

Pudding mit Heidelbeer-Sauce



Mit fruchtiger Heidelbeer-Sauce

Ein Rezept für ein einfaches, leckeres Dessert.

Bereiten Sie den Pudding nach dem Grundrezept zu.

Und die Sauce bereiten Sie einfach aus frischen Heidelbeeren zu.

Einige Minuten zugedeckt köcheln lassen, schon zieht die Sauce etwas Flüssigkeit.

Und am besten schmeckt das Dessert natürlich, wenn Sie die Sauce noch warm über den Pudding geben.

Dinkel-Linguine mit scharfer Heidelbeer-Sauce



Schönes Farbenspiel

Ein Rezept für ein ausgefallenes Pasta-Gericht.

Süße Saucen sind ja bekannt, nicht unbedingt für Pasta. Aber vermischt mit einer scharfen Komponente wie Chili, Peperoni oder Ingwer kennt man sie auch als süß-scharfe Chili-Saucen aus der asiatischen Küche.

Hier habe ich einmal Heidelbeeren mit Peperoni, Ingwer und Knoblauch kombiniert. Kräftig gewürzt mit Salz und Pfeffer.

Die Sauce verlängere ich mit einem Schuss Weißwein.

Es bewahrheitet sich wieder einmal die Kochregel, dass die Sauce auf die Pasta wartet, und nicht die Pasta auf die Sauce. Also gibt man nach dem Zubereiten und Garen der Komponenten die Pasta in die Sauce und vermischt beides zusammen.

Übrigens, auch der Kochtipp gilt, wenn man zu wenig Flüssigkeit in der Sauce hat, nimmt man einfach einige Esslöffel des Kochwassers der Pasta. Denn das Kochwasser ist zum einen ja leicht gesalzen und hat zum anderen etwas Stärke der Pasta. Somit bindet sie auch die Sauce etwas.