

Salat mit Lollo rosso, Chicorée und Lauchzwiebel

Einfacher, aber schmackhafter Salat mit drei Zutaten.

Lollo rosso, Chicorée und Lauchzwiebel.

Das Dressing dieses Mal mit Weißwein-Essig und Olivenöl zubereitet.

[amd-zlrecipe-recipe:1032]

Lollo-rosso-Salat

Da haben die Hersteller von Lebensmitteln doch tatsächlich dazugelernt.

Ich habe eine Packung Lollo-rosso-Salat gekauft.

Dieser war geputzt, gewaschen und grob zerkleinert.

Und auf der Packung stand doch tatsächlich „Convenience-Salat“.

Kaum zu glauben. Aber endlich einmal eine passende, nicht irreführende Bezeichnung eines Lebensmittels.

Ganz gestimmt hat die Bezeichnung im Endeffekt dann aber doch nicht. Der Salat war nur grob zerrupft. Für einen Salat waren die Salatteile dann doch zu groß und ich musste sie für den Salat noch mit der Hand etwas zerkleinern.

Angerichtet habe ich den Salat mit einem italienischen Dressing.

Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker. Balsamico di Modena. Olivenöl.

[amd-zlrecipe-recipe:1016]

Frische, rote Capellini mit Oliven, Olivenöl und Parmigiano Reggiano

Meine Nudelmachine ist repariert und wurde von der Vetriebsfirma wieder an mich zurückgeschickt. Der Knethaken war defekt und wurde ausgetauscht. Jetzt funktioniert sie wieder einwandfrei.

Aus diesem Grund habe ich auch gleich frische Pasta zubereitet. Dieses Mal dünne Capellini.

Und als Besonderheit habe ich zu der Teigmasse in der Nudelmaschine Tomatenmark hinzugegeben, um die Nudeln zu färben und ihnen ein spezielles Aroma zu verleihen. Und das hat auch alles sehr gut geklappt.

Ich richte die frische Pasta nur mit einigen frischen, guten Zutaten an. Kleingehackten, eingelegten Oliven. Olivenöl. Und frisch geriebenem Parmigiano Reggiano.

Fertig ist ein einfaches, leckeres Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:1012]

Penne Rigate mit Blattsalat-Pesto

Für das Pesto verwende ich eine Mischung aus frischem Salat. Und zwar junger Spinat, Rucola und roter Mangold.

Aroma füge ich dem Pesto hinzu, indem ich Schalotten und Knoblauch in Olivenöl anbrate, um Röststoffe zu erhalten.

Dann kommt noch eine große Portion frisch geriebener Parmigiano Reggiano hinzu.

Und für weiteres Aroma und Würze einige eingelegte Oliven.

Als Pasta wähle ich Penne Rigate.

[amd-zlrecipe-recipe:1010]

Endivien-Salat

Ein einfacher Endivien-Salat.

Aber zubereitet mit einem leckeren Dressing mit gutem

Balsamico di Modena und gutem Olivenöl.

Verfeinert vor dem Servieren mit kleingewiegter Petersilie und kleingehackten Pinienkernen.

Etwas für die Veganer.

Und für zwischendurch ist so ein leckerer, frischer Salat wirklich sehr schmackhaft.

[amd-zlrecipe-recipe:997]

Tagliolini mit Blumenkohl-Pesto

Ich verwende für die Pasta grüne Tagliolini, die mit Spinat hergestellt wurden. Aufgrund dessen, dass die Pasta sehr dünn ist, braucht sie nur eine Kochzeit von etwa 3 Minuten.

Das Pesto bereite ich aus einem lila Blumenkohl zu. Dazu Schalotten und Knoblauch, die ich für mehr Röststoffe und Aroma in viel Olivenöl anbrate.

Schließlich noch eine große Portion frisch geriebener Parmigiano Reggiano.

Ich würze das Pesto mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Keine Bange, das Pesto hat zwar eine leichte Farbe und Anmutung wie ein Kartoffelpüree. Aber es schmeckt sehr lecker und würzig nach Blumenkohl. Und schließlich soll es auch sehr schlotzig für die Pasta sein.

[amd-zlrecipe-recipe:991]

Feldsalat mit Nürnberger Rostbratwürsten

Nein, nicht separat zubereitet und angerichtet.

Sondern zusammen.

Ich gebe für das Dressing für den Feldsalat Balsamico di Modena, Olivenöl, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker auf den Feldsalat und vermische ihn damit.

Währenddessen habe ich die Rostbratwürste kleingeschnitten und einige Minuten kross in der Pfanne angebraten.

Dann gebe ich die Würste zum Salat und vermischen alles miteinander.

[amd-zlrecipe-recipe:973]

FrISChe Tortellini mit

Olivenöl und Parmigiano Reggiano

Ein schnell zuzubereitendes Gericht. Drei Zutaten. Kein weiterer Kommentar.

Einfach Pasta garen, in zwei tiefe Pasta-Teller verteilen, Olivenöl darüber geben und frisch gemahlene Parmigiano Reggiano darüber geben.

Fertig.

[amd-zlrecipe-recipe:970]

Girasoli mit Schwarze-Wurzel-Pesto

Das Pesto für dieses Pasta-Gericht besteht zum größten Teil aus gegarten und pürierten schwarzen Wurzeln. Und nein, dies sind keine Schwarzwurzeln, also die Arme-Leute-Variante zu Spargel. Es sind schwarze Wurzeln, also schwarze Karotten, da ja Wurzel der norddeutsche Begriff für Karotten ist.

Wenn man sie schält, haben sie eine tieflila oder fast schwarze Farbe.

Ich gebe in das Pesto noch Schalotten und Knoblauch. Und Olivenöl und Parmigiano Reggiano.

Als Pasta habe ich frische Pasta vom Discounter gewählt. Und zwar gefüllte Pasta, Girasoli mit gegrilltem Gemüse.

[amd-zlrecipe-recipe:969]

Kirsch-Tomaten mit Calabresi

Ein schlichtes Rezept.

Tomaten, Knoblauch und Olivenöl.

Dazu ein wenig Pasta.

[amd-zlrecipe-recipe:966]

Spiralnudeln mit Avocado-Champignon-Pesto

Spiralnudeln. Mit einem leckeren Pesto.

Für das Pesto verwende ich Avocados. Dann Champignons. Schließlich eine große Menge frisch geriebenen Parmesan.

Und noch einige kleine weitere Zutaten.

Der Zitronensaft gibt dem Pesto einen sauren, fruchtigen Geschmack.

[amd-zlrecipe-recipe:948]

Mi-Nudeln mit Rucola-Tomaten-Pesto

Hier einmal sozusagen außerhalb der Reihe wieder ein Rezept mit fertigen, industriell gefertigten Nudeln.

Meine neue, elektrische Pasta-Maschine funktioniert nicht genau so, wie sie eigentlich sollte. Ich muss sie jetzt erst auf Garantie an den Distributor zurückschicken, damit sie dort begutachtet, eventuell repariert wird oder ich eine neue Maschine erhalte.

Deswegen hier asiatische Mi-Nudeln. Andere hatte ich nicht mehr vorrätig.

Dazu ein leckeres Pesto aus Rucola, Kirsch-Tomaten und viel Parmesan.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:939]

Rinder-Carpacchio

Frisches, rohes Rinderfilet.

Leicht angefroren. Dann in hauchdünne Scheiben geschnitten.

Serviert mit etwas Balsamico, Olivenöl und Parmesan.

[amd-zlrecipe-recipe:909]

Dorade Royale mit Buschbohnen

An Weihnachten gibt es Dorade Royale.

Ich fülle den Bauchraum der Doraden mit zerdrücktem Knoblauch, Rosmarin, Thymian und Zitronenscheiben.

Dann gebe ich sie jeweils in Alufolie, träufele etwas Olivenöl darüber, verschließe sie gut in der Alufolie und gare sie im Backofen.

Dazu Buschbohnen.

[amd-zlrecipe-recipe:899]

Tortellini mit Olivenöl

Ein einfaches Gericht. Nur drei gute Zutaten.

Als Pasta verwende ich frische Tortellini.

Bei den Tortellini hat der Hersteller wieder einmal

Etikettenschwindel betrieben. Laut Verpackung waren es „Tortelloni“. Das war aber nicht zutreffend. Ich habe es in meinem Foodblog schon einmal beschrieben, ich habe einmal frische Tortelloni in einem italienischen Restaurant in Düsseldorf gegessen. Ich bekam einen großen Teller serviert, auf dem sich drei Tortelloni befanden. Mehr passten nicht auf den Teller. Tortelloni haben etwa die Größe einer Handfläche. Tortellini sind dagegen klein und deswegen passen auch gut 15–20 Tortellini in eine Pasta-Packung mit etwa 250 g.

Aber das Gericht ist sehr fein, und Olivenöl und Parmesan runden die Pasta gut ab.

[amd-zlrecipe-recipe:897]

Wurst-Salat

Ich hatte ein Glas mit Cocktail-Würstchen vorrätig, die ich noch verbrauchen wollte. Ein kleiner, frischer Salat bot sich an. Dazu habe ich die ganz kleinen Cocktail-Würstchen im Ganzen verwendet. Die etwas größeren, die auch im Glas enthalten waren, habe ich grob zerkleinert. Wer keine Cocktail-Würstchen vorrätig hat, kann gern auch Wiener Würstchen verwenden.

Dazu kommen noch hart gekochte Eier, Chinakohl und Zwiebeln. Und etwas krause Petersilie.

Das Dressing bilde ich aus gutem Balsamico und Olivenöl. Gewürzt mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

[amd-zlrecipe-recipe:896]