

Nachruf: Kochen und Essen mit Andreas



Nachruf: Ich hole diesen Beitrag, der vier Jahre alt ist, aus dem Archiv und poste ihn einige Tage bis Weihnachten. Anlass ist der Tod meines Freundes Andreas. Er ist 58 Jahre alt geworden. Dieser Beitrag ist der einzige, der anlässlich eines gemeinsamen Kochens und Essens in meiner Wohnung stattfand. Auch wenn er mich natürlich noch des Öfteren zuhause besucht hatte.

Andreas war krank. Er hatte eine Psychose, die sich in Form einer Manie zeigte. Psychosen zeigen sich schubweise. Der Erkrankte hat Phasen, in denen es ihm gut geht und er normal leben kann. Zeigt sich die Psychose schubweise, wird er krank und in diesem Falle manisch. Leider hat Andreas die letzten 1 3/4 Jahre in der Psychiatrie in Marienthal verbracht.

Ich habe Andreas das letzte Mal am 24. August 2021 bei einem Spaziergang im Wandsbeker Gehölz getroffen. Er war mit Mitpatienten und Pflegepersonal unterwegs.

Das Beitragsbild ist das letzte Foto, das ich von ihm habe. Ein Selfie, von ihm in der Klinik fotografiert. Am 28. März

2022.

Die Ärzte haben es leider nicht geschafft, Andreas medikamentös so einzustellen, dass er gesund wurde und wieder in den normalen Alltag entlassen werden konnte.

Todesursache soll Nierenversagen sein. Verursacht vielleicht durch die vielen Medikamente, die er aufgrund seiner Erkrankung einnehmen musste.

R.I.P., mein Freund Andreas!

--

Ich habe meinen Freund Andreas eingeladen und wir haben zusammen gekocht.

Eine Fisch-Lasagne.



Nach dem Backen der Lasagne

Eigentlich ein klassisches Lasagne-Rezept, nur variiert dadurch, dass wir ein Fisch-Haschee zubereitet haben, keine Tomaten-Sauce mit Hackfleisch.

Andreas hat das Fisch-Haschee zubereitet. Ich die Béchamel-Sauce.

Ich habe Andreas die Anweisungen gegeben, wie er das Fisch-Haschee zubereitet, und er hat sie brav umgesetzt. ☐



Andreas

Und da frischer Salbei immer gut zu Fisch passt, gibt Andreas noch kleingewiegten, frischen Salbei in das Fisch-Haschee.

Die Lasagne haben wir dann zusammen zubereitet. Wir haben insgesamt vier Mal jeweils nacheinander geschichtet: 1 Lasagne-Platte, 1 Schicht Fisch-Haschee, 1 Schicht Béchamel-Sauce, geriebener Gouda.

Die Lasagne ist sehr gut geworfen und hat hervorragend geschmeckt.

Das gemeinsame Kochen und Essen hat Spaß gemacht. Alles in allem ein gelungener Nachmittag bzw. Abend.

Servierte Lasagne-Portion

**Vegane
Bolognese**

Vollkorn-Pasta



Ein exzellentes Pastagericht

Eine kleine Abwandlung einer Spaghetti Bolognese.

Zum einen, weil ich keine Spaghetti mehr vorrätig hatte und stattdessen Penne Rigate verwendet habe. Noch dazu sind es Vollkornnudeln.

Dann hatte ich vegane Zutaten zuhause und dachte mir, dann

kann ich das Gericht gleich vegan zubereiten.

Und es gelingt sehr gut. Das ist ein Beispiel für ein wirklich exzellentes, sehr schmackhaftes Pastagericht, vegan hin oder her. Nachkochen!

Für 2 Personen:

- 250 g veganes Hackfleisch
- 100 g geriebener, veganer Hartkäse
- 400 ml passierte Tomaten
- 2 rote Chilischoten
- Salz
- Zucker
- Olivenöl
- 350 g Vollkorn-Penne-Rigate

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 2 Min. | Garzeit 9 Min.



Mit veganem, geriebenem Käse

Chilischoten putzen und quer kleinschneiden.

Pasta in leicht gesalzenem, kochendem Wasser 9 Minuten garen.
Parallel dazu Öl in einem Topf erhitzen.
Hackfleisch darin einige Minuten kross anbraten.
Passierte Tomaten dazugeben.
Mit den Chilischoten, Salz und einer Prise Zucker gut würzen.
Den Käse bis auf einen kleinen Teil für das Garnieren des Gerichts dazugeben.
Alles gut vermischen und etwas köcheln lassen.
Sauce abschmecken.
Pasta durch ein Küchensieb geben.
Pasta zur Sauce geben und alles gut vermischen.
Auf zwei tiefe Pastateller verteilen.
Mit etwas geriebenem Käse garnieren.
Servieren. Guten Appetit!

Lasagne

Eine frische Lasagne zuzubereiten ist einfach.



Schmeckt immer wieder gut

Sie brauchen dazu nur vier Zutaten.

Zuerst einmal die *Lasagneplatten*, also die Pasta.

Dann eine *Hackfleisch-Tomaten-Sauce*. Hier können Sie nach Belieben selbst eine Sauce kreieren, denn meines Wissens ist für eine originale Lasagne keine bestimmte Sauce vorgeschrieben.

Dann eine *Béchamel-Sauce*. Diese sollte original sein. Hier im Foodblog finden Sie ein Grundrezept dazu. Aber sie ist auch einfach erklärt, denn sie besteht in der Grundversion nur aus Butter, Mehl und Milch. Und einigen Gewürze wie Salz und weißer Pfeffer.

Zum Schluss benötigen Sie noch geriebenen Käse. Meine Wahl, einen alten Parmigiano Reggiano dazu fein in eine Schüssel zu reiben und zu verwenden, war schlecht. Der er verbindet sich zwar in der Lasagne mit den beiden Saucen und gibt Würze und Geschmack. Aber auf der Lasagne verschmilzt er leider nicht

und gibt keine schmackhafte Käsekruste. Also verwenden Sie besser einen Mozzarella, oder auch einen Gouda, Edamer oder Greyezer.

Wenn Sie diese vier Grundzutaten für ein Lasagne parat bzw. zubereitet haben, versuchen Sie die Zubereitung der Lasagne in einer großen Auflaufform im Backofen. Sie werden sehen, sie gelingt gut und ist sehr schmackhaft. Wieder ein Gericht, bei dem Sie frisch zubereiten und auf Convenience verzichtet haben.

In meinem Foodblog finden Sie übrigens noch diverse andere Lasagne-Rezepte, so mit Innereien, Pferdefleisch oder Insekten. Nicht jedermanns Sache, aber auch schmackhaft.

Für 2 Personen:

- 6 Lasagneplatten
- Olivenöl

Für die Hackfleisch-Romaten-Sauce:

- 250 g Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 400 ml passierte Tomaten (Packung)
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 1/2 Topf Basilikum

Für die Béchamel-Sauce:

- [Grundrezept](#)

Für den Käse:

- 50 g Parmigiano Reggiano (Korrektur: Besser ein anderer Käse zum Schmelzen)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit: 30 Min.



Leider den falschen Käse verwendet

Für die Hackfleisch-Tomaten-Sauce:

Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauch putzen, gegebenenfalls schälen, kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Basilikum kleinschneiden

Öl in einem Topf erhitzen.

Hackfleisch und Gemüse darin einige Minuten anbraten.

Passierte Tomaten dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker kräftig würzen.

Basilikum dazugeben. Noch etwas köcheln lassen. Sauce abschmecken. Dann von der Herdplatte nehmen.

Béchamel-Sauce nach dem Grundrezept zubereiten.

Käse auf einer Küchenreibe fein in eine Schale reiben.

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Eine große Auflaufform mit etwas Olivenöl mit dem Kochpinsel einpinseln.

Nun drei Male in Folge die folgenden Zutaten übereinander geben:

Längs zwei Lasagneplatten nebeneinander hineinlegen. Dann Hackfleisch-Tomaten-Sauce darauf geben. Dann von der Béchamel-Sauce. Und schließlich vom Käse. Dann wieder zwei Lasagneplatten, ...

Auflaufform für 30 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Vor dem Herausnehmen prüfen Sie mit einer Gabel, ob die Lasagneplatten durchgegart sind oder ob die Lasagne noch 10 Minuten mehr braucht.

Herausnehmen. Jeweils einen Teil auf einen Teller geben.

Servieren. Guten Appetit!

Pferde-Leberknödel-Pfanne



Kross und knusprig

Wenn der Pferde-Schlachter nicht nur Pferdefleisch zum Kurzbraten oder Schmoren anbietet, sondern vielleicht auch schon vorgefertigte und vorgebratene Artikel wie Pferde-Leberknödel anbietet, in denen ausnahmsweise auch eine Innereie eines Pferdes verarbeitet ist, dann greifen Sie dabei ruhig zu.



Frische, vom Schlachter zubereitete Pferde-Leberknödel

Und solche Knödel bieten sich nicht nur für die allseits bekannte Leberknödel-Suppe an. Sondern auch für ein leckeres, krosses und knuspriges Pfannengericht.

Dieses Pfannengericht ist durchaus auch mit den gängigen Knödeln wie Semmelknödel oder Kartoffelknödel bekannt.

Hier jedoch wie erwähnt mit den Pferde-Leberknödeln.

Dazu gesellen sich noch Kartoffeln, Champignons, Bauchspeck, Eier und Käse.

Das Ganze wird in einer großen Pfanne kräftig angebraten und dann gewürzt.

Garniert wird einfach mit etwas frischem Schnittlauch.

Für 2 Personen:

- 2 vorgegarte Pferde-Leberknödel
- 2 große, vorgegarte Kartoffeln

- 4 große, braune Champignons
- 50 g durchwachsener Bauchspeck
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Eier
- 100 g Gouda
- Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer
- Paprika
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.



Schmackhaftes Pfannengericht

Champignons halbieren und dann quer in dünne Scheiben schneiden.

Gouda auf einer Küchenreibe fein in eine Schale reiben.

Zwiebel und Knoblauch putzen, schälen und kleinschneiden.

Speck in sehr kleine Würfel schneiden.

Klöße und Kartoffeln in dicke Scheiben schneiden.

Schnittlauch kleinschneiden.

Eier aufschlagen, in eine Schale geben und verquirlen.

Öl in einer sehr großen Pfanne erhitzen.

Zuerst Klöße- und Kartoffelscheiben darin 5 Minuten kross anbraten.

Champignons, Speck, Zwiebel und Knoblauch dazugeben.

Alles einige weitere Minuten kross anbraten.

Eier zu der Masse geben und alles gut vermischen.

Mit Salz, Pfeffer, Paprika und einer Prise Zucker würzen.

Schließlich den Käse dazugeben und untermischen.

Masse abschmecken.

Masse auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Mit Schnittlauch garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Tortellini mit Rosmarin-Käse-

Sauce



Mit einfachen, aber schmackhaften Tortellini aus der Packung

Käse ist nicht nur für den Belag eines Butterbrottes da. Sondern auch für Salate, für Pizzen, zum Überbacken und natürlich kann man mit Käse auch leckere Käse-Saucen zubereiten. Für Pasta oder Reis.

Gewöhnlich verwendet man für eine Käse-Sauce aber eher einen Greyerzer-, Cheddar- oder Gouda-Käse. Denn diese Käsesorten schmelzen in der kochende Sauce komplett und vermischen sich mit den restlichen Bestandteilen der Sauce.

Mit dem Mozzarella, den ich verwendet habe, ist die Käse-Sauce nicht optimal gelungen. Der Mozzarella schmilzt zwar in der Sauce, aber er verbindet sich eben nicht komplett mit ihr.

Sicherlich gibt es dafür auch einen Trick, um dies zu bewerkstelligen und zu erreichen. Aber mir ist leider kein solcher Trick bekannt und auch bei der Recherche im Internet fand ich keinen solchen.

Nichts desto trotz ist die Sauce aufgrund des Mozzarella, des Weißweins und des Rosmarin sehr lecker.

Dazu gibt es als Hauptzutat der Gerichts einfache Tortellini aus der Packung. Mit Ricotta und Spinat gefüllt.

Für 2 Personen:

- 500 g Tortellini (2 Packungen à 250 g, mit Ricotta und Spinat gefüllt)

Für die Sauce:

- 2 Mozzarella (2 Packungen à 125 g)
- Soave
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Zweige frischer Rosmarin
- Salz
- weißer Pfeffer
- Zucker
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.



Mit leckerer Käse-Sauce

Zwiebel und Knoblauch putzen, schälen und kleinschneiden.

Mozzarella in kleine Würfel schneiden.

Blättchen des Rosmarin abzupfen und kleinwiegen.

Butter in einem Topf erhitzen und Gemüse darin andünsten.

Mozzarella dazugeben.

Mit einem sehr großen Schluck Soave ablöschen.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Rosmarin dazugeben.

Alles vermischen und bei geringer Temperatur einige Minuten köcheln lassen.

Sauce abschmecken.

Parallel dazu Tortellini in leicht gesalzenem, kochendem Wasser acht Minuten garen.

Tortellini auf zwei Schalen verteilen.

Sauce darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Überbackene, panierte Auberginen



Kross und knusprig

Auberginen sind aus der mediterranen Küche nicht wegzudenken.

Sie haben allerdings den Nachteil, dass sie eine sehr feste, harte Schale haben. Deswegen schält man sie für manche Zubereitungen besser vorher.

Außerdem haben sie auch die Eigenart, dass sie sich beim Braten in Öl in der Pfanne sehr stark mit dem Fett vollsaugen.

Bei dieser Zubereitung ist dies auch gar nicht abzuwenden, denn die Auberginen werden in Scheiben geschnitten, paniert

und dann in der Fritteuse frittiert. Dort können sie sich gerne mit dem siedenden Fett vollsaugen.

Diese Zubereitung eignet sich gut als Vorspeise für ein mehrgängiges Menü.

Für 2 Personen

- 2 Auberginen
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 6 EL Mehl
- 2 Eier
- 10 EL Paniermehl
- 200 g junger Gouda

Zubereitungszeit. Vorbereitungszeit 10 Min. | Zubereitungszeit 13 Min.



Lecker überbacken

Auberginen putzen. Längs in dicke Scheiben schneiden.

Auf jeweils beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Panierstraße aufbauen. Ein Teller mit Mehl, ein Teller

mit verquirlten Eiern, ein Teller mit Paniermehl.

Fett in der Fritteuse auf 180 °C erhitzen.

Auberginenscheiben nacheinander auf jeder Seite durch Mehl, dann Ei, dann Paniermehl ziehen. Auf einen sehr großen Teller legen.

Auberginenscheiben in zwei Durchgängen in die Fritteuse geben und jeweils 3–4 Minuten kross frittieren.

Auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen.

Gouda in dünne Scheiben schneiden.

Auberginenscheiben auf einen feuerfesten, großen Teller geben.

Mit den Goudascheiben belegen.

Unter der Grillschlange von Backofen oder Mikrowelle 10 Minuten überbacken.

Auf zwei Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

4-Käse-Gnocchi mit Avocado-Aubergine-Rosmarin-Pesto



Gnocchi mit vier Käsesorten gefüllt

Ein Pesto für eine leckerer Pasta ist immer schnell zubereitet. Wenn man die richtigen Zutaten hat.

Avocados eignen sich immer gut für ein Pesto. Diese Fettfrucht verrührt man schnell in der Küchenmaschine und sie ergibt eine sämige, dickflüssige Konsistenz des Pesto.

Aubergine ist auch gut geeignet für ein Pesto. Allerdings ohne die harte Schale, die man vorher entfernt. Verwendet wird nur das weiche, innere Fruchtfleisch.

Zu dem Pesto kommt noch viel frischer Rosmarin hinzu.

Als weitere Zutat zu dem Gericht bereite ich gefüllte Gnocchi zu. Und zwar mit einer 4-Käse-Füllung. Die Gnocchi werden einfach einige Minuten in der Pfanne in Olivenöl gebraten.

Das Gericht ist zwar farblich nicht gerade ein Hingucker. Aber es schmeckt hervorragend.

Für 2 Personen

- 500 g 4-Käse-Gnocchi (2 Packungen à 250 g)
- 2 reife Avocado

- 1 Aubergine
- viele Zweige frischer Rosmarin
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 8 Min.



Optisch nicht besonders ansprechend ...

Avocado putzen, schälen und entkernen.

Aubergine ebenfalls putzen, dann schälen und in kleine Würfel schneiden.

Blättchen des Rosmarin abzupfen und auf einem Schneidebrett kleinwiegen.

Avocado, Aubergine und Rosmarin in eine Küchenmaschine geben und fein pürieren.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Abschmecken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Gnocchi einige Minuten

darin anbraten.

Pesto dazugeben und einige Minuten mit erhitzen.

Gnocchi mit Pesto auf zwei Schalen verteilen.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Pasta-Pfanne



Drei Zutaten für das Pfannen-Gericht

Einfach. Aber lecker.

Ich hatte frische Tagliatelle vorrätig.

Also habe ich sie zusammen mit Eiern und Käse zubereitet.

Wie ich es vor einiger Zeit mit den Schupfnudeln getan habe.

Also einfach die gegarte, heiße Tagliatelle in viel Butter einige Minuten anbraten.

Eier aufschlagen und dazugeben.

Dann noch frisch geriebenen Käse dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Und zusätzlich für Würze und Farbe etwas Kukurma dazugeben.

Fertig ist ein leckeres Pfannengericht.

Für 2 Personen

- 300 g frische Tagliatelle (1/2 Packung)
- 6 Eier
- 100 geriebener Grano Padano
- frisch geriebenes Meersalz
- frisch geriebener schwarzer Pfeffer
- 1 TL Kukurma
- Butter
- Schnittlauch

Zubereitungszeit: 10 Min.



Schnittlauch kleinschneiden.

Pasta nach Anleitung drei Minuten in kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen.

Durch ein Küchensieb abschütten.

Butter in einer Pfanne erhitzen.

Pasta dazugeben und einige Minuten kross anbraten.

Eier aufschlagen und dazugeben. Alles gut vermischen.

Käse ebenfalls dazugeben und nochmals vermischen.

Mit Salz, Pfeffer und Kukurma würzen.

Pasta auf zwei Teller verteilen.

Mit Schnittlauch garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Käse-Quark-Kuchen



Sehr leckerer Kuchen mit Käse und Quark

Dies ist kein American Cheesecake. Und auch kein deutscher Käsekuchen. Die ich beide schon in schönster Vollendung zubereitet und gebacken habe. Die Rezepte finden Sie in diesem Foodblog.

Denn ich hatte einerseits zu wenig Frischkäse vorrätig, um einen American Cheesecakes zu backen.

Und andererseits hatte ich zu wenig Quark zuhause, um einen Käsekuchen zu backen.

Aber beides zusammen, also der Vorrat an Frischkäse und Quark, ja, das reichte doch wirklich für einen Kuchen.

Und somit ist es eher ein Hybrid geworden.

Auch beim Geschmack hat er etwas von beiden Kuchensorten. Nämlich den Geschmack nach Frischkäse vom American Cheesecake. Und den Geschmack nach Quark vom Käsekuchen.

Also ein wenig variiert und kreiert und schon hat man einen sehr gelungenen und vor allem wohlschmeckenden Kuchen.

Auch den Boden und die Backweise habe ich etwas geändert.

Ich bereite den Boden nicht aus Butterkeksen und Butter wie beim American Cheesecake zu. Sondern verwende einen Mürbeteig. Diesen drücke ich allerdings ganz plan in der Spring-Backform aus und ziehe keinen Rand hoch, wie man es beim Käsekuchen normalerweise ja tut.

Darauf kommt dann einfach die recht flüssige Füllmasse mit Käse und Quark, die aber aufgrund der verwendeten Eier, der Schlagsahne und der Speisestärke beim Backen abbindet und fest und kompakt wird.

Auch Frischhaltefolie wie beim American Cheesecake wird nicht verwendet. Und auch keine Zubereitung mit einer Backofenschale voller Wasser, in der der American Cheesecake gebacken wird.

Nein, dieses Mal ganz einfach eine Spring-Backform mit Backpapier. Fertig.

Avocado - Pasta



Leckere Pasta

Dieses Rezept habe ich aus meinem neuen, veganen Kochbuch.

Ich habe es natürlich ein wenig abgewandelt.

Ich hatte kein Basilikum vorrätig, also habe ich frischen Rosmarin verwendet.

Und das Cashewmus und die vegane Milch für die Cremigkeit des Pestos habe ich weggelassen.

Ich habe stattdessen veganen Käse und viel Olivenöl verwendet. Und auch schon allein die Avocados sorgen für eine gute Cremigkeit.

Pinienkerne zum Garnieren waren nicht unbedingt notwendig.

Und die Kirschtomaten habe ich halbiert und in Butter angebraten, bevor ich sie zum Schluss zur Avocado-Pasta gebe.

Für 2 Personen

- 350 g Spaghetti
- 8 Kirschtomaten
- Butter

Für das Pesto:

- 2 reife Avocado
- 1 Zweig frischer Rosmarin
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- veganer Käse
- Olivenöl
- 1/2 Bio-Zitrone (Schalenabrieb und Saft)
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 9 Min.



Alle Zutaten für das Pesto in eine hohe, schmale Rührschüssel geben und mit dem Pürierstab fein pürieren.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Kirschtomaten halbieren und in einer Pfanne mit Butter anbraten.

Kochwasser abschütten, dabei die Pasta aus dem Topf nehmen.

Pesto in den gleichen Topf geben und erhitzen.

Pasta dazugeben und alles gut vermischen.

Kirschtomaten ebenfalls dazugeben und gut vermengen.

Auf zwei tiefe Pastateller verteilen und mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Cordon bleus mit Tomatensalat



Leckere Cordon bleus

Auch ein Rezept für ein einfaches, unkompliziertes Gericht.

Cordon bleus, also Schweineschnitzel, in die man jeweils eine Tasche schneidet und die Schnitzel dann mit Käse und gekochtem Schinken füllt.

Dann werden die Schnitzel noch paniert und goldgelb in Butter gebraten.

Dazu ein leckerer Salat mit Tomaten, für den ich noch etwas Knoblauch – neben dem Dressing – verwende.

Für 2 Personen:

- 6 dicke Schweineschnitzel
- 6 Scheiben Hartkäse
- 6 Scheiben gekochter Schinken
- 2 Eier
- 4 EL Mehl
- 4 EL Semmelbrösel

- Salz
- Pfeffer
- Butter
- 500 g Kirschtomaten (1 Packung)
- 4 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- Weißweinessig
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 10 Min.



Tomaten kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Koblauch ebenfalls kleinschneiden und dazugeben.

Mit Öl, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker ein Dressing erstellen und über die Tomaten geben.

Alles gut vermischen und einige Zeit ziehen lassen.

In die Schnitzel längs eine tiefe Tasche schneiden.

Jeweils eine Scheibe Käse und Schinken hineingeben.

Eine Panierstraße mit drei Tellern mit Mehl, Eiern und Semmelbröseln aufbauen.

Schnitzel auf jeder Seite gut panieren.

Butter in zwei Pfanne erhitzen und Schnitzel darin auf jeder Seite etwa 4–5 Minuten kross anbraten, bis sie goldgelb gebraten sind.

Salat auf zwei Schüssel verteilen.

Jeweils drei Schnitzel auf einen Teller geben. Salat dazustellen.

Servieren. Guten Appetit!

Gnocchi mit Käse- und Waldpilzfüllung mit schwarzer Bohnen-Sauce



Mit leckerer Sauce

Ein reines Convenience-Gericht.

Fertige, industriell hergestellte Gnocchi mit einer leckeren Füllung.

Und eine fertige, asiatische Sauce aus dem Glas.

Bei den Gnocchi habe ich aber auf gute Qualität geachtet und ein Produkt mit dem Zusatz „Gourmet Finest Cuisine“ gekauft. Und die Gnocchi sind auch deutlich größer als ich es von Gnocchis bisher kenne.

Und dass auch die Sauce ein gutes Produkt ist, habe ich schon bei diversen asiatischen Gerichten festgestellt, in der ich diese Sauce verwendet habe. Sie kommt schließlich aus einem Asia-Laden in Hamburg.

Also alles in allem zwar Convenience, aber gute Produkte.

Und vor allem dennoch sehr lecker.

Und ein unbestreitbarere Vorteil: In 6 Minuten zubereitet und verzehrfähig.

Tortellini mit Käsefüllung und Chili-Bohnen-Sauce



Tortellini!

Mal wieder ein Etikettenschwindel, wie ich ihn von diesem Hersteller bei meinem Discounter schon des öfteren kenne.

Auf der Packung steht „Tortelloni“. Nun, Tortelloni sind die größere Ausgabe der Tortellini und handteller groß.

Bei einem Gericht in einem italienischen Restaurant mit Tortelloni erhält man auf einem großen Teller höchstens 3–4 Tortelloni. Mehr passen nicht auf den Teller.

Also Etikettenschwindel.

Die Packungen enthalten Tortellini. Davon passen jede Menge auf einen großen Teller.

Man will vermutlich den Käufer beeindrucken und nennt die Tortellini fälschlicherweise Tortelloni.

Dazu der Einfachheit halber eine fertige asiatische Sauce. Eine Sauce aus Sojabohnen und Chilis. Also sehr scharf. Im Chinesischen heißt sie Toban-Djan-Sauce.

Alles in allem aber sehr lecker.

Überbackene Zwiebelsuppe



Lecker überbacken

Die siebte Kreation.

Dieses Mal mit der Hauptzutat Zwiebeln.

Und dann ist einmal Schluss mit den vielen Suppen-Rezepten.

Und diese Zwiebelsuppe bereite ich auch nicht als Cremesuppe mit Weißwein und Sahne zu. Sondern klassisch mit angedünsteten Zwiebelringen, Gemüfefond und mit Käse überbacken.

Aber es kommt etwas Knoblauch zum Andünsten dazu.

Beim Gewürz wie fast immer Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker. Bei diesem Gericht aber auch unbedingt noch Muskat.

Zum Überbacken verwende ich einen beliebigen, geriebenen Hartkäse.

Gemüse-Teller



Gesund und lecker

Ein vegetarischer Gemüseteller. Er ist sogar vegan, wenn man den geriebenen Käse weglässt.

Als Beilage Gemüse-Reis.

Lecker, leicht zu verdauen und sehr gesund.

Käse-Tarte



Mit drei Käsesorten

Eine Käse-Tarte. Nein, kein Käse-Kuchen. Wie man ihn in Deutschland mit Speisequark zubereitet. Oder in Amerika als American Cheesecake mit Frischkäse.

Eine Tarte mit Käse. Und zwar drei verschiedenen Käsesorten.

Einmal für Würze ein Blauschimmelkäse.

Als weiteres für Geschmack ein Camembert.

Und nochmals für Würze geriebener Cheddar.

Die Käsesorten haben ja den Vorteil, dass sie beim Backen in der Füllmasse der Tarte schmelzen. Und sich somit die Käsesorten in der Füllmasse verteilen.

Aber, die Käsesorten werden natürlich beim Abkühlen der Tarte nach dem Backen auch wieder fest und kompakt und geben somit

der Tarte Festigkeit.

Diese Tarte ist mit einem Mürbeteig zubereitet und gebacken. Es bietet sich aber eigentlich eher an, einen Hefeteig für die Tarte zuzubereiten.

[amd-zlrecipe-recipe:1225]