

Maultaschen mit Sardellen-Butter

Maultaschen vertragen kräftige Geschmacksaromen. Noch dazu, wenn sie eine solch kräftige Füllug haben wie diejenigen, die ich gekauft hatte.

Ich habe daher einfach eine würzige Sardellen-Butter kreiert.

Dazu zerlasse ich Butter in der Pfanne und gebe kleingeschnittene Sardellenfilets hinein. Diese brate ich einige Minuten an, wobei sie zum Teil in der Butter zerschmelzen.

Dann brate ich die gegarten, kleingeschnittenen Maultaschen darin an.

Ich wollte die Maultaschen zuerst, um dem Gericht noch mehr Würze zu geben, mit etwas Fisch-Sauce würzen. Dann fiel mir ein, dass asiatische Fisch-Sauce ja aus Sardellen hergestellt wird, die in Salzlake gereift werden. Da hätte ich somit eigentlich nur nochmals Sardellen in flüssiger Form hinzugegeben. Also ließ ich die Fisch-Sauce einfach weg. Und die ebenfalls angedachte dunkle Soja-Sauce ließ ich auch gleich weg. Die gebratenen Sardellen in der Butter geben dem Gericht genügend Würze, wie sich herausstellte. Nicht einmal salzen muss man das Gericht.

Serviert in einem tiefen Pasta-Teller.

Garniert mit frisch zerkleinerter Petersilie.

Ein herrliches Gericht!

[amd-zlrecipe-recipe:556]

Geschmälzte Maultaschen

Ein klassisches schwäbisches Gericht.

Für das ich auch original schwäbische Maultaschen verwende, wie die Packung verspricht.

Dazu Butterschmalz.

Und als Krönung sozusagen noch kleingeschnittene Petersilie und etwas frisch geriebener Parmesan runden das Gericht ab.

Ein schnell zubereitetes Gericht, das ohne viele Zutaten und Schnörkel daherkommt.

Aber ein ausgesprochen leckeres Gericht, das ich nur empfehlen kann.

[amd-zlrecipe-recipe:555]

Spinat-Raviolo mit Austern-Sauce



Leckere gefüllte Pasta

Einfaches Gericht. Sehr schnell zubereitet. In gerade einmal 4 Minuten. Und man benötigt nur zwei Zutaten für das Gericht.

Aber es schmeckt sehr lecker.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Spinat-Raviolo
- 200 ml Austern-Sauce

Zubereitungszeit: 4 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Aus dem Kochwasser nehmen und auf zwei tiefe Pasta-Teller verteilen.

Austern-Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

FrISChe Girasoli mit Teriyaki-Sauce

Einfaches Pasta-Gericht. Schnell zubereitet. Aber sehr lecker.

Für die Pasta wähle ich frische, gefüllte Girasoli. Und zwar gefüllt mit Kürbis und Salbei.

Als Sauce einfach nur Teriyaki-Sauce.

Ich garniere das Gericht mit etwas kleingewiegter Petersilie.

[amd-zlrecipe-recipe:522]

Pasta Asciutta

Dieses ist wohl nicht das original Rezept für Pasta Asciutta, denn im Original wird, wenn ich das noch recht weiß, zumindest auch für die Pasta Spaghetti verwendet.

Ich habe dieses Gericht einfach nach Gutdünken zubereitet.

Als Zutaten für die Sauce verwende ich Hackfleisch. Dazu Schalotten, Knoblauch, Lauchzwiebeln und Chili-Schoten. Dazu natürlich Tomaten.

Die Tomaten blanchiere ich kurz, häute sie und entferne Haut, Strunk und Kerne. Ich verwende also wirklich nur das Fruchtfleisch.

Die Chili-Schoten geben der Sauce eine leichte Schärfe.

Und der Riesling gibt der Sauce eine leicht säuerliche Note.

Als Pasta verwende ich Bandnudeln, weil ich diese einfach gerne esse.

Ich verfeinere das Gericht noch mit einem Bund Petersilie, die ich kleinwiege und unter das Gericht mische.

[amd-zlrecipe-recipe:521]

Girasoli mit Chili-Sauce

Ein leckeres Pasta-Gericht. Für die Pasta verwende ich frische Girasoli. Gefüllt mit gegrilltem Gemüse.

Als Sauce verwende ich der Einfachheit halber eine asiatische Chili-Sauce mit Ananas.

Einfach. Schnell zubereitet. Lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:505]

Tortellini mit Meeresfrüchten

Ein einfaches Gericht. Mit Käse und Spinat gefüllte Tortellini.

Dazu Meeresfrüchte. Die in Olivenöl mit Knoblauch eingelegt sind. Letzteres verwende ich einfach als Sauce für die Pasta.

Ich garniere das Ganze mit frisch geriebenem Parmesan.

Einfach. Schnell zubereitet. Aber sehr lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:494]

Rigatoni arrabiata

Ein einfaches Pasta-Gericht. Als Pasta habe ich Rigatoni gewählt.

Und als Sauce spontan ein leicht scharfes Tomaten-Sugo, eine Sauce arrabiata.

Einfach, aber lecker und schmackhaft.

[amd-zlrecipe-recipe:440]

Reginette mit Tomaten-Sugo

Das Tomaten-Sugo, das ich vor einigen Tagen zubereitet habe, hat wirklich sehr gut geschmeckt. Ich bereite es aus diesem Grund in der gleichen Weise nochmals zu. Das kann man gern in dieser Weise so anders machen. Wenn man eine Sauce zubereitet hat, die wirklich gut schmeckt.

Als Pasta verwende ich original italienische Pasta, die ich

bei meinem Discounter gekauft habe, als er vor einiger Zeit „Italienische Wochen“ hatte. Es sind italienische Teigwaren, allerdings in einer etwas ausgefallenen Sorte, die man normalerweise nicht beim Discounter oder Supermarkt bekommt. Sondern nur während dieser Sonder-Aktionen. Es ist die Pasta-Sorte „Reginette“, die wirklich sehr schmackhaft und lecker ist.

Für das Sugo verwende ich Schalotten und Knoblauch. Und Kirsch-Tomaten. Ich verwende nicht nur das Fruchtfleisch, sondern halbiere sie einfach und gebe sie mit Kernen und Haut in das Sugo. Kerne und Haut stören mich bei diesem Gericht nicht. Das kann man gerne in dieser Weise so anders tun. Dazu kommen getrocknete Chili-Schoten für Schärfe. Und Tomatenmark. Und für zusätzliches Aroma noch etwas Kräuter der Provence. Das eigentliche Sugo bilde ich mit einem guten Chianti.

[amd-zlrecipe-recipe:435]

Mini-Maultaschen mit Tomaten-Sugo

Schwäbische Maultaschen. Mit einem italienisch anmutenden Tomaten-Sugo. Lecker!

Für das Sugo verwende ich Schalotten und Knoblauch. Und Kirsch-Tomaten. Ich verwende nicht nur das Fruchtfleisch, sondern halbiere sie einfach und gebe sie mit Kernen und Haut in das Sugo. Kerne und Haut stören mich bei diesem Gericht nicht. Das kann man gern in dieser Weise tun und anders als bei sonstigen Sugos machen. Dazu kommen getrocknete Chili-

Schoten für Schärfe. Und Tomatenmark. Und für zusätzliches Aroma noch etwas Kräuter der Provence. Das eigentliche Sugo bilde ich mit einem guten Chianti.

[amd-zlrecipe-recipe:434]

Spaghetti mit Tomaten-Sauce

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

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

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

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

Wobei der Satz in der Zubereitungs-Anleitung dennoch falsch ist: „Sauce über die gekochten Nudeln geben.“ Natürlich wartet

die Sauce auf die Pasta, man gibt die Pasta zur Sauce in den Kochtopf, vermischt alles gut, gibt die Pasta mit der Sauce in tiefe Pasta-Teller und serviert.

Es macht fast etwas Spaß, ein solches Convenience-Gericht mit einigen zusätzlichen, guten Zutaten zu verfeinern und somit das Niveau und die Qualität des Gerichts zu erhöhen. Auf diese Weise kann man ein solches Gericht sogar noch genießen. Fast.
□

[amd-zlrecipe-recipe:418]

Tortellini mit Teriyaki-Sauce

Ein einfaches Gericht. Aus Convenience-Produkten. Schnell zubereitet.

Aber da ich auf frische Pasta zurückgreife, ist das Gericht sehr lecker.

Als Sauce gebe ich etwas Teriyaki-Sauce zu den Tortellini.

Und brate Sie vorher sehr kräftig in Olivenöl an.

[amd-zlrecipe-recipe:417]

Maultaschen auf italienische Art

Nein, diese Maultaschen sind natürlich nicht italienisch. Es sind gute, schwäbische Maultaschen. Wie gewohnt.

Aber ich kann dieses Gericht auch nicht „Geschmälzte Maultaschen“ nennen, denn sonst hätte ich die Maultaschen in Butterschmalz anbraten und schwenken müssen.

Ich will die Maultaschen aber mit weiteren Zutaten italienisch zubereiten. Weshalb ich zum Anbraten und Servieren ein gutes Olivenöl verwende.

Das Gericht ist schnell zubereitet. Es besticht durch seine frischen, guten Zutaten. Und es schmeckt sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:402]

FrISCHE Spätzle

Nein, ich habe die Spätzle nicht selbst frisch zubereitet, indem ich einen Nudelteig zubereite und die Spätzle ins kochende Wasser schabe.

Aber ich habe frISCHE Spätzle aus der Packung von meinem Supermarkt verwendet. Auch eine Variante, frISCHE Pasta zuzubereiten und zu essen.

Mit den Spätzle habe ich es mir auch beim Garen einfach gemacht. Ich würze sie mit einer großen Menge Kräuter der

Provence. Und salze sie nur leicht. Dann gebe ich noch frisch geriebenen Parmesan darüber.

Fertig ist eine einfaches, aus wenigen Zutaten bestehendes und schmackhaftes Abend-Essen.

Spätzle können natürlich auch selbst zubereitet werden und frisch für das Rezept verwendet werden. Hierfür gibt es zum Beispiel den praktischen [Westmark Spätzlehobel](#) und [Westmark Spätzlescharber](#). Eine grosse Auswahl an weiterem Küchenzubehör gibt es bei [Cookinglife.de](#), wo man Kochutensilien bekannter Marken einfach und schnell bestellen kann.

Leckerer Abend-Snack

Gebratene Tortellini mit Rostbratwurst und Champignons

Was tut man, wenn man nachts nach Hause kommt, gearbeitet hat und den ganzen Tag nichts gegessen hat? Richtig, man schaut in den Kühlschrank, was dieser hergibt und was zusammenpasst. Schneidet alles klein. Haut es in die Pfanne. Brät es einige Minuten. Würzt es. Gibt es auf einen Teller. Und setzt sich mit diesem vor den Fernseher.

Nun, in diesem speziellen Fall waren die Zutaten frische Tortellini, die ich vorher gegart habe. Dann Rostbratwürste. Und frische, braune Champignons.

Als Würze habe ich Kräuter der Provence und Salz verwendet.

Italienische Küche: Frische Tortellini mit Champignons und Lauchzwiebeln

Die italienische Küche ist sehr einfach gehalten. Sehr wenige Zutaten für die Gerichte. Diese jedoch in höchster Qualität. Daher munden italienische Gerichte meistens auch sehr gut. Und es gibt in der italienischen Küche übrigens mehr als Pizza und Pasta.

Hier habe ich jedoch auf frische Pasta aus Italien zurückgegriffen. Und siehe da, sogar mein Discounter hat diese Pasta frisch vorrätig und in guter Qualität. Für einen niedrigen Preis.

Ich verwende frische Tortellini, gefüllt mit Rindfleisch. Dazu gibt es frische, braune Champignons, die ich nur in feine Scheiben schneide. Und frische Lauchzwiebeln, die ich quer klein schneide.

Ich brate die Zutaten, nachdem ich die Tortellini separat in kochendem Wasser gegart habe, in gutem, italienischen Olivenöl an. Dann würze ich mit einer großen Menge Kräuter der Provence, zuzugebenerweise kein italienisches Produkt. Aber die Kräuter in der Kräutermischung werden auch gern in Italien verwendet. Und für ein kleines Sößchen lösche ich mit einem Rießling ab. Zugebenerweise auch kein italienisches Produkt, da deutsch. Aber man könnte auch alternativ einen Soave verwenden.

Und passenderweise gibt es dann vor dem Servieren noch sehr viel frisch geriebenen, italienischen Parmesan auf das Pasta-Gericht. Lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:376]