

Sacchettini mit Speck, Knoblauch und Salbei in Hühnerbrühe

Sie essen sicherlich gern Pasta. Frische Pasta, die Sie selbst zubereitet haben. Oder auch einmal frische Pasta in der Packung vom Discounter oder Supermarkt. Auch das schmeckt vorzüglich.



Leckere, frische Pasta

Ich stelle Ihnen heute eine frische Pasta vor, die ich auch noch nie bisher zubereitet geschweige denn gegessen hatte. Es handelt sich um italienische Sacchettini. Diese Pasta ist der kleiner Bruder der größeren Sacchettoni. Und das erste Wort bedeutet aus dem Italienischen übersetzt kleine Taschen oder Beutel. Und das zweite Wort natürlich erwartungsgemäß große Taschen oder Beutel. Und ich hatte die kleinen Taschen zur Verfügung.

Sacchettini sind gefüllte Nudeln, die aus kleinen Teigkreisen oder -quadraten bestehen, die wie Ravioli gefüllt und dann wie eine kleine Tüte oben zusammengedrückt werden. In diesem Fall hatte ich grüne Sacchettini vorrätig, die mit Ricotta und Spinat gefüllt sind. Da es sich um frische Pasta handelt, sind sie in 2 Minuten gegart.

Als Sauce bzw. weitere Zutaten zu den Sacchettini habe ich frischen Speck, viel Knoblauch und viel frischen Salbei ausgewählt. Und die eigentliche Sauce bzw. Flüssigkeit für die Pasta bildet eine selbst zubereitete, frische Hühnerbrühe.

Das Gericht schmeckt hervorragend. Und natürlich sehr kräftig nach Salbei, aber das mag ich gerne.



Mit Speck, Knoblauch und Salbei

Für 2 Personen:

- 500 g Sacchettini verdi ricotta e spinaci (2 Packungen à 250 g)
- 150 g Bauchspeck

- 8 Knoblauchzehen
- 30 g frischer Salbei (2 Packungen à 15 g)
- 200 ml [Hühnerbrühe](#)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Schwarte des Specks wegschneiden. Speck in kleine Würfel schneiden und in eine Schale geben.

Knoblauch putzen, schälen, mit einem breiten Messer flach drücken, kleinschneiden und zum Speck geben.

Salbeiblätter kleinschneiden. In eine Schale geben.

Öl in einem kleinen Topf erhitzen und Speck und Knoblauch darin einige Minuten unter gelegentlichem Rühren kross anbraten. Salbei dazugeben. Mit der Brühe ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und die Sauce abschmecken. Zugedeckt bei geringer Temperatur etwas köcheln lassen.

Parallel dazu Sacchettini in kochendem, leicht gesalzenem Wasser zwei Minuten garen.

Sacchettini durch ein Nudelsieb geben und Kochwasser abschütten. Zur Sauce geben und alles gut vermischen.

Sacchettini mit der Sauce auf zwei tiefe Nudelteller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Nudeln selber herstellen – so gelingt es zuhause



Einführung

Es gibt kaum eine Speise, die so universell und vielseitig ist wie Nudeln. Sie sind der Star in der italienischen Küche, unverzichtbar in der asiatischen Gastronomie und ein fester Bestandteil der modernen Esskultur weltweit. Besonders faszinierend sind [Soba Nudeln](#), eine japanische Spezialität aus Buchweizen, die nicht nur geschmacklich, sondern auch gesundheitlich viele Vorteile bietet. Aber hast du jemals darüber nachgedacht, Nudeln selber zu machen? In diesem Blogbeitrag erfährst du, wie du Zuhause deine eigenen Nudeln herstellen kannst.

Die richtigen Zutaten

Beim Herstellen eigener Nudeln kommt es vor allem auf die richtigen Zutaten an. Hier ist eine Liste der grundlegenden Zutaten, die du benötigst:

1. Mehl: Je nach gewünschter Nudelsorte kannst du unterschiedliche Mehlsorten verwenden. Zum Beispiel: Weizenmehl für italienische Pasta, Buchweizenmehl für Soba Nudeln oder Reismehl für asiatische Reismudeln.
2. Eier: Für klassische italienische Pasta benötigst du Eier. Wenn du jedoch eine vegane Option oder asiatische Nudeln ohne Ei herstellen möchtest, kannst du auf die Eier verzichten.
3. Wasser: Vor allem bei Ei-freien Nudeln wird Wasser benötigt, um den Teig geschmeidig zu machen.
4. Salz: Eine Prise Salz bringt den Geschmack deiner selbstgemachten Nudeln zur Geltung.

Die Herstellung des Teiges

Die Basis jeder Nudel ist der Teig. Folge diesen Schritten, um einen einfachen Nudelteig herzustellen:

1. Lege das Mehl auf eine Arbeitsfläche und forme in der Mitte eine Mulde.
2. Schlage die Eier in die Mulde (oder füge das Wasser hinzu, wenn du keine Eier verwendest) und füge das Salz hinzu.
3. Vermische die Zutaten vorsichtig von innen nach außen, bis du einen groben Teig erhältst.
4. Knete den Teig etwa 10 Minuten lang, bis er geschmeidig und elastisch ist.
5. Decke den Teig ab und lass ihn mindestens 30 Minuten ruhen, bevor du weitermachst.

Die Formung der Nudeln

Je nach deinem Geschmack und Vorlieben kannst du unterschiedliche Nudelformen herstellen. Du kannst den Teig ausrollen und in Streifen schneiden für klassische Bandnudeln, kleine Stücke abzapfen und rollen für Gnocchi oder den Teig durch eine Nudelmaschine laufen lassen für Spaghetti. Es liegt ganz an dir!

Spezielle Nudelsorten: Soba Nudeln

Wenn du deine Nudelherstellungsfähigkeiten erweitern und in die Welt der asiatischen Küche eintauchen möchtest, könntest du mit Soba Nudeln beginnen. Soba Nudeln werden traditionell aus einer Mischung von Buchweizenmehl und gewöhnlichem Weizenmehl hergestellt, obwohl es auch Varianten gibt, die ausschließlich aus Buchweizen bestehen. Ihre braune Farbe und ihr nussiger Geschmack sind charakteristisch und fügen deinen Gerichten eine interessante Note hinzu.

Hier ist eine einfache Anleitung zur Herstellung von Soba Nudeln:

1. Mische 2 Teile Buchweizenmehl und 1 Teil Weizenmehl mit einer Prise Salz.
2. Füge langsam Wasser hinzu und knete, bis der Teig zusammenkommt.
3. Lass den Teig mindestens 30 Minuten ruhen.
4. Rolle den Teig dünn aus und schneide ihn in dünne Streifen.
5. Koche die Nudeln in reichlich Salzwasser, bis sie al dente sind.

Alternative Nudelarten: Glutenfreie und Low-Carb-Optionen

Es gibt viele Gründe, warum du vielleicht alternative Nudelarten ausprobieren möchtest. Vielleicht verfolgst du eine glutenfreie Ernährung oder möchtest die Kohlenhydrataufnahme reduzieren. In diesem Fall könnten Nudeln aus Hülsenfrüchten, Linsen oder [Shirataki Nudeln](#) interessante Optionen für dich sein.

Shirataki Nudeln, auch als Konjak Nudeln bekannt, sind eine großartige Low-Carb- und glutenfreie Option. Sie werden aus dem Mehl der Konjakwurzel hergestellt, sind praktisch kalorienfrei und reich an Ballaststoffen. Ihre gelartige Konsistenz und ihr neutraler Geschmack machen sie zu einem ausgezeichneten Träger für Saucen und Gewürze.

Fazit

Die Herstellung von Nudeln zu Hause kann eine lohnende und spaßige Tätigkeit sein. Ob du klassische italienische Pasta, nussige Soba Nudeln oder kalorienarme Shirataki Nudeln herstellen möchtest – die Möglichkeiten sind endlos. Mit ein wenig Übung und Experimentierfreude kannst du deine perfekte Nudel kreieren und sie genau so zubereiten, wie du sie am liebsten magst. Also, worauf wartest du noch? Hol dir eine Schürze und beginne dein Nudelabenteuer noch heute!

Foto ©  Hannah Mn auf Unsplash

FrISChe Tagliatelle mit Pesto Genovese



Ein einfaches Gericht. Zu dem es weniger Zutaten bedarf.

Ich habe die Pasta leider nicht selbst frisch zubereitet. Denn immer noch fehlt mir eine Nudelmaschine, die ich mir einmal zulegen will.

Aber ich habe frische Pasta in der Packung gekauft. Das merkt man daran, dass sie nur eine Garzeit von 4 Minuten hat.

Dazu gibt es ein Pesto Genovese. Hauptbestandteile sind Basilikum, Pinienkerne, Cashewnüsse, Parmigiano Reggiano und viel Olivenöl.

Das Gericht ist übrigens aufgrund des verwendeten veganen Hartkäses vegan.

Als Besonderheit habe ich wieder tiefe Pastateller zur Verfügung.

Mein beiden tiefen Pastateller, die ich für solche Gerichte verwendet habe, waren mir vor Wochen aus der Hand geglitten und auf den Boden gefallen. Natürlich zerbrochen.

Jetzt habe ich über das Nachbarschaftsnetzwerk nebenan.de eine entfernte Nachbarin gefunden, die zwei tiefe Pasta-Teller zur Verfügung und keine Verwendung mehr dafür hatte und sie mir für lau überließ. Danke, Lia! Ich habe mit diesem Nachbarschaftsnetzwerk wirklich schon sehr gute Erfahrungen gemacht, so haben mein Bruder und ich vor kurzem eine Nachbarschaftshilfe für meine alte Mutter über dieses Netzwerk gefunden.

Für 2 Personen:

- 500 g frische Tagliatelle
- 1 Topf frischer Basilikum
- eine Portion Cashewnüsse
- eine Portion Pinienkerne
- veganer Parmigiano Reggiano
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 5 Min.



Basilikum grob zerkleinern.

Nüsse und Kerne in einer Küchenmaschine fein häckseln.

Hartkäse auf einer Küchenreibe fein in eine Schale reiben.

Eine große Portion Olivenöl in einem Topf auf dem Herd erhitzen.

Basilikum, Nüsse und Kerne dazugeben und kurz andünsten.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Mit dem Pürierstab fein pürieren.

Käse dazugeben und alles gut vermischen.

Pesto abschmecken.

Pasta in leicht gesalzenem, kochendem Wasser vier Minuten garen.

10 Esslöffel des Kochwassers zum Pesto geben.

Pasta zum Pesto geben und alles vermischen.

Pasta mit Pesto auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Mit frisch geriebenem Hartkäse garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Geschmälzte Herrgotts'scheiBerle mit Kalbsbrät



Leckere gefüllte Pasta

Ich möchte gern ein sehr ungewöhnliches Rezept mit Ihnen teilen. Eines, bei dem ich auf die Auflistung der Zutaten und die Beschreibung der Zubereitung verzichte.

Ich hatte eine Idee, wie ich Bratwürste anders weiterverwenden kann, ohne die Würste in gewohnter Manier zu braten oder zu grillen.

Und zwar das Brät aus den Würsten herauszunehmen und damit herrliche Herrgottsbratwurstscheißerle zu füllen.

Das klingt ja schon einmal gut.

Zumal das Brät der Kalbs-Bratwürste, die ich verwende, sehr gut schmeckt.

Nun kam ein Hürde auf mich zu.

Ich hatte seit 2 Jahren keine Nudelmaschine mehr. Weder eine elektrische noch eine manuelle. Ich hatte vor einigen Jahren eine preiswerte elektrische Nudelmaschine bei meinem Discounter gekauft. Das hätte ich besser unterlassen sollen. Ich musste die Nudelmaschine drei Male wegen eines Defekts an den Vertrieb der Nudelmaschine zur Reparatur einsenden.

Beim dritten Mal blieb sie gleich dort und ich bekam den Kaufpreis zurückerstattet. Und meine manuelle Nudelmaschine hatte ich eben in dieser Zeit bei eBay verkauft.

Nudelteig manuell mit dem Nudelholz wollte ich nicht zubereiten.



So gelingt es leider nicht, ...

Ich kam auf die Idee, Lasagneplatten vorzugaren und halbiert zu großen Herrgotts'scheißerle-Teig umzufunktionieren.

Grundsätzlich klingt die Idee zunächst einmal nicht schlecht.

Sie hat nur einen Fehler: Vorbereitete Lasagneplatten, und dann wenige Minuten vorgegart für die weitere Verarbeitung, lassen sich nicht zusammendrücken oder kleben. Weder haften die Platten fest aneinander, wenn man sie mit dem Finger zusammendrückt. Oder letzteres sogar mit der Gabel versucht. Noch kleben sie zusammen, wenn man die Stellen zusätzlich mit verquirltem Ei bestreicht.

Den Platten fehlt einfach die Klebrigkeit eines frisch zubereiteten Nudelteigs, den mit Ei verkleben und gut zusammendrücken kann.

Somit schlug dieser Versuch fehl.



... so dann allerdings schon

Ich habe mich also dann doch daran gemacht und frischen Nudelteig zubereitet und mit dem Nudelholz – nomen est omen – ausgerollt.

Dieser frische Teig hat eben auch die Vorteile, dass er zieh- und dehnbar ist und somit manche Lücke bei den Herrgottsb'scheißerle füllen kann, indem man den Teig einfach noch etwas dünner drückt oder entsprechen in Form zieht.

Außerdem lassen sich auch kleine Löcher in den gefüllten Herrgottsb'scheißerle leicht mit einem Stückchen Teig wieder stopfen.

Bei den Lasganeplatten hat man da eben keine Chance.

Nun, ich habe Brät von 10 Kalbs-Bratwürsten – etwa 800 g – verwendet.

Und dann noch einen halben Topf Petersilie und einen ganzen Topf Basilikum abgezupft, kleingeschnitten und in das Brät gegeben.

Dann alles mit der Hand zu einer schönen Füllung vermischt. Die Füllung in der Hand zu einer dicken, langen Rolle geformt und in sechs Teile geteilt.

Das ergibt die Füllung für die Herrgottsb'scheißerle.



Mit viel Butter

Die Zubereitung dann ist einfach.

Ich habe den Nudelteig nach meinem bewährten [Rezept](#) zubereitet. Das ergibt genau die Menge Nudelteig, wie ich sie für insgesamt 12 große Herrgottsb'scheißerle für 2 Personen benötige.

Zur Sicherheit, um Nudelteig und Brät der Herrgotts'scheiBerle zu garen, lasse ich sie 30 Minuten in nur noch siedendem Wasser ziehen. Das Wasser kocht nicht, es gibt somit keine Luftblasen und Bewegung im Wasser und die Herrgotts'scheiBerle können nicht aufplatzen.

Dann nur noch in einer großen Portion Butter in der Pfanne geschwenkt.

Und sofort serviert. Lecker!

FrISChe Tagliatelle in Thymian-Butter



Lecker in Thymian-Butter geschwenkt

Einfach. Aber lecker.

Ich bin dieses Mal ausnahmsweise nach dem Serviervorschlag auf der Packung der frischen Pasta gegangen, in dem nämlich die Zubereitung in Thymian-Butter empfohlen wird.

Also habe ich frischen, kleingeschnittenen Thymian in Butter gegeben und die Pasta darin kräftig geschwenkt.

Dann noch etwas frisch gemahlene Meersalz und scharfer Pfeffer.

Fertig ist ein einfaches, schnell zubereitetes, aber leckeres Gericht.

Für 2 Personen

- 300 g frische Tagliatelle (1/2 Packung)
- viel frischer Thymian
- Butter
- frisch gemahlene Meersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: 8 Min.



Pasta nach Anleitung drei Minuten in kochendem, leicht gesalzenen Wasser garen.

Durch ein Küchensieb abschütten.

Thymian kleinschneiden.

Eine sehr große Portion Butter in einer Pfanne erhitzen.

Thymian hineingeben.

Pasta dazugeben.

Alles kurz in der Pfanne umherschwenken.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Pasta auf zwei tiefe Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Triangoli mit schwarzer Bohnen-Sauce



Mit würziger Sauce

Ein einfaches Rezept für ein leckeres Pasta-Gericht.

Mit frischer, gefüllter Pasta. Und zwar Triangoli mit Käsefüllung.

Dazu aromatische, würzige, chinesische Bohnen-Sauce.

Fertig. Mehr braucht man nicht.

Für 2 Personen

- 500 g Trinagoli mit Käsefüllung (2 Packungen à 250 g)
- 6 EL schwarze Bohnen-Sauce

▪ Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: 3 Min.



Pasta in leicht gesalzenem, kochendem Wasser drei Minuten garen.

Kochwasser bis auf einige Esslöffel abschütten.

Sauce zur Pasta geben.

Mit dem Kochwasser und der Pasta vermischen.

Auf zwei Teller verteilen.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

FrISChe Spaghetti mit Sauce Bolognese mit Dom Perignon

Dieses Gericht und auch Rezept verdient eine sofortige Würdigung direkt nach dem Zubereiten und Essen.

Das ist die beste Pasta, die ich je gegessen habe.

Spaghetti. Aber nein, nicht industriell zubereitet und aus der Packung.

Nein, sondern frisch von mir selbst zubereitet mit meiner tollen, vor einem halben Jahr gekauften Pastamaschine.

Und dieses Mal habe ich auch das erste Mal reine Weizenmehl-Pasta hergestellt, was ich vorher nie gemacht habe. Denn bisher habe ich diese frische Pasta immer aus Hartweizengries hergestellt.

Aber ich habe festgestellt, dass der Teig für die Pasta nicht zu flüssig sein darf. Er darf gern noch etwas bröselig und krümelig in der Pastamaschine sein, worauf auch ein Aufkleber auf der Maschine, die ich ja nach dem Umtausch als neuen Artikel zugesandt bekommen habe, hingewiesen hat.

Und so habe ich diese Spaghetti aus reinem Weizenmehl, Eiern und Wasser hergestellt.

Und sie sind ja sowas von gelungen.

Beim Garen der Spaghetti 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.

Da dieses Gericht wirklich wunderbar gelungen ist, bereite ich die Sauce mit einer ganz speziellen, köstlichen Zutat zu, um sie etwas zu verlängern: [Dom Perignon](#). Ich trinke ja keinen Alkohol, also koche ich damit.

Also alles in allem ein Gericht, wie ich es schon lange nicht mehr gegessen habe.

Geil!

[amd-zlrecipe-recipe:1124]

Frische Penne mit Jackfrucht in Weißwein-Sauce

Erneuert ein Rezept mit frisch hergestellter Pasta.

Ich stelle dieses Mal frische Penne her.

Als Besonderheit gibt es zur frischen Pasta ein Jackfrucht-Gemüse.

Jackfrucht ist eine Frucht oder ein Gemüse, das an einem Baum wächst.

Es ähnelt von der Struktur her pulled pork, also gezupftem Schweinefleisch.

Diese Jackfrucht, die ich verwende, ist in einer Paprika-Marinade mariniert. Und schmeckt wirklich vorzüglich.

Ich verstehe es in keinster Weise, warum es Produzenten gibt, die vegetarisches Fleisch aus vegetarischen Zutaten

herstellen, nur um es dann auch als „Fleisch“ zu titulieren, obwohl es doch vegetarisch ist.

Warum muss man so etwas produzieren? Und stellt nicht einfach nur Produkte aus vegetarischen Zutaten her? Wie in diesem Fall, wo man die Zutat als Jackfrucht bezeichnet, die sie ja auch ist. Obwohl sie doch von der Struktur und dem Geschmack wirklich an das genannte Schweinefleisch erinnert.

Mir unverständlich.

[amd-zlrecipe-recipe:1131]

FrISChe Innereien-Ravioli mit Olivenöl und Parmigiano Reggiano

Hier ein Rezept für frische Ravioli, die ich mit einer Farce aus Innereien, Gemüse und Gewürzen fülle.

Die selbst hergestellten Ravioli gelingen wunderbar. Nur sind die Teigplatten, die ich mit meiner Pastmaschine hergestellt habe, doch eher für Lasagne geeignet, als für Ravioli. Sie sind etwas dick.

Aber die Füllung ist sehr würzig und schmeckt gut.

Ich klappe die Teigplatten mit der Füllung zusammen und presse die Ränder aufeinander. Vorsichtshalber sollte man aber die Ränder doch mit einer Gabel fest zusammendrücken, damit die Ravioli beim Garen nicht aufplatzen.

Ich lasse die Ravioli daher auch nur in ganz leicht kochendem und nicht stark sprudelndem Wasser garen, um ein Aufplatzen zu vermeiden.

Auch bei dieser gefüllten Pasta gilt wieder, wenn sie an der Wasseroberfläche schwimmen, sind sie gar.

[amd-zlrecipe-recipe:1125]

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]

FrISChe Tagliatelle mit geräucherter Forelle und Olivenöl

Normalerweise isst man ja geräucherte Forelle zu einem Stück Brot mit Butter.

Ich habe das Ganze einmal etwas variiert und abgeändert und die grob zerkleinerten Forellenfilets zu frischer Tagliatelle gereicht.

Das Raucharoma der Forellenfilets bringt genügend Geschmack mit, so dass man das Gericht nicht noch zusätzlich würzen muss.

Zum Verfeinern gebe ich noch etwas gutes Olivenöl über das Gericht.

Das Gericht schmeckt außergewöhnlich gut.

[amd-zlrecipe-recipe:1112]

FrISChe Oregano-Pappardelle mit Olivenöl und Parmigiano

Reggiano

Ich hatte ja meine Pastamaschine schon zwei Male an den Kundendienst eingeschickt, weil sie defekt war.

Beim ersten Mal wurde ein Teil ausgetauscht. Sie funktionierte zwei Mal zum Zubereiten von Pasta. Dann gab sie wieder den Geist auf.

Beim zweiten Mal wurde die Maschine komplett getauscht und ich erhielt einen neuen Artikel.

Da habe ich mich doch gleich einmal daran gemacht, wieder frische Pasta zuzubereiten.

Und beim ersten Mal klappte dies auch anstandslos.

Jetzt hoffe ich nur, dass die Maschine weiterhin ihren Dienst tut und ich des öfteren frische Pasta zubereiten kann.

Ich habe frische Pappardelle nach dem Grundrezept zubereitet.

Verfeinert habe ich die Pappardelle mit fein püriertem, frischem Oregano. Ich habe somit grüne Pasta zubereitet.

Sie ist sehr gut gelungen und sehr lecker. Mit dem guten Olivenöl und dem Parmigiano Reggiano gewürzt schmeckt sie außerordentlich gut.

[amd-zlrecipe-recipe:1110]

FrISChe, rote Capellini mit Oliven, Olivenöl und Parmigiano Reggiano

Meine Nudelmachine ist repariert und wurde von der Vetriebsfirma wieder an mich zurückgeschickt. Der Knethaken war defekt und wurde ausgetauscht. Jetzt funktioniert sie wieder einwandfrei.

Aus diesem Grund habe ich auch gleich frISChe Pasta zubereitet. Dieses Mal dünne Capellini.

Und als Besonderheit habe ich zu der Teigmasse in der Nudelmaschine Tomatenmark hinzugegeben, um die Nudeln zu färben und ihnen ein spezielles Aroma zu verleihen. Und das hat auch alles sehr gut geklappt.

Ich richte die frISChe Pasta nur mit einigen frischen, guten Zutaten an. Kleingehackten, eingelegten Oliven. Olivenöl. Und frisch geriebenem Parmigiano Reggiano.

Fertig ist ein einfaches, leckeres Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:1012]

FrISChe Tagliatelle mit Tomaten-Kräuter-Pesto

FrISChe, selbst zubereitete Pasta aus meiner elektrischen

Nudelmaschine. Die frische Pasta schmeckt einfach sehr lecker.

Dazu ein frisches Pesto.

Geplant war zuerst ein Pesto aus Rucola-Salat. Leider hatte ich den Rucola ein wenig zu lange im Kühlschrank aufbewahrt. Er war verdorben und somit nicht mehr genießbar.

Ich habe schnell umdisponiert und ein leckeres Pesto aus Tomaten, Avocados und frischen Kräutern zubereitet. Einfach die Zutaten in eine Schüssel geben, würzen und mit dem Stabmixer fein pürieren.

Ich gebe dieses Mal keinen Parmesan in das Pesto, denn ich richte das Pasta-Gericht mit frisch geriebenem Parmesan an.

[amd-zlrecipe-recipe:924]

Frittierter Pansen mit frischer Penne

Ich mag ja gebratenen Pansen sehr. Das Knusprige und Krosse des Muskelfleisches und das Weiche der gallertartigen Magenschleimhäute. Und dieses Mal frittierte ich den Pansen einfach in der Friteuse. Lecker.

Dazu gibt es selbst zubereitete Pasta, diesmal Penne.

Ich gebe einfach etwas gutes Olivenöl über die Penne.

[amd-zlrecipe-recipe:920]

Bier-Gulasch mit frischer Penne

Für das Gulasch habe ich Pferdefleisch verwendet. Und zwar kleingeschnittenes Braten-Fleisch.

Dazu Zwiebeln, Knoblauch und Tomate.

Zusätzlich für mehr Aroma frischer Rosmarin und Thymian.

Für die Sauce gebe ich eine Dose Pilsener dazu und lasse das Gulasch gute 2 Stunden schmoren.

Ergebnis ist ein geschmacklich hervorragendes Gulasch mit einer leckeren Sauce.

Als Beilage verwende ich dieses Mal selbst zubereitete Patsa, und zwar Penne. Diese gelingt hervorragend und schmeckt wirklich köstlich.

[amd-zlrecipe-recipe:915]