

# Penne Rigate mit Paprika-Champignons-Pesto

Ich hatte etwas Gemüse übrig und wusste nicht genau, was ich damit zubereiten sollte. Ich entschied mich dann für ein Pesto. Mit Pasta.

An Gemüse hatte ich Paprika und braune Champignons vorrätig. Dazu nahm ich noch Schalotten und Knoblauchzehen. Natürlich viel Olivenöl. Und geriebenen Parmesan.

Ich habe das Gemüse kleingeschnitten und in der Menge Öl, die ich auch normalerweise unter ein Pesto mische, auch einfach angebraten. Ich will die Röststoffe zusätzlich als Geschmack im Pesto haben.

Als Beilage, falls man das hier so nennen kann, wähle ich Penne Rigate als Pasta. Nein, eigentlich ist es ja eine der Hauptzutaten.

[amd-zlrecipe-recipe:254]

---

# Schwarze Bandnudeln mit Fisch-Pesto

Ein Pasta-Gericht mit schwarzen Bandnudeln. Und einem Fisch-Pesto, das ich mit Seelachs-Filet zubereite.

Schwarze Bandnudeln passen sehr gut zu diesem Pesto, denn sie werden mit der schwarzen Tinte von Tintenfischen eingefärbt.

Also passen sie sehr gut zu Fisch.

Das Fisch-Pesto bereite ich fast schon klassisch zu: Mit frischem Basilikum, frisch geriebenem Parmesan, Pinienkernen und Olivenöl.

Die Bandnudeln bereite ich im Olivenöl in der Pfanne zu, in der ich die Seelachs-Filets angebraten habe. Dann gebe ich das Pesto hinzu. Und etwas von dem Kochwasser der Pasta, um das Pesto zu verlängern und etwas zu verdünnen.

[amd-zlrecipe-recipe:199]

---

## **Gemelli mit Zucchini-Speck-Pesto**

Ein weiteres Pasta-Gericht, bei dem ich einfach ein wenig experimentiere und mit Zucchini ein Pesto zubereite.

Für etwas mehr Geschmack gebe ich noch Schalotte und Knoblauch hinzu. Diese brate ich in Olivenöl an, um ihnen etwas Röstaromen zu geben. Ich brate sie gleich in der Menge des Olivenöls an, das ich normalerweise zum Pesto geben würde.

Das Pesto würze ich noch mit frisch geriebenem Parmesan. Und Salz und Pfeffer.

Und für noch mehr Geschmack gebe ich in Streifen geschnittenen Bauchspeck in das Pesto.

Ich garniere das Gericht mit jeweils 2 in einer Pfanne ohne

Fett gebratenen Speckscheiben.

[amd-zlrecipe-recipe:184]

---

# Tagliatelle mit Champignon-Pesto

Dies ist auch ein sehr schmackhaftes Pasta-Gericht.

Ich verwende Tagliatelle als Pasta.

Und für das Pesto weiße Champignons. Dazu Schalotte. Und Knoblauch. Und natürlich frisch geriebener Parmesan und Olivenöl.

Gewürzt wird das Pesto mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Und die kleingewiegte Petersilie, die ich kurz vor dem Zugeben der Pasta nur unterhebe und nicht mehr mitkoche, gibt dem Pesto noch etwas Farbe und Frische.

Einfach lecker! Das Gericht hat einen sehr intensiven Pilz-Geschmack.

[amd-zlrecipe-recipe:180]

---

# Tagliatelle mit Wurzel-Pesto

Wieder einmal ein einfaches Pasta-Gericht mit wenigen Zutaten. Aber doch sehr schmackhaft und lecker.

Für die Pasta verwende ich Tagliatelle.

Und für das Pesto einfach einige Wurzeln. Diese gare ich in kochendem Wasser. Püriere sie mit dem Pürierstab fein. Gebe etwas Olivenöl und geriebenen Parmesan hinzu. Und würze noch mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer. Fertig ist ein einfaches, schmackhaftes Pesto.

Da ich dieses Mal keinen Topf mit der zubereiteten Sauce oder dem Pesto habe, so dass ich die Pasta in die Sauce gebe, muss ich es diesmal eben andersherum machen.

Selbstverständlich wird das Pasta-Gericht noch vor dem Servieren mit frisch geriebenem Parmesan garniert.

[amd-zlrecipe-recipe:178]

---

# Ravioli mit Pesto Rosso



## Leckere Pasta

Ein einfaches Pastagericht. Mit selbst zubereiteten, eingefrorenen Ravioli. Aber fertiger, industriell zubereiteter Pesto.

### Zutaten für 2 Personen:

- 18–20 [Ravioli](#)
- 4 EL Pesto rosso (Glas)

### Zubereitungszeit: 5 Min.

Wasser in einem Topf erhitzen und Ravioli darin einige Minuten garen. Wasser abgießen. 1–2 EL des Kochwassers zurückbehalten. Pesto dazugeben und vorsichtig vermischen.

Pasta in zwei tiefe Nudelteller geben und mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen. Servieren.

---

# Girandole mit Basilikum-Pesto



Lecker!

Eines der einfachsten und bekanntesten Pasta-Gerichte, aber sehr schmackhaft.

## **Zutaten für 2 Personen:**

- 250 g Girandole
- 2 Basilikumpflänzchen
- ein großes Stück Parmesan
- 20 g Pinienkerne
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Basilikumblättchen in eine hohe, schmale Rührschüssel geben. Parmesan mit einer Küchenreibe fein hineinreiben. Pinienkerne dazugeben. Einen großen Schuss Olivenöl hinzugeben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Alles mit dem Pürierstab fein pürieren.

Basilikumpesto in eine Schüssel geben. Pasta dazugeben und alles gut verrühren.

In zwei tiefe Nudelteller geben und servieren.

---

## FrISChe Tortellini mit Paprika-Pesto



Paste e pesto

Ich habe wieder einmal frische Pasta gekauft, diesmal Tortellini. Ich wähle die Sorte mit Rindfleisch gefüllt und bereite ein einfaches, schnelles Pasta-Gericht zu.

Als Sauce wähle ich ein Gläschen des vor einigen Wochen zubereiteten Paprika-Pestos, von dem ich noch vorrätig habe.

Das Ganze ergibt ein schnelles, aber schmackhaftes Pasta-Gericht.

Die mit Rindfleisch gefüllten Tortellini sind wirklich sehr delikat.

*Mein Rat:* Wie immer gilt, nicht die Pasta wartet auf die Sauce, sondern die Sauce auf die Pasta. Deswegen Pasta in das heiße Pesto geben und dort vermischen.

### **Zutaten für 1 Person:**

- 1 Packung Tortellini, gefüllt mit Rindfleisch (350 g)
- 1 Gläschen [Paprika-Pesto](#)
- Parmesan

**Zubereitungszeit:** 5 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pesto in einem Topf erhitzen. Tortellini in die Pesto geben und gut vermischen.

Pasta mit Pesto in einen tiefen Nudelteller geben und mit frisch geriebenem Parmesan garnieren. Servieren.

---



# Schrippen mit Paprika-Pesto



Zweckentfremdet

Pesto kann man nicht nur mit Pasta essen, sondern auch zweckentfremden als Brotaufstrich. Ich bereite sie hier mit zwei Schrippen als abendlichen Imbiss zu.

## Zutaten für 2 Personen:

- 200 g [Paprika-Pesto](#)
- 4 Schrippen

Schrippen aufschneiden, mit Pesto bestreichen und auf zwei Tellern oder Essbrettchen servieren.

---

# Gnocchi mit Paprika-Pesto



Leckeres Gnocchi-Geeicht

Ein Traum in Gelb. Ein Gericht in Gelb. Passend zum beginnenden Sommer.

Ich bereite ein Gericht aus Gnocchi mit Paprika-Pesto zu. Aus tiefgefrorenen Produkten. Die Produkte habe ich aber vor dem Einfrieren beide aus frischen Zutaten zubereitet.

Die Zubereitung dieses Gerichts ist wohl eine der kürzesten in meinem Foodblog.

*Mein Rat:* Wenn die Gnocchi an der Oberfläche schwimmen, sind sie gar.

## Zutaten für 2 Personen:

- Etwa 30 [Kürbis-Gnocchi](#)
- 400 g [Paprika-Pesto](#)



- Parmesan

**Zubereitungszeit:** Garzeit 5 Min.

Wasser in einem Topf erhitzen, Gnocchi hineingeben und im nur noch siedenden Wasser 5 Minuten erhitzen. Wasser abgießen. 1–2 Esslöffel des Kochwassers zurückbehalten.

Pesto zu den Gnocchi geben und mit dem Kochwasser zu einer cremigen Sauce verrühren.

Gnocchi mit Pesto in zwei tiefe Teller geben, mit frisch geriebenem Parmesan garnieren und servieren.

---

## Gemelli mit Paprika-Pesto



Leckeres Pasta-Gericht

Ein Pasta-Gericht mit Gemelli als Pasta und dem frisch zubereiteten Paprika-Pesto.

Dies ist wohl auch ein Rezept mit einer der kürzesten Zubereitungen in meinem Foodblog.

Das Pesto wird mit etwas Kochwasser vermischt, damit es eine sämige Sauce ergibt.

Garniert wird das Gericht natürlich mit frisch geriebenem Parmesan.

### **Zutaten für 2 Personen:**

- 250 g Gemelli
- Parmesan

*Für das Pesto:*

- 200 g Paprika-Pesto

**Zubereitungszeit:** Garzeit 10 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten. Kochwasser abschütten und 1–2 Esslöffel des Wassers zurückbehalten. Topf wieder auf die Herdplatte geben. Pesto zu der Pasta geben, alles verrühren und Pesto erhitzen. Abschmecken.

Pasta mit Pesto in zwei tiefe Pastateller geben, frisch geriebenen Parmesan darüber verteilen und servieren.

---

# Paprika-Pesto



Der Ertrag

Ich bereite ein Pesto für Pasta-Gerichte zu, und zwar aus frischem Gemüse, Kräutern und Gewürzen.

Als Gemüse verwende ich Paprika, Schalotte, Knoblauch, Lauchzwiebel, Peperoni, Ingwer und zusätzlich eine Wurzel. Anstelle von frischen Tomaten gebe ich etwas Tomatenmark hinzu.

An Kräutern verwende ich getrockneten Thymian, Majoran und Oregano. An Gewürzen gebe ich süßes und scharfes Paprikapulver hinzu, dann Salz, Pfeffer und ein wenig Bih-Jolokia-Pulver.

Dazu kommt natürlich noch, wie es sich für ein Pesto gehört, viel gutes Olivenöl. Und frisch geriebener Parmesan.

Das Ganze ergibt als Ertrag fünf kleine Gläschen gefüllt mit Pesto.

**Zutaten (fünf Gläschen):**

- 2 Paprikaschoten
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- ein Stück Ingwer
- 1 Wurzel
- 3 Peperoni
- 2 gehäufte EL Tomatenmark
- 50 g Parmesan
- $\frac{1}{2}$  EL Thymian
- $\frac{1}{2}$  EL Majoran
- $\frac{1}{2}$  EL Oregano
- süßes Paprikapulver
- scharfes Paprikapulver
- 2 Msp. Bih-Jolokia-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- 6–7 EL Olivenöl

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.

Wurzel putzen, schälen und quer in dünne Scheiben schneiden. Schalotte, Knoblauchzehen und Ingwer schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebeln und Peperoni putzen und quer in Ringe schneiden. Paprika putzen und grob zerkleinern. Parmesan auf einer Küchenreibe fein in eine Schale reiben.

Öl in einen kleinen Topf geben und erhitzen. Gemüse hineingeben und kurz anbraten. Tomatenmark dazugeben und mit anbraten. Gemüse zugedeckt bei geringer Temperatur 20 Minuten köcheln lassen. Gemüse mit dem Pürierstab fein pürieren. Kräuter dazugeben. Gewürze hinzugeben. Das Pesto verträgt eine kräftige Menge an Salz. Parmesan hinzugeben, alles gut verrühren und abschmecken.

Pesto in Gläschen füllen. Entweder im Kühlschrank aufbewahren oder in den Gefrierschrank geben.



---

# Gemelli mit Erbsen-Pesto



Leckeres Pastagericht

Wenn man Pesto mit Bärlauch und ähnlichen Produkten zubereiten kann, wieso dann nicht mit Erbsen, hatte ich mir überlegt. Zudem kann ich damit gleichzeitig meinen Vorrat an Konserven etwas reduzieren.

Ich püriere Erbsen aus der Dose mit dem Pürierstab fein, würze sie mit Salz und Pfeffer und geben für mehr Geschmeidigkeit etwas gutes Olivenöl dazu.

Das Ganze richte ich mit Gemelli an. Schon hat man ein einfach zuzubereitendes, aber leckeres Pasta-Gericht.

Damit es mit dem Vermischen der Pasta mit der Pesto und dem Erhitzen der Pesto einfacher geht, gieße ich das Pastawasser

ab, gebe das Pesto zu der Pasta und vermische alles gut miteinander.

*Mein Rat:* Wer das Pesto etwas verlängern möchte, verwende etwas Kochwasser der Pasta. Die Stärke der Pasta im Kochwasser bindet das Pesto gleichzeitig etwas.

### **Zutaten für 1 Person:**

- 125 g Gemelli
- 240 g Erbsen (Dose)
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 5 Minuten | Garzeit 10 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Petersilie kleinwiegen.

Erbsen in eine hohe, schmale Rührschüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Olivenöl dazugeben. Mit dem Pürierstab fein pürieren.

Wasser der Pasta abschütten. Pesto zur Pasta in den Topf geben, verrühren und etwas erhitzen.

Pasta in einen tiefen Pastateller geben, mit Petersilie garnieren und servieren.

---



# Tortellini mit Getrocknete-Tomaten-Pesto



Eine volle Portion Tortellini mit Pesto

Ich habe drei Gläser Pesto der Marke Barilla gekauft, die ich in der kommenden Zeit für Zubereitungen verwenden werde.

Heute bereite ich einfach ein schnelles Pastagericht zu. Frische Tortellini, gefüllt mit Ricotta und Tomaten, mit einer Pesto aus getrockneten Tomaten.

Die fertigen Pesto haben den Vorteil, dass man mit ihnen sehr schnelle Gerichte zubereiten kann. Innerhalb 10 Minuten hat man ein fertiges Gericht. Man bereitet die Pasta zu, gibt die Pesto in einen kleinen Topf und erhitzt sie, mischt die Pasta unter und serviert das fertige Gericht.

Der Nachteil ist, es ist ein Fertigprodukt und nicht zuhause aus frischen Zutaten selbst zubereitet.

Mein Rat: Es gibt ja den Spruch, dass die Sauce auf die Pasta

wartet und nicht die Pasta auf die Sauce. Also mischt man die Pasta in die erhitzte Sauce.

### **Zutaten für 1 Person:**

- 300 g Tortellini (Ricotta und Tomate)
- 180 g Pesto mit getrockneten Tomaten
- Parmesan

**Zubereitungszeit:** 10 Minuten

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Kurz vor Ende der Garzeit Pesto in einen kleinen Topf geben und erhitzen.

Pasta zu der Pesto geben und gut verrühren.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben, mit frisch geriebenem Parmesan garnieren und servieren.

---

## **Zuckerschoten-Pesto**



Leckerer Zuckerschoten-Pesto, hier im 100-ml-Gläschen

Ich hatte Zuckerschoten übrig, die ich aber nicht für ein Gericht mit Gemüse oder ähnlichem verwenden wollte. Ich entschied mich, ein Pesto damit zuzubereiten.

Ich gare die Zuckerschoten zuerst in etwas Gin. Dann verfeinere ich das Pesto mit Schalotte und Knoblauch. Nicht fehlen darf natürlich frisch geriebener Parmesan und Olivenöl – in diesem Fall Gewürz-Ölivenöl mit Chili und Knoblauch.

Das Pesto verträgt ein sehr kräftiges Würzen mit Salz und weißem Pfeffer.

Die Zutaten ergeben etwa 350 ml Pesto, das man sehr gut in kleine Vorratsbehälter geben und im Kühlschrank aufbewahren kann.

Der Inhalt eines dieser kleinen Gläschen wurde aber sofort als Brotaufstrich auf zwei Schrippen verwertet.

### **Zutaten:**

- 350 g Zuckerschoten

- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 20 g Parmesan
- 6 cl Ungava Gin
- Salz
- weißer Pfeffer
- 4 EL Gewürz-Olivenöl

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

Gin in einem kleinen Topf erhitzen und Zuckerschoten darin zugedeckt bei hoher Temperatur 5–6 Minuten garen. In ein Küchensieb geben, abtropfen und erkalten lassen.

Währenddessen Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. In eine schmale, hohe Rührschüssel geben. Zuckerschoten dazugeben. Parmesan auf einer feinen Küchenreibe fein reiben und dazugeben. Ebenfalls Gewürzöl dazugeben. Sehr kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Pürrierstab fein pürieren.

In kleine Vorratsbehälter oder -gläschen geben und im Kühlschrank aufbewahren.

---

## Pesto



### Leckerer Schrippenaufstrich

Ich musste unbedingt einen Brokkoli zubereiten. Die Röschen waren schon leicht gelb und die Qualität des Brokkoli war nicht mehr sehr gut. Zuerst überlegte ich, eine Pastasauce damit zuzubereiten, indem ich einen Teil des (gekochten) Brokkoli fein püriere, einige Röschen noch im Ganzen hinzugebe und die Sauce mit einigen anderen Zutaten verfeinere.

Dann jedoch entschied ich mich, es einfacher zu handhaben und ein Pesto zuzubereiten. Dazu gare ich den kleingeschnittenen Brokkoli – einschließlich des kleingeschnittenen Strunks – in etwas trockenem Weißwein. Dann gebe ich grüne Oliven hinzu. Dann geräuchertes Forellenfilet. Und schließlich sogar noch zwei gekochte Kartoffeln. Das alles wird püriert und kräftig mit Salz und Pfeffer gewürzt. Das fast fertige Pesto verträgt dann noch einiges an Olivenöl für mehr Sämigkeit und Bindung.

Die zubereitete Menge an Pesto passt in vier kleine Vorratsgläschen mit jeweils etwa 150 ml Fassungsvermögen. Und Verwendung findet das Pesto zunächst einmal als Aufstrich auf Schrippen. Die kommenden Tage kann ich es ja noch mit Pasta zubereiten.

Im Nachhinein denke ich, dass das Pesto auch durchaus noch eine feine Schalotte und zwei Knoblauchzehen vertragen hätte.

### **Zutaten:**

- 1 Brokkolikopf
- 100 g grüne Oliven
- 125 g geräuchertes Forellenfilet
- 2 Kartoffeln
- trockener Weißwein
- 9 EL Olivenöl
- grob gemahlene Meersalz
- weißer Pfeffer
- 2 Schrippen

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Wasser in einem kleinen Topf erhitzen und Kartoffeln darin etwa 15 Minuten kochen. Herausnehmen, auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Dann pellen und in kleine Stücke schneiden.

Währenddessen Brokkoli mit Strunk kleinschneiden. Einen Schuss Weißwein in einem kleinen Topf erhitzen, Brokkoli dazugeben und zugedeckt bei geringer Temperatur 5 Minuten köcheln lassen.

Forellenfilet in grobe Stücke zerteilen. Oliven, Forellenfilet und Kartoffeln in den Topf dazugeben. Entweder alles darin mit dem Pürrierstab fein pürieren. Oder alles in eine schmale, hohe Rührschüssel geben und dort alles pürieren. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl untermischen, alles gut verrühren und abschmecken.

In vier kleine Vorratsgläschen füllen und drei davon im Kühlschrank aufbewahren.

Mit dem Inhalt des vierten Gläschens zwei Schrippen auf jeweils beiden Hälften bestreichen und auf einem Teller als Abendsnack

servieren.