

Marinierter Hähnchenschenkel mit schmalen Bandnudeln



Schmale Bandnudeln mit Pesto

Erneut ein schönes Rezept für die Zubereitung eines frischen Pestos.

Zum Marinieren der Hähnchenteile. Und als Geschmacksgeber für die Pasta.

Das Pesto heißt offiziell eigentlich Rucola-Mandel-Pesto, auch wenn ich es im Titel des Rezepts nicht explizit genannt habe.

Es ist einfach und schnell zubereitet.

Und man benötigt fast keine andere Würzmittel mehr für das Gericht.

Für 2 Personen:

- 2 Hähnchenschenkel mit Rückenstück
- Riesling
- Salz

- 250 g schmale Bandnudeln
- Olivenöl

Für das Pesto:

- 50 g Rucola
- 50 g Mandeln
- ein Stück Parmigiano Reggiano
- etwas Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.



Kross angebraten, in Weißwein gegart

Mandeln in der Küchenmaschine fein reiben.

Parmigiano Reggiano auf einer Küchenreibe ebenfalls fein reiben. Dazugeben.

Rucola und Petersilie dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Einen großen Schluck Öl dazugeben.

Alles in der Küchenmaschine zu einem feinen, sämigen Pesto verarbeiten.

Schenkel mit dem Pesto mit einem Kochpinsel auf jeweils beiden Seiten einreiben und einige Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen.

Schenkel auf beiden Seiten kross anbraten.

Mit einem Schluck Riesling ablöschen und zugedeckt 15 Minuten bei mittlerer Temperatur garen lassen.

Parallel dazu Pasta in einem Topf mit leicht gesalzenem, kochenden Wasser 6 Minuten garen.

Hähnchenschenkel auf zwei Teller geben. Eventuell salzen. Warmhalten.

Pesto zum Riesling in der Pfanne geben und erhitzen.

Pasta zum Pesto geben und darin vermischen.

Pasta auf die beiden Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Hähnchenlebern in Tomatensauce mit Bandnudeln



Mit schmalen Bandnudeln

Auch Hähnchenlebern sind zwischendurch eine gelungene Abwechslung auf dem monatlichen Speisezettel.

Man sollte sie nie zu lange anbraten oder sogar schmoren. Sondern möglichst nur kurz anbraten und auch nicht zu lange in einer Sauce garen.

Denn so bleiben sie innen noch leicht rosé, sind noch sehr saftig und schmecken dann wirklich hervorragend.

Die Sauce wird mit etwas passierten Tomaten aus der Packung, etwas Wasser zum Verdünnen und einem Schuss Cognac gebildet.

Für Würze sorgen nur grobes Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer.

Als Beilage wähle ich schmale Bandnudeln, die in 6 Minuten gegart sind. Und genauso lange gare ich auch die Lebern.

Ein wirklich sehr leckeres Gericht.

Für 2 Personen:

- 400 g Hähnchenlebern (1 Packung)

- 200 ml passierte Tomaten
- 100 ml Wasser
- Cognac
- grobes Meersalz
- schwarzer Pfeffer
- Butter
- 350 g schmale Bandnudeln
- 1 Zweig Petersilie

Zubereitungszeit: 6 Min.



Lebern – rosé, saftig und aromatisch

Petersilie kleinschneiden.

Pasta in einem Topf mit leicht gesalzenem, kochendem Wasser 6 Minuten garen.

Parallel dazu Butter in einem Topf erhitzen. Lebern darin kurz anbraten.

Tomaten dazugeben. Wasser ebenfalls dazugeben. Einen Schuss Cognac hineingeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles gut vermischen und bis zum Ende der Garzeit der Pasta köcheln lassen.

Sauce abschmecken.

Pasta auf zwei tiefe Pastateller geben.

Lebern darauf geben.

Großzügig Sauce darüber geben.

Mit Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Bandnudeln mit getrockneten Tomaten



Sehr würzige Tomaten

Ein sehr einfaches Rezept.

Ich greife als Hauptzutat auf industriell gefertigte Bandnudeln zurück.

Und auf zwei Packungen eingelegte, getrocknete Tomaten.

Beides mische ich miteinander und serviere es in zwei tiefen Tellern.

Natürlich mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garniert.

[amd-zlrecipe-recipe:1206]

Kaninchenrücken mit Rosmarinkruste in Weißweinsauce mit Bandnudeln

An Ostern gibt es natürlich auch ein Feiertags-Essen.

Und natürlich passend zu Ostern einen Hasen. Nein, eigentlich nicht genau einen Hasen, sondern ein Kaninchen. Aber da Kaninchen zur Gattung der Hasen zählen, gibt es doch einen Hasen auf den Teller. Und Katze soll ja bekanntlich auch wie Kaninchen schmecken.

Es gibt Kaninchen-Rücken.

Schön gewürzt. Scharf angebraten. Abgelöscht mit einem guten Riesling. Verfeinert mit einer Rosmarin-Kruste aus frischen, kleingewiegten Rosmarin-Blättern.

Kaninchen hat ja ein helles Fleisch wie Geflügel. Das Fleisch hat aber einen leicht würzigen Geschmack und erinnert eher an Wild. Auch wenn das verwendete Tier sicherlich ein Zuchttier ist.

Dazu Champignons, Zwiebeln und Knoblauch.

Und mit leckeren Bandnudeln als Beilage.

Das Weingut Tesch hatte mir vom neuen Jahrgang 2018 drei Flaschen Riesling zur Verkostung zur Verfügung gestellt. Da ich keinen Alkohol trinke, nehme ich den Riesling natürlich zum Kochen und verkoste ihn auf diese Weise.

Für diese Weißweinsauce habe ich einen Riesling „St. Remigiusberg“ verwendet. Und die Sauce gelingt wirklich gut und schmeckt lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:1020]

Rotbarsch-Filet in Tomaten-Sauce mit Bandnudeln

Feine Rotbarsch-Filets. Die ich nur quer in kurze Streifen schneide und nicht würze.

Denn die Würze kommt von der Tomaten-Sauce, die ich separat zubereite und für die ich Kräuter der Provence verwende.

Dazu als Beilage Bandnudeln.

[amd-zlrecipe-recipe:1028]

Trippa-ri-Tita-Messina-Ragout mit Bandnudeln

Hier habe ich das original sizilianische Gericht, das ich in den letzten Tagen gegessen habe, nochmals zubereitet, da es mir sehr gut geschmeckt hat.

Ich habe es hier abgewandelt und keinen Eintopf mit Kartoffeln zubereitet, sondern eher ein Pansen-Ragout mit Bandnudeln als Beilage.

[amd-zlrecipe-recipe:1019]

Schweine-Koteletts mit Bandnudeln

Einfaches Gericht.

Lecker gewürzte Koteletts.

Dazu als kleine Beilage Pasta.

Mit einer Weißwein-Sauce mit Zwiebel und Champignons.

[amd-zlrecipe-recipe:1017]

Hähnchenmägen-Ragout mit Bandnudeln

Es ist ja wirklich von Vorteil, wenn man ab und zu bei Supermärkten oder Discountern einkauft, bei denen man nicht so oft einkauft. Es hat eben den Vorteil, dass sie ein anderes Sortiment haben als die landläufig bekannten und besuchten Geschäfte. Und man eben andere Artikel zur Auswahl hat.

So war ich vorgestern wieder einmal seit langer Zeit bei meinem Edeka-Supermarkt. Und dieser hat u.a. eine Frisch-Fleisch-Theke. Nun, ich habe aus finanziellen Gründen dort

aber nichts eingekauft. Aber Edeka hat in der Kühltheke des Fleisch-Sortiments auch immer Hähnchen-Innereien: Hähnchen-Herzen, -Mägen und -Lebern. Und diese habe ich eingekauft. Darauf habe ich mich schon sehr lange gefreut.

Und zuhause habe ich mich gleich daran gemacht, mit den Hähnchenmägen ein leckeres Ragout zuzubereiten.

Hähnchenmägen haben sehr viele Sehnen und man muss sie lange schmoren. Zum Kurzbraten sind sie definitiv nichts, nicht einmal das Schmoren von einer halben oder ganzen Stunde bringt nicht das gewünschte Ergebnis. Ich habe die Mägen tatsächlich drei Stunden geschmort.

Aber dann hat man ein Ragout mit Mägen, die sehr zart und lecker sind und fast von selbst zerfallen. Die Zwiebeln schmelzen nach dem langen Schmoren fast ein wenig und geben der Sauce eine herrliche Bindung.

Als Gewürze habe ich scharfes Curry-Pulver, edelsüßes Paprika-Pulver und gemahlene Kreuzkümmel verwendet. Und das Ragout – sehr wichtig – sehr gut gesalzen. Und da die Sauce ein wenig Säure verträgt, kommt außer dem Weißwein auch noch etwas Weißwein-Essig hinein. Und für mehr Würze der Sauce brate ich als allererstes einige eingelegte Sardellenfilets im eigenen Fett an, diese zerfallen beim Anbraten komplett und geben der Sauce noch etwas Würze mit.

Als Beilage verwende ich wirklich sehr leckere Bandnudeln.

Ein Gericht nach meinem Geschmack und nach dem Motto meines Foodblogs, Nudeln, Fleisch und Sauce. Das Fleisch dieses Mal zwar nicht in Bratenform, lang geschmort und tranchiert. Sondern eben in kleiner Form als Ragout. Aber das Gericht schmeckt wirklich exzellent, ich habe mich wirklich darauf gefreut.

[amd-zlrecipe-recipe:773]

Schweine-Geschnetzeltes mit Bandnudeln

Hier ein leckeres Ragout.

Zubereitet aus Schweine-Geschnetzeltem. Dann Paprika. Und Schalotten und Knoblauch.

Die Sauce bilde ich aus selbst zubereitetem Fleischfond. Und Crème fraîche.

Das Ragout lasse ich für mehr Geschmack eine Stunde köcheln.

Dazu schmale Bandnudeln als Beilage.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:717]

Schmale Bandnudeln mit Wildkräuter-Pesto

In letzter Zeit habe ich lieber gern allein gekocht. Und auch keine Freunde zum Kochen eingeladen. Wenn, dann nur zum Kaffeetrinken, zu dem ich dann einen schönen Kuchen backe.

Dieses Pasta-Gericht mit Pesto habe ich somit nur für mich

allein gekocht.

Ich habe schöne, deutsche, schmale Bandnudeln als Pasta ausgewählt.

Und für das Pesto Wildkräuter. Dieses Mal kann ich leider nicht mitteilen, aus welchen Sorten diese Wildkräuter insgesamt bestehen. Denn ich habe sie beim Supermarkt offen und frisch gekauft. Somit war keine Verpackung dabei, auf der die einzelnen Sorten vermerkt waren.

Zum Pesto gebe ich noch verständlicherweise frisch geriebenen Parmesan und einen guten Schluck Olivenöl. Dann etwas Schmand für Schlotzigkeit. Außerdem würze ich das Pesto dieses Mal mit Senf für Würze und Säure. Und etwas zusätzliche Säure durch etwas Kapern.

Die Pasta schmeckt wie gewohnt sehr gut, das Pesto ist würzig und schmeckt kräftig nach Kräutern, wie es auch sein soll.

[amd-zlrecipe-recipe:697]

Schmale Bandnudeln mit Feldsalat-Pesto

Ich habe Pasta bei meinem Discounter erstanden. Nichts weltbewegendes. Und nicht einmal italienische Pasta. Sondern in Deutschland produziert. Aber, nach dem ersten Zubereiten und Essen muss ich sagen, sie schmecken sehr gut und delikat.

Das Pesto bereite ich aus zwei Packungen Feldsalat zu. Dazu Schalotten und Knoblauch. Und wie immer unabdingbar für ein Pesto Olivenöl und frisch geriebener Parmesan. Dazu noch etwas Schmand für mehr Schlotzigkeit.

Verwenden Sie keine saure Sahne für das Pesto. Das dürfen sie nicht. Das Pesto bestraft Sie damit, dass es beim Erhitzen im Topf mit der Pasta ausflockt. Verwenden Sie Schmand oder Crème fraîche für mehr Schlotzigkeit.

Aber das Gericht gelingt sehr gut. Die Pasta ist, wie oben erwähnt, sehr lecker. Und das Pesto schmeckt einfach „grün“, nach Salat.

[amd-zlrecipe-recipe:694]

Bandnudeln mit Spargel-Pesto

Auch dieses Mal bereite ich das erste Mal ein Pesto mit Spargeln zu. Ich habe mir Anregung bei einem Foodblog-Kollegen geholt.

Das Pesto bereite ich nach Gutdünken zu. Einfach zusätzlich etwas Schalotten, Knoblauch, Senf, saure Sahne, Parmesan, Olivenöl und Gewürze.

Da Spargel als Gemüse ja sehr viel Wasser enthält, wird dieses Pesto nach dem Pürieren sehr wässrig.

Aber es schmeckt hervorragend nach Spargel. Der Senf verleiht dem Pesto etwas Würze und eine leichte Säure.

Dazu gibt es als Beilage Bandnudeln.

Ich bereite Spargel und Pasta mit Zitronengras zu. Da man Zitronengras im Gericht nicht mitisst, sondern nur im jeweiligen Gericht mitkocht, presse ist es mit dem Messer breit und koche es im Kochwasser mit.

[amd-zlrecipe-recipe:680]

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]

Marinierter Putenrollbraten

mit Bandnudeln

Herrlich! Ganz ein Gericht nach dem Motto meines Foodblogs. Nudel, heiss und hos. Also Bandnudeln, Putenrollbraten und Sauce. Lecker! Ich könnte mich hineinlegen.

Für das Fleisch verwende ich einen Putenrollbraten in einem Netz. Dieser ist schon in einer Paprika-Marinade mariniert. Die restliche Marinade gebe ich zu dem Putenrollbraten in den Topf, um ein besseres Sößchen zu bilden.

Die Sauce bilde ich aus Riesling.

Und als Beilage wähle ich leckere Bandnudeln.

[amd-zlrecipe-recipe:513]

Gulasch mit Bandnudeln

Ein einfaches Gulasch. Zubereitet aus Rindfleisch. Wie es sich für ein gutes Gulasch gehört, verwende ich jeweils eine Hälfte Rinder-Gulasch und eine Hälfte Zwiebeln. Dazu noch einige Knoblauchzehen.

Ich würze mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer. Und gebe auch noch etwas Kreuzkümmel und Garam Masala hinzu.

Die Sauce bilde ich aus Rotwein.

Als Geschmacksverstärker kommt wie immer bei salzigen Gerichten eine Prise Zucker hinzu.

Für ein gutes Gulasch lasse ich es eine Stunde schmoren.

Als Beilage wähle ich Bandnudeln.

[amd-zlrecipe-recipe:315]

Putenrollbraten mit Bandnudeln

Dieses Rezept möchte ich unbedingt mit Ihnen teilen. Ganz ein Gericht nach meinem Geschmack. Und nach dem Motto meines Foodblogs: Nudeln, Fleisch und Sauce.

Ein Putenrollbraten. Gefüllt mit Senf und Gurke.

Einfach auf allen Seiten kross angebraten.

Dann gegart in einer Weißwein-Sauce.

Als Beilage wähle ich Bandnudeln.



Der rohe Putenrollbraten

[amd-zlrecipe-recipe:307]