeben und mit dem Schneebesen verrühren. Käse dazugeben.Zwiebeln und Speck hinzugeben. Alles gut verrühren.

Füllmasse in den Teig geben und mit dem Backlöffel gut verteilen.

Backform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben.

Backform herausnehmen, Rand der Spring-Backfrom lösen und

Tarte vom Boden der Backform auf eine Kuchenplatte geben. Gut auskühlen lassen.

Hackfleisch-Topf



Leckerer Topf

Eine Art Eintopf, in den ich Hackfleisch und Speck und diverse andere Zuaten hineingebe, die ich gerade noch im Kühlschrank vorrätig habe.

Die Sauce bilde ich mit selbst zubereitetem, eingefrorenem Bratenfond.

Ich gebe kleingeschnittene Kartoffeln mit Schale hinzu, da ich Bio-Kartoffeln verwende.

Mein Rat: Wer möchte, kann einen Feuer-Topf daraus machen, indem er Chilis oder Peperonis hinzugibt.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Hackfleisch
- 120 g Speck
- 1 Schalotte
- 3 Knoblauchzehen
- 4 orange Mini-Paprika
- 1 Mini-Salatgurke
- 8–10 braune Champignons
- 5 kleine Kartoffeln
- 250 ml Bratenfond
- einige Zweige Thymian
- 4–5 Salbeiblätter
- 1/4 Zitrone (Saft)
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.

Wasser in einem Topf erhitzen nd Kartoffeln darin 10–15 Minuten garen. Herausnehmen, abkühlen lassen und mit Schale in Würfel schneiden.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Paprikas und Salatgurke putzen. Paprikas längs halbieren und quer in halbe Ringe schneiden. Salatgurke längs halbieren und quer in halbe Stücke schneiden. Champignons halbieren. Speck in kurze Streifen schneiden.

Blättchen vom Thymian abzupfen. Salbei kleinschneiden. Petersilie kleinwiegen.

Butter in einem Topf erhitzen und Hackfleisch, Speck, Schalotten und Knoblauch darin anbraten. Restliches Gemüse und Kartoffeln dazugeben. Kräuter dazugeben. Bratenfond

hinzugeben. Kräftig mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer würzen. Zitronensaft dazugeben. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 15 Minuten köcheln lassen.

Sauce abschmecken. Eintopf auf zwei tiefe Suppenteller verteilen. Mit Petersilie garnieren. Servieren.

Gröschtl



Sehr schmackhaft!

Da ich in letzter Zeit des öfteren Kochsendungen sehe, zu denen auch „Mein Lokal, Dein Lokal“ gehört, habe ich dieses Rezept aus einer der Sendungen übernommen. Ich habe mir nur gemerkt, wie es in der Sendung zubereitet wurde, habe also nicht auf der Website von Kabeleins nach dem Rezept geschaut. Es kann daher sein, dass ich es nicht originalgetreu

zubereite, und mit den italienischen Kräutern und dem Parmesan ist es sicherlich nicht das Original.

Mein Rat: Unbedingt zum Anbraten Butterschmalz verwenden, er verleiht dem fertig gegarten Gericht einen sehr guten Geschmack und rundet es ab.

Zutaten für 2 Personen:

- 6 Kartoffeln
- 2 Hähnchenbrustteile
- 2 Zwiebeln
- 240 g durchwachsener Bauchspeck
- 1/2 Zweig Rosmarin
- einige Zweige Zitronenthymian
- 2 Salbeiblätter
- rosenscharfes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- Parmesan
- Butterschmalz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.

Blättchen vom Rosmarin und Thymian abzupfen. Kräuter kleinwiegen.

Speck in kurze, feine Streifen schneiden. Zwiebel schälen und kleinschneiden. Hähnchenbrustteile längs halbieren, dann quer in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Zuerst Kartoffeln darin 4–5 Minuten kräftig anbraten. Hähnchenbrust dazugeben und mit anbraten. Dann Zwiebel dazugeben. Zum Schluss Speck hinzugeben und auch mit anbraten. Kräuter dazugeben. Mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Alles gut vermischen.

Gröschtl in zwei tiefe Nudelteller geben. Mit frisch geriebenem Parmesan garnieren. Servieren.

Stierhoden-Pfanne



Leckeres Pfannen-Gericht

Da die gebratenen Stierhoden-Scheiben so gut geschmeckt haben, bereite ich diesmal auch wieder gebratene Stierhoden zu, aber in kleine Würfel geschnitten. Und bilde zusammen mit Speck, Schalotten und Pilzen eine rustikale Pfanne.

Ich würze sehr kräftig mit Garam Masala und Kreuzkümmel. Und bilde ein Söße̊chen mit einem Schuss Weißwein.

Dazu gibt es jeweils zwei Schrippen.

Mein Rat: Das Pfannen-Gericht kann man direkt aus der Pfanne essen.

Zuaten für 2 Personen:

- 2 Stierhoden
- 240 g durchwachsenene Bauchspeck
- 10 braune Champignons
- 6 Schalotten
- trockener Weißwein
- 1/2 TL Garam Masala
- 1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- Salz
- Petersilie
- Butterschmalz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.

Stierhoden einige Stunden in den Tiefkühlschrank legen, damit sie etwas anfrieren. Dann herausnehmen, längs einschneiden und die äußere Haut entfernen. Längs halbieren und in Streifen schneiden. Dann in Würfel schneiden.

Schalotten schälen und grob zerkleinern. Champignons halbieren und quer in halbe Scheiben schneiden. Speck in kurze Streifen schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Speck darin einige Minuten kross anbraten. Pilze dazugeben und ebenfalls einige Minuten mit anbraten. Schalotten hinzugeben und auch mit anbraten. Stierhoden-Würfel auch hinzugeben und mit anbraten. Sie sollen innen noch rosé sein. Mit Garam Masala, Kreuzkümmel und Salz würzen. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen.

Mit Petersiliegarnieren. Mit Schrippen servieren.

Erbsen-Speck-Eintopf



Schmackhafter Eintopf

Heute ein Eintopf mit Erbsen und Speck. Und zwar aus getrockneten Erbsen, die ich zuerst sehr lange in Wasser einweiche und dann in Gemüsefond gare. Dann noch eine kleine Dose mit Erbsen und Möhren, also eine Konserve.

In den Eintopf passt eine Cabanossi-, Chorizo- oder andere Wurst. Aber auch in kleine Würfel geschnittener Speck, den ich nur einige Minuten im Eintopf erhitze.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g getrocknete Erbsen
- 130 g Erbsen und Möhren (Dose)
- 120 g Speck
- 500 ml Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer

- Parmesan

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 8 Stdn. | Garzeit 1 1/2 Stdn.

Getrocknete Erbsen für 8 Stunden in einer Schale mit Wasser einweichen.

Speck in kleine Würfel schneiden.

Fond in einem Topf erhitzen, Erbsen in den Fond geben und 1 1/2 Stunden bei geringer Temperatur darin köcheln.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Erbsen und Möhren aus der Dose hinzugeben. Speck ebenfalls hinzugeben. Beides erhitzen. Eintopf mit Salz und Pfeffer würzen. Eintopf abschmecken.

Eintopf in zwei tiefe Suppenteller geben, mit frisch geriebenem Parmesan garnieren und servieren.

Hackfleisch-Speck-Pilz-Ragout mit Gobbetti

Ein feines Ragout, mit vielen schönen Zutaten. Besonders hier Hackfleisch, Speck und Pilze.

Das Ragout bereite ich mit Gemüsefond zu.

Ich würze es mit scharfem Rosen-Paprikapulver, Salz und Pfeffer.
Wie es sich gehört, kommt die Pasta in die Sauce.

Zutaten für 1 Person:

- 200 g Hackfleisch (gemischt)

- 120 g Speck
- 200 g weiße Champignons (8 Stück)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 150 ml Gemüsefond
- scharfes Rosen-Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- 125 g Gobbetti
- Parmesan
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und quer in Ringe schneiden. Champignons in Scheiben schneiden. Speck in kleine Würfel schneiden.

Öl in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch, Lauchzwiebel und Hackfleisch darin anbraten. Champignons und Speck dazugeben und mit anbraten. Mit Fond ablöschen. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken. Pasta in das Ragout geben und gut vermischen. Ragout in einen tiefen Pastateller geben, mit frisch geriebenem Parmesan garnieren und servieren.