

Linguine in Trüffel-Pesto im Café Freda, Wandsbek



Leckeres Pastagericht im Café Freda

Heute habe ich einmal lecker in einem Café in Wandsbek zu Mittag gegessen. Der Grund dafür war nämlich, dass ich zu Weihnachten einen Geschenk-Gutschein für das Café erhalten hatte.

Aber ohne diesen Geschenk-Gutschein wäre ich auch nicht in das [Café Freda](#) gegangen. Zum einen liegt das Café etwas weit entfernt an der Ecke Wandsbeker Chaussee/Wartenau im Stadtteil Eilbek in Wandsbek. Und auch mit dem Fahrrad sind das etwa 30 Minuten Fahrzeit in einer Richtung. Zum anderen würde ich normalerweise in dieses Café nicht gehen. Mit seinem Interieur

mit Plüschsesseln, Sofas und neonfarbenen Lampenschirmen ist das etwas für die Jugend.

Aber der Gutschein sollte schließlich eingelöst werden und nicht verfallen, also unternahm ich bei schönem Sonnenwetter und 14 °C die Fahrradfahrt dorthin.

Ich habe leckere Linguine in einer Sahnesoße mit Trüffel, Parmesan und etwas jungem Blattsalat gegessen. Ich gehe davon aus, dass kostengünstiges Trüffelöl verwendet wurde. Die Pasta war lecker, das Gericht hätte noch ein wenig Säure mit einem Spritzer Weißwein oder Essig vertragen. Und etwas mehr Salz. Aber ansonsten war es für 14,90 € recht gut. Dazu gab es eine Limonade mit Basilikum und Zitrone aus der Flasche – das war eine Neuheit für mich und hatte ich bisher noch nicht getrunken.

Pastagericht: Linguine mit hausgemachtem Trüffel-Pesto, Parmesan, Baby leaf und Nüssen, 14,90 €.

Nach dem Essen und kurzen Verweilen im Café nahm ich dann noch ein Stück Käsekuchen gut verpackt für den Abend mit und bezahlte den Differenzbetrag über den Gutscheinbetrag hinaus einfach bargeldlos. Der Käsekuchen, den ich als Abendsnack vor dem Fernseher aß, schmeckte recht gut. Aber auch ihm hätte etwas Zitronenschalenabrieb oder Vanille gut getan und ihn noch besser verfeinert.

Im Großen und Ganzen war es ein nettes Mittagessen und ein netter Besuch in einem kleinen Café und Bistro – das jedoch nicht mein Ding war und ich sicherlich nicht nochmals besuche.

Das Foto des Pasta-Gerichts nebst Limonade ist leider ein wenig verwackelt, was mir aber nur selten passiert.

Gefüllte Pasta mit Teriyaki-Sauce mit Zitrone, Ingwer, Knoblauch und Lauchzwiebel



Einfaches, schnell zubereitetes und leckeres Gericht
Ich kann zu der gefüllten Pasta nicht viel mehr sagen oder schreiben. Denn sie befand sich in einer Kunststoffpackung ohne Angaben zu Name, Gewicht und Zubereitungszeit. Vermutlich befand sich um die Kunststoffpackung herum am Kopf noch ein Karton mit diesen weiteren Angaben, wie er manchmal bei solcher Pasta vorhanden ist, dieses Mal aber verloren gegangen sein muss.

Ich kann nur dem Aufdruck des Logos des Herstellers entnehmen, dass es sich a) um einen namhaften Hersteller handelt und b) um tatsächlich frische, gefüllte Pasta. Die somit auch nur wenige Minuten Garzeit benötigt.

Als Besonderheit habe ich aus den im Titel des Rezepts genannten Zutaten zusammen mit Teriyaki-Sauce eine leckere, besondere Sauce kreiert, die auch nicht länger gegart, sondern im Grunde mit der gekochten Pasta nur erhitzt wird. Die unterschiedlichen Aromen wie Säure der Zitrone und Schärfe des Ingwer verleihen der Sauce ihren besonderen Geschmack.

Nachtrag: Ein Blick in das Kühlregal meines Discounters mit der frischen Pasta brachte heute die Auflösung. Diese runde, gefüllte Pastasorte mit den gewellten Rändern heißt Tortelli.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g gefüllte, frische Pasta (2 Packungen à 250 g)
- Salz

Für die Sauce:

- 12 EL Teriyaki-Sauce
- 1 Bio-Zitrone (Schale und Saft)
- ein großes Stück Bio-Ingwer
- 6 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 5 Min.



Mit frisch geriebenem Grano Padano

Zubereitung:

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

Schale der Zitrone auf einer feinen Küchenreibe in die gleiche Schale reiben. Ebenfalls den Ingwer mit Schale auf der Küchenreibe in die Schale reiben.

Zitrone auspressen und Saft dazugeben. Teriyaki-Sauce dazugeben und alles gut verrühren. Eine halbe Stunde ziehen lassen.

Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 5 Minuten garen. Kochwasser abschütten.

Sauce zu der Pasta geben und kurz erhitzen. Alles gut vermischen.

Pasta mit Sauce auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Mit

frisch geriebenem Grano Padano garnieren. Servieren. Guten Appetit!

Spätzle mit Hackfleisch-Sauce und dreierlei Zitrone



Leckere, würzige Hackfleischsauce

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Hackfleisch (Schwein)
- 2 Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 6 Romatomaten
- 2 Bio-Zitronen (Schalenabrieb und Saft)

- 1 Stengel Zitronengras
- 2 Kaffirblätter
- 3 Lorbeerblätter
- 1 Tasse Wasser
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Öl
- Grano Padano

Für die Spätzle:

- [Grundrezept](#)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Schmorzeit 2 Stdn.



Mit leckeren Spätzle

Zubereitung:

Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Knoblauch putzen, gegebenenfalls schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Tomaten putzen, kleinschneiden und ebenfalls in eine Schale geben.

Zitronenschale auf einer feinen Küchenreibe in eine Schale abreiben. Zitronen auspressen und Saft ebenfalls dazugeben.

Zitronengras quer dritteln und mit einem breiten Messer flach klopfen. Zum Zitronensaft geben. Kaffirblätter ebenfalls dazugeben.

Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse, bis auf die Tomaten, glasig dünsten. Hackfleisch dazugeben und mit anbraten. Tomaten dazugeben. Dreierlei Zitrone und Lorbeerblätter ebenfalls hinzugeben. Mit dem Wasser ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden schmoren. Danach Zitronengras, Kaffirblätter und Lorbeerblätter entfernen. Sauce abschmecken.

Vor Ende der Garzeit Spätzle nach dem Grundrezept zubereiten.

Spätzle auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Hackfleisch mit Sauce großzügig darüber geben. Mit frisch geriebenem Grano Padano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Rinderleber-Geschnetzeltes mit Teriyaki-Sauce mit

Zitrone, Ingwer, Knoblauch und Lauchzwiebel auf Langkornreis



Leckerer Geschmack

Zutaten für 2 Personen:

- 400 g Rinderleber (1 Packung)
- 1 Tasse Langkornreis
- Salz
- Öl

Für die Sauce:

- 12 EL Teriyaki-Sauce
- 1 Bio-Zitrone (Schale und Saft)
- ein großes Stück Bio-Ingwer

- 6 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 18 Min.



Mit leckerer Rinderleber

Zubereitung:

Leber in kurze, schmale Streifen schneiden. In eine Schale geben.

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

Schale der Zitrone auf einer feinen Küchenreibe in die gleiche Schale reiben. Ebenfalls den Ingwer mit Schale auf der Küchenreibe in die Schale reiben.

Zitrone auspressen und Saft dazugeben. Teriyaki-Sauce dazugeben. Lebern hinzugeben und alles gut vermischen. Eine

halbe Stunde ziehen lassen.

Reis in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 18 Minuten garen. Kochwasser abschütten.

Kurz vor Ende der Garzeit Öl in einer Pfanne erhitzen und Lebern mit der Sauce darin anbraten und erhitzen. Nur wenige Minuten garen.

Reis auf zwei tiefe Teller verteilen. Lebern mit Sauce großzügig darüber geben. Servieren. Guten Appetit!

Spaghettini Bolognese mit dreierlei Zitrone



Leckeres Pastagericht

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Hackfleisch (Schwein)
- 2 Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 6 Romatomaten
- 2 Bio-Zitronen (Schalenabrieb und Saft)
- 1 Stengel Zitronengras
- 2 Kaffirblätter
- 3 Lorbeerblätter
- 1 Tasse Wasser
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Öl
- 350 g Spaghettini
- Grano Padano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Schmorzeit 2 Stdn.



Sehr zitronig

Zubereitung:

Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Knoblauch putzen, gegebenenfalls schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Tomaten putzen, kleinschneiden und ebenfalls in eine Schale geben.

Zitronenschale auf einer feinen Küchenreibe in eine Schale abreiben. Zitronen auspressen und Saft ebenfalls dazugeben.

Zitronengras quer dritteln und mit einem breiten Messer flach klopfen. Zum Zitronensaft geben. Kaffirblätter ebenfalls dazugeben.

Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse, bis auf die Tomaten, glasig dünsten. Hackfleisch dazugeben und mit anbraten. Tomaten dazugeben. Dreierlei Zitrone und Lorbeerblätter ebenfalls hinzugeben. Mit dem Wasser ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden schmoren. Danach Zitronengras,

Kaffirblätter und Lorbeerblätter entfernen. Sauce abschmecken.

Kurz vor Ende der Garzeit Spaghettini 8 Minuten in kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen. Kochwasser abschütten. Spaghettini zur Sauce geben und alles gut vermischen.

Pasta mit Sauce auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Mit frisch geriebenem Grano Padano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Chicorée-Salat mit Schinken, Lauchzwiebeln und Kapern in einem Paprika-Zitrone- Dressing



Wunderbarer Chicorée-Salat

Zutaten für 2 Personen:

- 8 Chicorée
- 6 Scheiben Hinterschinken
- 4 Lauchzwiebeln
- 4 TL Kapern (Glas)

Für das Dressing:

- 6 EL gutes Olivenöl
- 2 Zitronen (Saft)
- edelsüßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: 10 Min.



Mit einigen weiteren, leckeren Zutaten

Zubereitung:

Chicorée putzen, kurze Strünke abschneiden und quer in schmale Streifen schneiden. In eine große Salatschüssel geben.

Schinkenscheiben in kleine Würfel schneiden. Zum Chicorée geben.

Lauchzwiebeln putzen, quer in schmale Ringe schneiden und zum Chicorée geben.

Kapern dazugeben. Alle Zutaten gut miteinander vermischen,

Zitronen auspressen und Saft in eine Schale geben. Öl dazugeben. Mit viel Paprikapulver und wenig Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Dressing vermischen und abschmecken. Dressing löffelweise über den Salat geben. Mit dem Salatbesteck gut vermischen.

Salat auf zwei tiefen Tellern servieren. Guten Appetit!

Buttermilch-Joghurt-Torte mit Mango, Banane und Zitrone



Wunderbar fruchtig

Zutaten:

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 500 ml griechischer Natur-Joghurt
- 500 ml Zitronen-Buttermilch
- 4 Bananen

- 1 Mango
- 14 Blätter Gelatine

Zum Dekorieren:

- Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.



Mit Schokoladenstreuseln garniert

Zubereitung:

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Mango schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Bananen schälen, längs vierteln und quer in dünne Scheiben schneiden. Zu der Mango geben.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Joghurt mit Buttermilch in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand auspressen, in die Joghurt-Milch-Mischung geben und mit dem Schneebesen verquirlen und auflösen.

Mango und Bananen dazugeben und mit dem Backlöffel unterheben.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Back-Springform füllen und verteilen.

Torte die oben angegebene Zeit in den Kühlschrank geben.

Torte herausnehmen. Mit Schokoladenstreuseln garnieren. Backform- und -papier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Tortelli mit Pilzfüllung in Zitrone-Dill-Sauce

Wenn es für Sie schnell gehen muss, ist ein Rezept mit guten Convenience-Produkten, die gern etwas teurer sein dürfen, die richtige Wahl.



Einfaches Gericht, ...

Sie haben so die Gewissheit, dass sie zum einen sehr schnell ein Gericht zubereitet haben. Und zum anderen gute Produkte auf dem Teller haben und Ihnen das Gericht auch wirklich schmeckt und mundet.

Gehen Sie einfach so vor wie hier beschrieben. Und nach spätestens 5 Minuten steht ein heißes, leckeres Gericht auf Ihrem Esstisch.

Für 2 Personen:

- 600 g Tortelli (mit Steinpilz- und Champignon-Füllung, 2 Packungen à 300 g)
- 400 g Pesto mit Zitrone und Dill (2 Gläser à 200 g)
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Grano Padano

Zubereitungszeit: 2 Min.



... aber lecker und schnell zubereitet

Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 2 Minuten garen.

Parallel dazu Pesto in einem kleinen Topf erhitzen. Zur Verlängerung des Pesto mehrere Esslöffel des Kochwassers der Pasta dazugeben, alles gut vermischen und abschmecken. Bei Bedarf mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker nachwürzen.

Pasta zum Pesto geben. Alles gut vermischen.

Pasta mit dem Pesto auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Mit frisch geriebenem Grano Padano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Der Apfelkuchen der etwas anderen Art



Ausgefallene Kreation

Experimentieren Sie auch gerne bei der Zubereitung von Speisen oder auch Kuchen? Dann gefällt Ihnen sicherlich dieses Rezept für den Apfelkuchen der etwas anderen Art. Es ist eine eigene Kreation von mir, die ich mit verschiedenen Zutaten kreiert habe.

Fangen wir einmal von hinten an. Heidelbeeren harmonieren gut mit Schokolade. Aber Heidelbeeren harmonieren meinem Geschmack nach auch gut mit Äpfeln. Und dass Äpfel gut mit Schokolade harmonieren, muss eigentlich nicht extra betont werden.

Also ergibt sich als Kreation ein „gewöhnlicher“ Apfelkuchen, aber mit zusätzlichen frischen Heidelbeeren und Schokoladenraspeln.

Und der Kuchen schmeckt sehr gut. Man ist dazu geneigt, ihn

schon lauwarm anzuschneiden und zu servieren. Ich empfehle aber, zu warten, bis er ganz abgekühlt ist, denn dann erhärtet die Schokolade auf dem Kuchen wieder und man hat einen schokoladigen Crunch.



Schon vor dem Backen sehr ansehnlich
Probieren Sie es aus! Backen Sie ihn nach!

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für den Belag:

- 6–7 Äpfel
- 250 g Heidelbeeren
- 1/4 Packung Schokoladenraspeln
- 1 Zitrone (Saft)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Backofen 55 Min. bei 170 °C



Schmackhafter Apfelkuchen

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Äpfel entstielen, schälen, in Viertel schneiden, Kerngehäuse entfernen und in längliche Spalten schneiden. In eine Backschüssel geben. Den Saft einer Zitrone darüber träufeln, damit die Spalten an der Luft nicht oxidieren und braun werden. Der Zitronengeschmack macht sich auch gut im fertig gebackenen Kuchen.

Spalten auf den Mürbeteig in der Backform geben und gut verteilen.

Heidelbeeren auf die Spalten geben und verteilen.

Ebenso die Schokoladenraspeln.

Kuchen die oben angegeben Backdauer auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Kuchen herausnehmen, abkühlen lassen, Backform und Backpapier entfernen, stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Gedeckter Apfelkuchen



Sicherlich greifen Sie auch manchmal zu den alten und bewährten Rezepten von Gerichten, die Sie schon desöfteren zubereitet haben. Aber manche Gerichte schmecken eben auch nach mehrmaliger Zubereitung immer wieder gut. Weil sie sich bewährt haben.

Und wenn Sie zu viele Äpfel zuhause vorrätig haben, und es werden trotz des Aufessens nicht besonders viele weniger, was macht man dann damit? Genau, man verwertet sie einfach in einem leckeren Apfelkuchen.

Für den Boden bereitet man einen einfachen Mürbeteig zu. Darauf kommen die geschälten, vom Kerngehäuse befreiten und in Spalten geschnittenen Äpfel. Sortiert in Reihe in zwei Kreisen oder einfach wild durcheinander gewürfelt auf den Mürbeteig gegeben und verteilt. Und als Abdeckung kommen leckere Streusel darüber.

Für den Belag wähle ich Boskopäpfel, diese sind leicht süß-säuerlich. Und den Zitronensaft gibt man nach dem Zurechtschneiden in feine Spalten über die Äpfel und vermischt sie mit ihnen, er verhindert das Oxidieren und Braunwerden der Apfelspalten.

Diesen Kuchen kann man immer wieder mal zubereiten. Und der Kuchen schmeckt auch immer. Auch jetzt in der Adventszeit.

Eventuell habe ich dieses Rezept schon einmal in meinem Foodblog veröffentlicht. Sie werden es mir sicherlich nachsehen.

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für den Belag:

- 6 Boskopäpfel
- 1 Zitrone (Saft)

Für die Streusel:

- [Grundrezept](#)

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 30 Min.
bei 180 °C Umluft*



Mürbezeig nach dem Grundrezept zubereiten.

Äpfel entstielen, schälen, das Kerngehäuse entfernen, vierteln und dann längs in feine Spalten schneiden. In eine Schüssel geben.

Zitrone auspressen, über die Äpfel geben und alles gut vermischen.

Streusel nach dem Grundrezept zubereiten.

Äpfel auf dem Mürbeteig in der Backform verteilen und etwas festpressen. Streusel darüber verteilen.

Kuchen auf mittlerer Ebene die oben angegebene Zeit im Backofen backen.

Herausnehmen und gut abkühlen lassen. Auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Tarte Tatin upgraded



Ich habe ja vor vielen Jahren schon einmal eine Tarte tatin zubereitet, unter dem Link:

<https://www.nudelheissundhos.de/2015/08/06/tarte-tatin/>

finden Sie alles wesentliche dazu, auch ausführliche Erläuterungen zur Herkunft des Namens.

Ich hatte jedoch eine große Anzahl von Äpfeln vorrätig, die verbraucht werden mussten, und so entschied ich mich, erneut eine Tarte tatin zuzubereiten.

Und da ich einige Modifikationen in der Zubereitungsweise vorgenommen habe, wollte ich Sie auch daran teilhaben lassen und poste dieses Rezept eben jetzt noch einmal.

Zur Herkunft des Namens der Tarte tatin gibt es ja eine Anekdote, die aber sehr einleuchtend ist. Zunächst einmal ist die Tarte tatin ein französischer Klassiker eines Apfelkuchens. Und daher stammt diese Anekdote auch aus Frankreich. Eine französische Köchin soll einen Apfelkuchen vorbereitet haben und war auf dem Weg zum Backofen. Da fiel ihr der Kuchen vom Backblech herunter und landete auf der Oberseite, somit also gestürzt, mit dem Mürbeteig nach oben. Ansonsten war die Unterseite, die Äpfel, aber nicht verschmutzt. Also packte sie den Kuchen in dieser Form – Äpfel nach unten, Mürbeteig nach oben – auf die Backform und buck ihn in dieser Weise. Nach dem Backen und Abkühlen stürzte sie den Kuchen einfach auf die Mürbeteigseite und voilà, man hatte einen „normalen“ Apfelkuchen. Und da diese Köchin den Nachnamen Tatin trug, wurde dieser Kuchen Tarte tatin benannt. Schlüssige Anekdote, nicht wahr?

Zur Zubereitung ist zu sagen, dass man einfach eine Spring-Backform nimmt, nur den Boden auf ein Arbeitsbrett legt, Backpapier darauf ausbreitet, an den Rändern nach unten drückt und dann die Backform mit der Randform schließt. In die Backform gibt man dann den Mürbeteig und drückt ihn auf dem Boden der Backform aus, ohne einen Rand. Entfernt man nun die Backform, hat man einen fertigen Boden auf dem Backpapier, der genau die gewünschte Größe der Backform hat.

Und das zerlassene Karamell gibt man dann natürlich auf ein Backpapier, das man in der Spring-Backform ausgebreitet hat, und verteilt es durch Schwenken der Backform. Dabei muss man zügig arbeiten, damit das Karamell nicht zu schnell erkaltet. Aber das Backpapier stößt das Karamell ab, so dass man nach dem Backen, Abkühlen und Stürzen des Kuchens einfach das Backpapier vom Apfelbelag abziehen kann. Und natürlich verhindert das Backpapier auch, dass Karamell an der Kante zwischen Rand und Boden der Backform austritt.

Und außerdem kommt hinzu, dass ich sechs Äpfel vorrätig hatte, und keine drei Äpfel, wie es im ersten Rezept aufgelistet ist.

Das Rezept ist daher eine Tarte tatin upgraded, da ich die doppelte Menge Äpfel verwende. Und ich lege auch die feinen Apfelspalten nicht sorgfältig auf dem Mürbeteigboden in zwei Kreisen nacheinander aufeinander, sondern gebe sie einfach auf das Karamell, verteile sie etwas und drücke sie fest. Dann lege ich den Mürbeteigboden obenauf und drücke ihn ebenfalls fest.

Das sind eigentlich die drei genannten Änderungen in der Zubereitung, die diese sehr vereinfacht haben.

Eine Tarte tatin isst man natürlich am besten lauwarm, nach einiger Zeit der Abkühlung. Aber auch am darauffolgenden Tag, nach dem Abkühlen und leichten Erhärten im Kühlschrank, ist die Tarte tatin ein sehr feiner Kuchen und einfach unsagbar lecker!

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- Sechs Äpfel

Für das Karamell:

- 175 g Zucker
- 75 g Butter
- ein Spritzer Zitrone

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 40 Min.
Bei 180 °C Umluft*



Äpfel putzen, schälen, in Viertel schneiden, dann in feine Apfelspalten und diese in eine Schüssel geben.

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Boden einer Spring-Backform auf eine Arbeitsplatte geben, Backpapier darüber legen und an den Rändern nach unten drücken. Backform mit dem Rand der Backform schließen.

Mürbeteig auf dem Boden der Backform ausdrücken, zu einem runden, flachen Boden. Keinen Rand hochziehen. Backform entfernen. Boden auf dem Backpapier auf eine Kuchenplatte geben.

Zucker in einer kleinen Pfanne karamellisieren. Butterflocken dazugeben und schmelzen. Einen Spritzer Zitronensaft dazugeben. Alles gut mit dem Schneebesen verrühren und darauf achten, dass es nicht allzu heiß ist, aber gut flüssig.

Backpapier in einer Spring-Backform auslegen. Karamell den Boden der Backform gießen und mit den Händen durch Schwenken

kreisförmig in der Form verteilen. Der Boden soll überall gut bedeckt sein.

Äpfel auf den Karamell geben, verteilen und etwas fest drücken.

Den Mürbeteig auf die Äpfel geben. Dazu an einer Stelle das Backpapier unter dem Mürbeteig leicht nach hinten ziehen, den Mürbeteig an einem Rand der Füllung auflegen und an dieser Stelle festdrücken. Dann vorsichtig das Backpapier unter dem Boden nach hinten wegziehen. Boden gut auf den Äpfeln einpassen und andrücken.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen.

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

Herausnehmen, Kuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, damit auch der Boden Luft bekommt, und dafür auch den Rand der Backform entfernen. Vorsicht, der Karamell fließt bei heißem Kuchen an den Rändern heraus, wenn Sie das Backpapier zu sehr nach unten ziehen.

Nach etwa 10–15 Minuten Boden der Backform und Backpapier entfernen. Kuchen mithilfe einer Kuchenplatte stürzen.

Stückweise anschneiden und lauwarm servieren. Guten Appetit!

Restlichen Kuchen im Kühlschrank aufbewahren.

Zitronen-Torte



Leckere, leicht saure Torte

Koordination ist alles! Man gebe folgende Produkte vor sich auf den Küchentisch. Für den Tortenboden: 10 Toastbrot-scheiben und 250 g Margarine. Für die Füllmasse: 6 Zitronen, 3 Bio-Limetten, 500 g Skyr, 200 ml Hafermilch und 8 Blatt Gelatine.

Man zerkleinere die Toastbrot-Scheiben in kleine Würfel und gebe sie in eine Schüssel. Dann schmelze man die Margarine in einer Schüssel eine Minute bei 800 Watt in der Mikrowelle, gebe sie über die Toastbrot-Würfel und vermische alles gut. Dann gebe man die Masse in eine Spring-Backform mit Backpapier, verteile sie auf dem Boden und presse sie mit dem Stampfgerät fest. Dann ab damit für eine Stunde in den Kühlschrank!

Für die Füllmasse presse man die Zitronen aus und gebe den Saft in eine Schüssel. Dann reibe man die Limettenschale in die gleiche Schüssel mit einer feinen Küchenreibe fein ab. Schließlich presse man die Limetten auch aus und gebe den Saft zusätzlich in die Schüssel. Man gebe dann den Sykr und die Hafermilch in einen Topf und erhitze alles leicht. Dann gebe man die Blattgelatine in eine Schüssel mit kaltem Wasser und weiche sie kurz ein. Ausdrücken, in den Topf geben und unter

Rühren mit dem Schneebesen schmelzen. Schließlich gebe man Zitronen- und Limetten-Bestandteile dazu und verrühre dies auch nochmals gut. Alles ab damit auf den Tortenboden. Und dann die Backform für 6 Stunden oder einfach über Nacht in den Kühlschrank!

Backform herausnehmen, Form entfernen, ebenso das Backpapier, Torte auf einen Tortenteller geben, stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Penne Rigate mit weißer Sauce aus Sahne, Apfel, Ingwer, Knoblauch und Zitrone



Mit frischem Parmigiano Reggiano

Es ist immer wieder erstaunlich, wie vielseitig man Pasta

zubereiten kann.

Mit einem leckeren, frisch zubereiteten Pesto.

Mit einer einfachen Sauce.

Oder natürlich als Beilage zu Fleisch, Fisch oder Innereien. Am besten natürlich auch mit einer leckeren Sauce.

Diese Sauce war ein Experiment, aber ich hatte das Rezept aus einem Kochbuch.

Die Sauce schmeckt ungewohnt und außergewöhnlich, aber sehr gut.

Gerade der Zitronensaft und der geriebene Ingwer verleihen ihr eine säuerliche und frisch-fruchtige Note.

Für 2 Personen

- 350 g Penne Rigate

Für die Sauce:

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zitrone (Saft)
- 1 Lauchzwiebel
- ein Stück frischer Ingwer
- 1/2 Apfel
- Petersilie
- 100 ml Sahne
- 150 ml Wasser
- Salz
- Olivenöl
- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.



Lecker und würzig

Für die Sauce:

Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen, in Spalten schneiden und quer in kleine Stücke.

Ingwer schälen und auf einer Küchenreibe in eine Schale fein reiben.

Zitrone in eine Schale auspressen.

Knoblauch und Lauchzwiebel putzen und gegebenenfalls schälen. Knoblauch mit einem breiten Messer zerdrücken. Lauchzwiebel quer in Röllchen schneiden.

Petersilie kleinwiegen.

Öl in einem kleinen Topf erhitzen.

Knoblauch und Lauchzwiebel darin andünsten.

Apfel, Ingwer, Petersilie und Zitronensaft dazugeben.

Ebenfalls Sahne und Wasser dazugeben.

Mit Salz würzen.

Alles gut vermischen.

Zugedeckt bei geringer Temperatur eine halbe Stunde köcheln lassen.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken.

Pasta zur Sauce geben. Alles gut vermischen.

Pasta mit Sauce in zwei großen Schalen anrichten.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Gnocchi in Whiskey-Sahne-Sauce mit Zitrone und Pfeffer



Einfach, schnell, schmackhaft

Dips ebenso wie Brotaufstriche kann man gut verwenden, um daraus Saucen zuzubereiten oder sie als Zutat für eine Sauce zu verwenden.

Am besten eignen sie sich als Saucen für Pasta oder Reis.

Man verlängert sie einfach mit Wasser, Gemüsebrühe, Wein oder einer anderen Spirituose. Oder verwendet sogar Sahne, Schmand oder Crème fraîche dafür.

Bei diesem Rezept habe ich einen Zitronen-Pfeffer-Dip in einem Glas vorrätig. Im Grunde ist es kein Dip. Sondern ein Pulver für einen Dip.

Laut Zutaten-Beschreibung besteht es unter anderem aus Kurkuma, das für die gelblich-orange Farbe zuständig ist. Dann zu 12,5 % aus gemahlener Zitronenschale und zu 7,5 % aus schwarzem und 5 % aus weißem Pfeffer. Auch die restlichen Zutaten klingen vielversprechend. Es sind zumindest keine Konservierungsstoffe oder Verdickungsmittel enthalten.

Zubereitet wird der Dip aus dem Pulver mit Mayonnaise, Crème fraîche, Schmand, Quark oder Butter. Ich habe mir die Freiheit

genommen und stattdessen Sahne verwendet.

Und um dem Ganzen noch einen gewissen Pfiff zu geben, kommt ein guter Schluck Scotch-Whiskey hinein.

Aber die Hauptzutat sind frische Gnocchi, allerdings nicht selbst zubereitet, auch wenn dies normalerweise einfach und schnell geht. Aber ich habe ein gutes, frisches Produkt aus der Packung verwendet.

Somit ist dies eher ein Rezept mit Convenience-Produkten, auch wenn einige frische Zutaten hinzukommen.

Für 2 Personen

- 750 g frische Gnocchi (Packung)
- 4 TL Zitrone-Pfeffer-Dip-Pulver
- 200 ml Sahne
- Scotch-Whiskey
- Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 5 Min.



Gelbliche Farbe durch Kurkuma

Sahne in eine Schüssel geben.

Dip-Pulver dazugeben und mit dem Schneebesen verrühren.

30 Minuten ziehen lassen.

Einen guten Schluck Whiskey dazugeben und nochmals verrühren.

Gnocchi in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 5 Minuten garen lassen.

Gnocchi in ein Küchensieb geben und Wasser abschütten.

Sauce im gleichen Topf erhitzen.

Gnocchi dazugeben und alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

FrISChe Tortellini mit Gemüse-Allerlei in frischer Tomaten-Zitronen-Sauce



Sehr lecker

FrISChe Tortellini. Zwar industriell gefertigt und in der Packung. Aber eben frISChe Pasta. Gefüllt mit Ricotta und Spinat.

Dazu ein Gemüse-Allerlei mit Bohnen, Spargel, Zucchini, Lauchzwiebel und Knoblauch. Und frischem Basilikum.

Da die Bohnen am längsten brauchen, werden sie als erstes in Butter angebraten.

Leicht tomatisiert mit Tomatenmark. Und fruchtig-frisch verfeinert mit Zitronenschalen-Abrieb und -Saft.

Für 2 Personen

- 1 kg Tortellini (2 Packungen à 500 g, gefüllt mit Ricotta und Spinat)
- 1 Zucchini
- 10 Stangenbohnen
- 10 grüne Spargel

- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Tomatenmark
- Schalenabrieb und Saft von 2 Bio-Zitronen
- 1/2 Topf Basilikum
- 2 Tassen Gemüsefond (400ml)
- Salz
- weißer Pfeffer
- Zucker
- Butter
- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.



Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.
Bohnen separat aufbewahren.

Blätter des Basilikums abzupfen und kleinschneiden.

Schale der Zitronen auf einer kleinen Küchenreibe in eine Schale abreiben.

Dann den Saft der Zitronen auspressen und dazugeben.

Butter in einer Pfanne erhitzen und zuerst die Bohnen einige Minuten anbraten. Dann das restliche Gemüse dazugeben und alles einige Minuten weiter kross anbraten.

Tomatenmark dazugeben und mit anbraten.

Mit dem Fond ablöschen.

Zitronenschale-Abrieb und -Saft dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Basilikum dazugeben.

Alles gut vermischen.

Sauce abschmecken.

Währenddessen Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser zwei Minuten garen.

Tortellini auf zwei tiefe Pasta-Teller verteilen und jeweils eine Hälfte des Teller einnehmen lassen.

In die jeweils andere Hälfte des Tellers das Gemüse-Allerlei mit Sauce geben.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Mezzelune Funghi mit Paprika-

Tomate-Avocado-Sauce



Sehr würzige Sauce

Frische, gefüllte Pasta.

Mit einer sehr würzigen Gemüse-Sauce.

Hauptbestandteile sind Paprika, Kirschtomaten und Avocado.

Verfeinert mit Knoblauch, Ingwer, Peperoni und Zitrone.

Für die Würze verwende ich eine ganze Menge an Gewürzen. Rosenscharfes Paprikapulver, Cayennepeffer, Lorbeerblätter, Oregano und dunkle Sojasauce.

Die Flüssigkeit für die Sauce bilde ich mit einem guten, italienischen Primitivo.

Verwenden Sie auf alle Fälle frischen Ingwer, sonst bekommt die Sauce durch etwas eingetrockneten Ingwer eine leichte Bitternote.

Fernsehen bildet. Manchmal jedenfalls. Ich habe bei einigen Kochsendungen etwas für den Zitronenschalenabrieb einer Biozitrone gelernt.

Reiben Sie nicht die Zitrone auf einer kleinen Küchenreibe, um den Abrieb in die Sauce zu bekommen. Sondern reiben Sie die Küchenreibe auf der Zitronenschale.

Nehmen Sie – als Rechtshänder – die Zitrone in die linke Hand und reiben Sie die Küchenreibe mit der rechten Hand darüber. Der Vorteil bei dieser Methode ist der, dass Sie genau sehen, wo bei der Zitrone die Schale noch nicht abgerieben ist und wo schon die weiße Schale durchkommt, die jedoch bitter schmeckt.

Ein einfacher, aber effektiver Trick für Zitronen- oder auch Orangenschalenabrieb.

Für 2 Personen

- 500 g Mezzelune Funghi (2 Packungen à 250 g)
- Olivenöl

Für die Sauce:

- 1 gelbe Paprika
- 6 Kirschtomaten
- 1 Avocado
- 1 rote Peperoni
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Biozitrone
- 1 Stück Ingwer
- 1 TL rosenscharfes Paprikapulver
- 1 TL Cayennepfeffer
- 1 TL getrockneter Oregano
- 8 Lorbeerblätter
- dunkle Sojasauce
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

▪ 200 ml Primitivo

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.



Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und in kleine Stücke schneiden.

Schale der Zitrone mit einer kleinen Küchenreibe abreiben und in eine Schale geben.

Saft der Zitrone auspressen und ebenfalls in die Schale geben.

Öl in einem kleinen Topf erhitzen.

Gemüse darin kräftig anbraten.

Mit dem Rotwein ablöschen.

Mit Paprika, Cayennepfeffer, Oregano, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Eine kleinen Schuss Soajsauce dazugeben.

Zitronenschale und -saft dazugeben. Lorbeerblätter ebenfalls dazugeben.

Etwas Parmigiano Reggiano in die Sauce reiben.

Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

Kurz vor Ende der Garzeit Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 6 Minuten garen.

Lorbeerblätter aus der Sauce nehmen.

Sauce mit dem Gemüse mit dem Stampfgerät fein zerstampfen.

Falls die Sauce zu sehr eingekocht ist, mit etwas Wasser verlängern. Sauce abschmecken.

Pasta in die Sauce geben. Alles vermischen.

Pasta mit Sauce auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Mit Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!