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!

Gefüllte, gratinierte Portobello-Pilze



Schön und schmackhaft gratiniert

Zutaten für 2 Personen:

- 400 g Portobello-Pilze (4 Pilze, 2 Packungen à 200 g)
- geriebener 4-Quattro-Formaggi
- Salz
- Pfeffer

Für die Füllung:

- 500 g Schweine-Hackfleisch
- 6 EL rote Linsen
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 15 g frischer Thymian (1 Packung)
- 2 Eier
- rosenscharfes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit bei 170 °C Umluft 25 Min.



Leckere, saftige Füllung

Zubereitung:

Blättchen des Thymians abzupfen und in eine Schüssel geben.

Zwiebeln und Knoblauch putzen, schälen, kleinschneiden und in die Schüssel hinzugeben.

Hackfleisch dazugeben.

Linsen in einem Topf mit kochendem Wasser 8 Minuten garen. Durch ein Küchensieb geben und Kochwasser abschütten. Linsen in die Schüssel geben und abkühlen lassen.

Alles gut mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Eier aufschlagen und dazugeben. Alles gut mit einem Esslöffel oder der Hand vermischen.

Die zu füllenden Seiten der Pilze salzen und pfeffern.

Füllmasse in 4 Teile teilen, jeweils eine Kugel formen und die Pilze damit füllen. Füllmasse gut in den Pilzen festdrücken. Auf eine feuerfeste Platte geben und die oben angegebene Zeit auf oberer Ebene in den Backofen geben.

Nach 20 Minuten Pilze herausnehmen und mit Käse bestreuen. Umluft ausschalten, den Grill anschalten und die Pilze etwa 5–7 Minuten gratinieren.

Herausnehmen, auf zwei Teller verteilen und servieren. Guten Appetit!

Frische Tagliolini mit Tomatensauce



Extrem leckeres Pastagericht

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 2 grüne Peperoni
- 1 EL Tomatenmark
- 20 Minirispen-Tomaten
- 15 g frischer Thymian (1 Packung)
- etwa 200–300 ml Wasser
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- 350 g frische Tagliolini (paglia e fieno, wie Stroh und Heu, zweifarbig)
- Grana Padano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 1 Std.



Mit frischer Pasta

Zubereitung:

Blättchen des Thymians abzupfen und in eine Schale geben.

Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Knoblauch und Peperoni putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden. Bei den Peperoni das Kerngehäuse nicht entfernen, sondern mit kleinschneiden. Alles in eine Schale geben.

Tomaten vierteln und ebenfalls in eine Schale geben.

Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse außer den Tomaten darin andünsten. Tomatenmark dazugeben und mit anbraten. Tomaten dazugeben. Mit Wasser ablöschen. Thymian dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen. Dann Sauce abschmecken.

Kurz vor Ende der Garzeit Tagliolini in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 3 Minuten garen. Tagliolini in ein Nudelsieb geben und Kochwasser abschütten.

Zu der Sauce geben und alles gut vermischen.

Tagliolini mit Sauce auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Großzügig mit frisch geriebenem Grana Padano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Geschmorter, entbeinter Hähnchenschenkel in Rotwein-Sauce mit Kartoffelklößen



Mit sehr viel leckerer Sauce

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Hähnchenschenkel mit Rückenteil

- Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 400 ml Vin de Pays
- 1 Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Öl

Für die Kartoffelklöße:

- Grundrezept

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Schmorzeit 2 Stdn.



Entbeint und geschmort

Zubereitung:

Hähnchenschenkel mit einem scharfen, spitzen Entbeinmesser entbeinen. Fleisch auf jeweils beiden Seiten mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Hähnchenschenkel nacheinander auf beiden Seiten kross anbraten. Gemüse dazugeben und mit anbraten. Mit Rotwein ablöschen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden schmoren. Danach Sauce abschmecken.

Gegen Ende der Schmorzeit Kartoffelklöße nach dem Grundrezept zubereiten.

Jeweils einen Hähnchenschenkel auf einen Teller geben. Jeweils 3 Kartoffelklöße dazugeben. Großzügig von der Sauce darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Pesto mit getrockneten Tomaten und Petersilie auf Spaghetti



Leckeres, würziges Pesto

Zutaten für 2 Personen:

- 150 g getrocknete Tomaten (1 Packung, mariniert in Olivenöl mit Kräutern)
- 1 Bund Petersilie
- 1 Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 orange Peperoni
- Chardonnay
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- 350 g Spaghetti
- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 8 Min.



Mit gewöhnlichen Spaghetti

Zubereitung:

Tomaten sehr kleinschneiden und in eine Schale geben.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und ebenfalls sehr kleinschneiden. In eine Schale geben.

Petersilie kleinschneiden und in eine Schale geben.

Spaghetti nach Anleitung zubereiten.

Parallel dazu Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse und Tomaten darin anbraten. Mit einem guten Schluck Chardonnay ablöschen. Petersilie dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles etwas köcheln lassen.

Pesto in eine hohe, schmale Rührschüssel geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Wieder in den Topf zurückgeben.

Das Pesto mit etwa 2–3 Schöpflöffeln des Kochwassers der Pasta verlängern. Je nach gewünschter Sämigkeit des Pesto. Pesto

vermischen und abschmecken.

Kochwasser der Pasta abschütten. Pasta zum Pesto geben. Alles gut vermischen.

Pasta mit Pesto auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Kohlwürste auf Wirsing-Gemüse



Auf einem Wirsingbett

Zutaten für 2 Personen:

- 10 Kohlwürste (2 Packunegn à 5 Stück)
- 10 Blätter Wirsing

- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 6 Scheiben durchwachsener Bauchspeck
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.



Sehr würzige Würste

Zubereitung:

Speck in kleine Stücke schneiden. In eine Schale geben.

Zwiebeln und Knoblauch schälen, kleinschneiden und ebenfalls in eine Schale geben.

Feste Strünke der Wirsingblätter herausschneiden. Blätter grob zerkleinern. In eine Schüssel geben.

Wasser in einem großen Topf erhitzen und Wirsing darin 10 Minuten garen. Wirsing mit dem Schaumlöffel herausheben und in eine Schüssel geben.

Würste im nur noch siedenden Wasser 5 Minuten erhitzen.

Parallel dazu Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Speck darin anbraten. Wirsing dazugeben und kurz miterhitzen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Gemüse auf zwei Teller verteilen. Jeweils 5 Würste darauf geben.

Servieren. Guten Appetit!

Schweineleber mit roten Zwiebeln in dunkler Sauce auf Tagliatelle



Mit leckerer, kurz und rosé gebratener Schweineleber

Zutaten für 2 Personen:

- 400 g Schweineleber
- 2 große, rote Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 200 ml Cognac
- 200 ml Fleischfond
- Kreuzkümmel
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 350 g frische Tagliatelle
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 6 Min.



Und frischer Tagliatelle

Zubereitung:

Schweineleber in kurze, schmale Streifen schneiden und in eine Schale geben.

Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. In eine Schale geben.

Knoblauch putzen, mit einem breiten Messer flach drücken, kleinschneiden und zu den Zwiebeln gaben.

Gemüse in einer Portion Butter in einem Topf anbraten. Cognac und Fleischfond dazugeben. Flambieren. Mit Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Parallel dazu Wasser in einem Topf erhitzen und frische Pasta darin wenige Minuten garen.

Schweineleber zum Gemüse geben und nur noch einige Minuten garen. Sauce abschmecken.

Pasta auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Leber mit Gemüse und viel Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Herbstlicher Eintopf mit groben Mettwürsten, Kartoffeln und Gemüse



Leckerer Eintopf

Zutaten für 2 Personen:

- 4 grobe Mettwürste
- 800 ml Gemüsefond

- 10 kleine Kartoffeln
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 4 kleine Paprikaschoten (orange und rot)
- 2 Wurzeln
- 6 Cherrydatteltomaten
- 6 braune Champignons
- ein Stück Lauch
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 30 Min.



Könnte etwas mehr Brühe sein …

Zubereitung:

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und in grobe Stücke

schneiden. In eine Schüssel geben.

Petersilie kleinschneiden. In eine Schale geben.

Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und ebenfalls in eine Schüssel geben.

Gemüsefond in einem Topf erhitzen und Gemüse darin 15 Minuten zugedeckt bei geringer Temperatur garen. Danach Kartoffeln dazugeben und 10 Minuten mitgaren. Danach Mettwürste hinzugeben und noch 5 Minuten mitgaren. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Brühe abschmecken.

Jeweils zwei Mettwürste auf einen tiefen Suppenteller geben und Eintopf mit viel Brühe darüber verteilen.

Mit Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Pansengulasch in Curry-Sahne-Weißwein-Sauce auf Langkornreis



Schlotziges Gulasch

Zutaten für 2 Personen:

- 400 g vorbereiteter Pansen
- 2 Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- Chardonnay
- 6 TL Currypulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Butter
- 1 Tasse Langkornreis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 1 Std.



Mit würziger Currysauce

Zubereitung:

Pansen in kurze, schmale Streifen schneiden.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Butter in einem Topf erhitzen und Pansen und Gemüse darin anbraten. Mit Chardonnay und Sahne ablöschen. Mit Currypulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles verrühren. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

15 Minuten vor Ende der Garzeit Reis nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken.

Reis auf zwei tiefe Teller verteilen. Pansen mit Sauce großzügig darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Gnocchi mit Gemüsesugo



Mit frischen Gnocchi

Zutaten für 2 Personen:

- 40 frische Gnocchi
- 4 orange, kleine Paprikaschoten
- 2 Peperoni
- ein großes Stück Hokkaidokürbis
- 20 Cherrydatteltomaten
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 rote Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 300 ml Chardonnay
- Salz
- Pfeffer

- Zucker
- Parmigiano Reggiano
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 1 Std.



Mit leckerem, würzigem, schlotzigem Gemüsesugo

Zubereitung:

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und grob zerkleinern.

Butter in einem Topf erhitzen und Gemüse darin andünsten. Mit Weißwein ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunden köcheln lassen.

Kurz vor Ende der Garzeit Gnocchi in einem Topf mit siedendem Wasser 5 Minuten erhitzen.

Gnocchi auf zwei tiefe Teller verteilen. Gemüsesugo abschmecken und darüber verteilen.

Mit frisch geriebenem Parmesan garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Variation einer Hochzeitssuppe



Gehaltvoller Teller

Zutaten für 2 Personen:

- 1 l frischer Gemüsefond
- 10 Markklößchen (Packung)
- 10 Grießklößchen (Packung)
- 10 Suppenmaultaschen (Packung)
- 1 Stängel Mangold

- 1 Pastinake
- 2 große Blumenkohlröschen
- 2 kleine Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Lauchzwiebeln
- kleine Portion Baby-Spinat
- 4 Stangen Spargel (geputzt, eingefroren)
- 6 Cherrydatteltomaten
- Muskat
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 10 Min.



Eine vollständige Mahlzeit

Zubereitung:

Petersilie kleinschneiden.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und in grobe Stücke zerteilen.

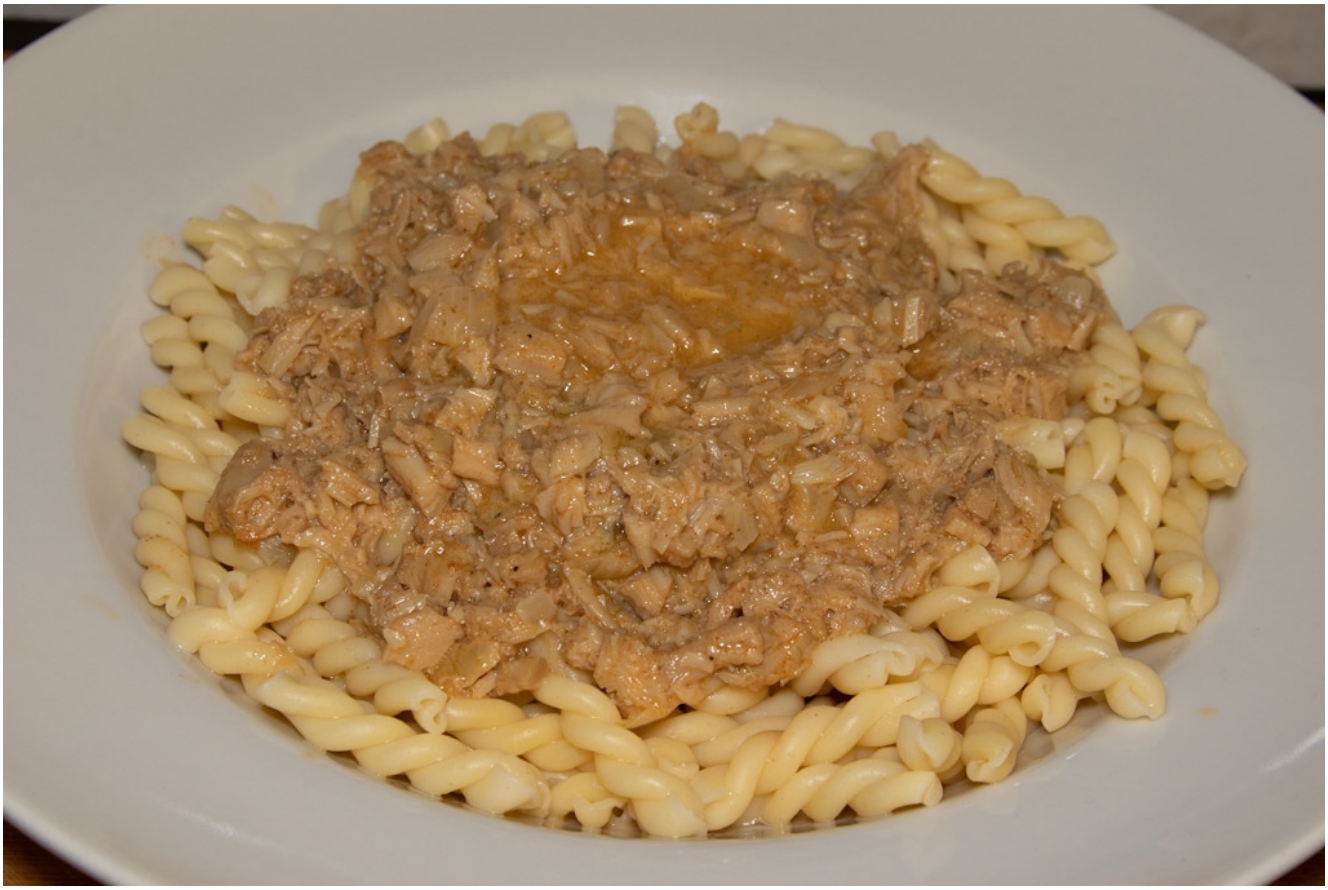
Die fünf zuerst aufgeführten Gemüsesorten kommen in eine Schale, die vier zuletzt aufgeführten Gemüsesorten ebenfalls in eine Schale.

Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Suppeneinlagen wie Markklößchen, Griesklößchen und Suppenmaultaschen hineingeben. Gemüsesorten aus der ersten Schale hineingeben. Suppe bei geringer Temperatur 6 Minuten köcheln lassen. Gemüsesorten aus der zweiten Schale hineingeben. Suppe weitere 4 Minuten köcheln lassen. Mit Muskat, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Suppe abschmecken.

Suppe mit Einlagen und Gemüse auf zwei tiefe Suppenteller verteilen. Mit Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Pansenhaschee in würziger Sahnesauce auf Zöpfli



Leckeres Haschee

Pansen können Sie auch zubereiten wie Hackfleisch aus Fleisch vom Rind oder Schwein. Wenn Sie keinen automatischen oder manuellen Fleischwolf zuhause haben, können Sie den Pansen auch einfach nur sehr fein schneiden, in ganz kleine Würfelchen. Der Pansen verkocht bei Garen auch etwas und gibt Gelierstoffe ab, so dass sich die Sauce sämig abbindet.

Als weiteres kommen noch Zwiebeln und Knoblauch zum Haschee. Die Sauce wird aus Sahne gebildet.

Und die Würze kommt von gemahlenem Kreuzkümmel und Paprikapulver.

Für 2 Personen:

- 400 g (vorgegarter) Pansen
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- Kreuzkümmel

- Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 350 g Zöpfli
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 30 Min.



In würziger Sahnesauce
Pansen entweder wolfen oder in sehr kleine Würfelchen schneiden. In eine Schüssel geben.

Zwiebeln und Knoblauch putzen, schälen und kleinschneiden. In eine Schale geben.

Butter in einem Topf erhitzen und Pansen, Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten. Mit Sahne ablöschen. Kräftig mit Kreuzkümmel, Paprika, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Zöpfli in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 7 Minuten garen.

Sauce abschmecken.

Kochwasser der Zöpfli abschütten. Zöpfli auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Haschee mit viel Sauce darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Vietnamesische Nudeln mit Tomaten-Sahne-Sauce

Sie werden es von meinen diversen Rezepten aus meinem Foodblog sicherlich schon wissen. Ich bin ein Nudelliebhaber. Ich esse sie gern, häufig und am liebsten in den unterschiedlichsten Variationen. Und da greife ich auch gern einmal nicht nur zu klassischer, italienischer Pasta. Oder zu deutschen Nudeln. Sondern gern auch zu asiatischen Nudeln. Sei es aus China, Japan oder Vietnam. Aus Weizenmehl hergestellt oder auch gern einmal aus Reismehl. Es mundet alles und schmeckt sehr lecker.



Feine vietnamesische Nudeln

Bei diesem Rezept habe ich vietnamesische Nudeln verwendet. Sie sind vergleichbar mit italienischer Fettuccine. Enthalten aber leider einige Zusätze wie Stabilisatoren, ohne die die Vietnamesen bei der Herstellung anscheinend nicht auskommen. Schade. Italienische Pasta besteht dagegen meistens nur aus Mehl und Wasser.

Und bei der Sauce oder dem Pesto beschränke ich mich auf eine westliche Variante einer Tomatensauce, die – ausreichend gewürzt – als Würze und Sauce für diese Nudeln völlig ausreicht.

Es kommen Cherrydatteltomaten hinein, Zwiebel, Knoblauch und für etwas Schärfe Peperoni. Dann eine große Portion gemahlenes Paprikapulver. Und die Flüssigkeit bilden sowohl der Saft der Tomaten als auch etwas Rinderfond und Sahne. Wenn Sie es vegetarisch möchten, verwenden Sie einfach Gemüsebrühe anstelle des Rinderfonds.



Sauce mit Cherrydatteltomaten und Sahne

Für 2 Personen:

- 250 g Cherrydatteltomaten
- 1 rote Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 grüne Peperoni
- 50 ml Rinderfond
- 100 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Paprikapulver
- Petersilie
- 350 g vietnamesische Nudeln
- Öl
- Grano Padano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 2 Stdn.

Cherrydatteltomaten vierteln und in eine Schale geben.

Gemüse putzen, bei Bedarf schälen und kleinschneiden. In eine Schale geben.

Petersilie kleinwiegen.

Öl in einem Topf erhitzen. Gemüse darin kurz andünsten. Tomaten dazugeben. Petersilie dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und einer guten Portion Paprika würzen. Mit Rinderfond und Sahne ablöschen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 1/2 Stunden köcheln lassen. Danach bei höherer Temperatur und ohne Deckel für mehr Würze auf die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren.

Kurz vor Ende der Garzeit Nudeln in kochendem Wasser 2 Minuten garen.

Sauce abschmecken.

Nudeln zu der Sauce geben und alles gut vermischen,

Nudeln mit Sauce auf zwei tiefe Nudelteller geben.

Mit frisch geriebenem Grano Padano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Tomatentarte

Oohh, beim ersten Blick auf die Foodfotos werden Sie sicherlich gesagt haben, welch schöne, farbenfrohe Tarte! Sicherlich eine leckere, süße Tarte mit Erdbeeren oder Heidelbeeren. Mit etwas grün gefärbtem Kandis dekoriert.



Farbenfroher Kuchen

Ich muss Sie leider enttäuschen. Diese Tarte ist eine pikante Tarte aus Tomaten. Was macht man, wenn man mehrere Packungen an Cherrydatteltomaten vorrätig hat und diese verwerten will? Und in den letzten Tagen deswegen diverse Pastagerichte, Ragouts und Gulaschs mit diversen unterschiedlichen Tomatensaucen gekocht hat und diese Option der Verwertung somit schon ausgeschöpft ist?

Nun, Sie pürieren die Tomaten einfach in der Küchenmaschine zu einem Brei. Geben für mehr Geschmack in Olivenöl glasig gedünstete Zwiebeln und Knoblauch hinzu. Würzen mit etwas Salz und Pfeffer.

Und dann geben Sie, und das ist sehr wichtig, der Menge der Flüssigkeit der Tomaten entsprechend Speisestärke dazu und pürieren sie unter. Bei etwa 1 l Flüssigkeit sind dies etwa 10 Esslöffel Speisestärke, also 1 Esslöffel pro 100 ml Flüssigkeit.

Für die pikante Tarte bereiten Sie dann einen leckeren

Hefeteig zu und breiten diesen in einer Spring-Backform aus. Und in diesen Hefeteig geben Sie die Tomatenmasse. Der Backofen bäckt ja die Tarte bei 170 °C, somit wird die Tomatenmasse mit der Speisestärke zum Kochen gebracht, sie bindet ab und wird dadurch fest.

Nach dem Backen lassen Sie die Tarte auf einer Kuchenplatte gut erkalten, damit sie schön fest ist.



Mit Petersilie bestreut

Und da man leckere, süße Tartes auch gern mit etwas Schokoladenstreuseln dekoriert, greife ich hier zum gleichen Prinzip und verwende für die Dekoration einen Bund frische Petersilie, die ich kleinschneide und damit die Tarte bestreue.

Auf diese Weise hat man eine wirklich sehr schöne, farbenfrohe Tarte, die dieses Mal eben nicht süß schmeckt, sondern pikant, aber auch fruchtig nach Tomate. Auch die Zwiebel- und Knoblauchnote kommt im Hintergrund leicht durch.

Essen Sie die Tartestücke am besten aus der Hand. Der Hefeteig ist auch sehr lecker und passt gut zur pikanten Tarte dazu.

Für den Hefeteig:

Für die Füllmasse:

- 4 Packungen Cherrydatteltomaten à 250 g
- 10 EL Speisestärke
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Zum Dekorieren:

- 1 Bund Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Verweildauer im Backofen 30 Min. bei 170 °C



Kein süßer, sondern ein pikanter Kuchen
Hefeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Zwiebeln und Knoblauch schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

In einer Pfanne mit etwas Olivenöl glasig dünsten. In die Schale zurückgeben.

Tomaten in der Küchenmaschine fein pürieren. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben. Speisestärke hinzugeben. Alles gut vermischen. Salzen und pfeffern.

Tomatenmasse auf den Hefeteig geben und verteilen.

Tarte die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Herausnehmen, abkühlen lassen, Backform und -papier entfernen und Tarte auf eine Kuchenplatte geben.

Petersilie kleinschneiden und Tarte damit dekorieren.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Wirsingrouladen mit Salzkartoffeln

Da hat mir doch vor vielen Jahren ein befreundeter Foodblogger-Kollege für die Zubereitung von Rouladen geraten, die Rouladen vor dem Garen in Gemüsefond oder einer Sauce einzeln auf allen Seiten in Fett im Topf anzubraten und den Rouladen somit noch mehr Geschmack durch die entstehenden Röststoffen zu geben.



Mit einfacher Sättigungsbeilage

Und dieser Rat ist mir glücklicherweise beim Zubereiten der Rouladen eingefallen. Und ich habe ihn natürlich sofort in die

Tat umgesetzt. Und tatsächlich bekommen die Rouladen deutlich mehr Geschmack als wenn man sie nicht vorher anbrät.

Klassische Rouladen bereitet man ja eigentlich mit Weißkohl zu. Dessen Blätter sind auch groß genug, dass ein Blatt für eine Roulade reicht.

Ich hatte einen Wirsing vorrätig, der nicht so groß geraten war. Und da reichte ein Blatt für eine Roulade nicht aus. Also habe ich für jede Roulade zwei Blätter verwendet, die Füllung jeweils in ein Blatt gegeben, dann mit dem zweiten Blatt zugedeckt, alles etwas zusammengerollt und mit Küchengarn verschlossen. Die Rouladen gelingen auch so.

Wichtig ist vor allem, dass man bei den Blättern ein wenig den dicken, weißen Blattstiel ein- und herausschneidet. Er ist so dick, fest und hart, dass er eventuell beim Garen der Rouladen nicht oder nur schwer durchgart. Außerdem lassen sich die Rouladen mit dem dicken Blattstiel nur schwer zusammenrollen.

Als Sättigungsbeilage gibt es einfach und klassisch Salzkartoffeln dazu.



Vor dem Schmoren angebraten
Und als Sauce für die Rouladen und die Beilage verwende ich den Gemüsefond, in dem ich die Rouladen gare.

Für 2 Personen:

- 8 große Wirsingblätter
- 500 g Hackfleisch
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- ein Stück Bioingwer
- 1 Bund Petersilie
- scharfes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Butter
- Küchengarn
- 2 Tassen Gemüsefond

- 10 Kartoffeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 30 Min.

Gemüse für die Füllung putzen, gegebenenfalls schälen und sehr kleinschneiden. Mit dem Hackfleisch zusammen in eine Schüssel geben. Ingwer auf einer feinen Küchenreibe mit Schale hineinreiben. Mit Paprika, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker gut würzen. Alles gut mit der Hand vermischen.

Jeweils den dicken Blattstiel der Wirsingblätter spitz ein- und wegschneiden. 4 Wirsingblätter auf ein großes Schneidebrett legen und Füllung auf die Blätter verteilen, jeweils ein weiteres Blatt darüber legen, Rouladen zusammenrollen, Ränder einschlagen und jeweils mit Küchengarn zusammenbinden.

Butter in einem großen Topf erhitzen und Rouladen einzeln auf jeder Seite kurz anbraten, damit sie Röstspuren bekommen.

Alle Rouladen in den gleichen Topf geben, Gemüsefond dazugeben und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten garen.

Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und 15 Minuten vor Ende der Garzeit in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 15 Minuten garen.

Rouladen mit dem Schaumlöffel vorsichtig herausheben und auf ein Arbeitsbrett geben. Küchengarn entfernen. Rouladen auf zwei Teller verteilen. Kartoffeln dazugeben. Gemüsefond abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen. Fond über Rouladen und Kartoffeln geben.

Servieren. Guten Appetit!

Gefüllte Mangoldblätter mit Couscous-Mangold-Gemüse

Mögen Sie Mangold? Ich liebe Mangold. Er ist so vielseitig einsetzbar. Und schmeckt so gut und knackig. Er kann als Spinatersatz dienen und grob oder püriert als solch ein Gemüse zubereitet werden. Sie können ihn deutsch oder auch asiatisch zubereiten. Und: Sie können ihn füllen.



Auch mit Mangold kann man Rouladen zubereiten

Sie lesen richtig. Die Mangoldblätter mit dem üppigen Grün sind groß genug, um das daraus Mangoldrouladen zu machen. Keine großen Rouladen, eher kleine Rouladen, aber sie gelingen. Und mit der richtigen Füllung gelingen diese auch perfekt und schmecken hervorragend.

Schneiden Sie die Mangoldblätter am besten einmal quer in der Mitte durch, nehmen Sie so den groben, festen, weißen Stiel weg und verarbeiten Sie nur den großen, grünen Blattteil für

die Rouladen. Ein Esslöffel einer beliebigen Füllung passen da immer in jedes Blatt.

Und damit auch der weiße Stiel Verwendung findet, schneiden Sie sie klein, garen Sie sie in kochendem Wasser und mischen Sie sie mit Couscous als Sättigungsbeilage.

Und schon haben Sie alle Teile des Mangold verwertet.



Leckere, würzige Rouladen
Tipp: Wenn Sie anstelle von Hackfleisch gegarten Couscous für die Füllung verwenden, haben Sie ein komplett veganes Gericht!

Für 2 Personen:

Für die gefüllten Mangoldblätter:

- 12 große Mangoldblätter
- 500 g Hackfleisch
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen

- 2 kleine, rote Spitzpaprika
- 1/2 kleine Zucchini
- 8 Shiitakepilze
- 1 Bund Petersilie
- scharfes Paprikapulver
- Salz
- gemischter Pfeffer
- Zucker
- 1 Tasse Gemüsefond

Für das Gemüse:

- weiße Strünke der für die Füllung verwendeten Blätter
- 1 Tasse Couscous
- Butter
- Curry
- Salz
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 15 Min.

Gemüse für die Füllung putzen, gegebenenfalls schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Mit dem Hackfleisch in eine Schüssel geben. Mit Paprika, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker gut würzen. Alles mit der Hand vermischen.

Mangoldblätter auf ein großes Schneidebrett legen, einmal in der Mitte quer durchschneiden und somit den großen, weißen Stiel vom grünen Teil des Blattes trennen. Die weißen Stiele kleinschneiden und in eine Schale geben.

Grüne Blätter in kochendem Wasser bei geringer Temperatur 5 Minuten garen. Vorsichtig mit dem Schaumlöffel wieder herausheben.

Grüne Mangoldblätter erneut auf dem Schneidebrett ausbreiten. Jeweils etwa ein Esslöffel der Füllung auf ein Blatt geben,

dieses zusammenrollen, die Ränder einschlagen und alle Rouladen vorsichtig auf einen Teller geben.

Rouladen auf den Boden eines großen Topfes legen.

Eine Tasse Gemüsefond darüber gießen und Rouladen bei geringer Temperatur 15 Minuten garen.

Parallel dazu weiße Stiele des Mangolds in kochendem Wasser 10 Minuten garen. Mit dem Schaumlöffel herausheben und in eine Schale geben.

Couscous in das gleiche kochende Wasser geben und im nur noch siedenden Wasser 5 Minuten ziehen lassen.

Kochwasser abschütten. Mangoldstiele dazugeben. Mit Curry, Salz und einer Prise Zucker würzen. Ein großes Stück Butter dazugeben und unterheben.

Rouladen vorsichtig mit dem Schaumlöffel aus dem Gemüsefond heben, auf zwei Teller verteilen und kreisförmig am Rand anordnen. Couscous-Mangold-Gemüse in die Mitte des Kreises geben. Etwas von dem Gemüsefond über den Couscous geben.

Servieren. Guten Appetit!