

Fusilli mit Gemüsepesto



Mit vielen Gemüsesorten

Sie suchen sicherlich ab und zu auch einmal vegetarische Rezepte. Bedienen Sie sich hier mit einem.

Es handelt sich einfach nur um Pasta. Zusammen mit kleingeschnittenem Gemüse in einer leckeren weißen Sauce.

Garniert mit gehobeltem Grano Padano. Lecker!

Für 2 Personen:

- 375 g Fusilli
- 2 Pastinaken
- 2 Wurzeln
- 4 kleine Tomaten
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 2 EL Crème fraîche

- 1 Schöpflöffel des Nudelkochwassers
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Grana Padano
- Butter

Zubereitungszeit; Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 25 Min.



Mit gehobeltem Grana Padano

Pasta nach Anleitung in kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen.

Parallel dazu Gemüse putzen. Dann gegebenenfalls schälen. Und in sehr kleine Stücke schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Gemüse darin unter Rühren einige Minuten anbraten. Crème fraîche dazugeben. Einen Schöpflöffel des Nudelwassers dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles gut vermischen, kurz köcheln lassen und die Sauce abschmecken.

Pasta zum Gemüse geben. Alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Mit gehobeltem Grano Padano garnieren. Servieren. Guten Appetit!

Gebratenes Salatherz mit Maultaschen



Sehr frisch und lecker

Auch hier würde meine Mutter einwenden, das geht doch nicht!

Salat mit Pasta? Aber es geht, funktioniert und schmeckt gut.

Achten Sie darauf, bei den Maultaschen solche mit einer

vegetarischen Füllung zu kaufen. Denn haben Sie ein leckeres, vegetarisches Gericht.

Die Salatherzen brate ich in Butter auf allen Seiten an und würze sie nur mit Salz und Pfeffer.

Das Ganze wird noch mit geriebenem Grana Padano garniert.

Für 2 Personen

- 2 Salatherzen
- Salz
- Pfeffer
- Butter
- 800 g Maultaschen (mit vegetarischer Füllung, 2 Packungen à 6 Stück)
- Grana Padano

Zubereitungszeit: 10 Min.



Butter in einer Pfanne erhitzen und Salatherzen auf allen Seiten kross anbraten. Salzen und pfeffern.

Währenddessen Maultaschen nach Anleitung zubereiten.

Jeweils ein Salatherz auf einen Teller geben.
Maultaschen um die Salatherzen herumverteilen.

Mit geriebenem Grana Padano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Champignons - Curry - Risotto



Leckerer, würziger und schlotziger Risotto

Dieses Gericht bereiten Sie einfach nach dem Grundrezept zu.

Ein gutes Risotto benötigt etwa 20 Minuten unter ständigem Rühren.

Es bietet sich an, das erste Ablöschen des im Öl angebratenen Risotto-Reises mit einem trockenen Weißwein durchzuführen. Ich verwende einen Chenin blanc aus Südafrika.

Dann verwendet man für das weitere Ablöschen einfach Gemüsefond.

Ein gutes Risotto darf nicht zu flüssig und nicht zu fest sein. Es muss schlotzig sein, also sämig.

Und in ein gutes Risotto gehört unbedingt auch frisch geriebener Käse, am besten Parmigiano Reggiano oder Grana Padano. Diesen gibt man am Ende des Garens zum Risotto und mischt ihn noch unter.

Wenn Sie mögen, können Sie auch noch ein Stück Butter dazugeben für mehr Schlotzigkeit.

Dieses Risotto variiert vom Grundrezept nur durch die zusätzlichen Zutaten Champignons und das Gewürz Curry.