

# Frischer Salat

Ein einfacher Salat, den es als Beilage zu einem Eintopf gibt.

Zubereitet aus zwei Salatherzen, rot und grün.

Einfach angemacht mit einem Salat-Dressing aus Olivenöl, Weißwein-Essig, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

[amd-zlrecipe-recipe:801]

---

# Pasta mit Radicchio-Pesto

Pasta.

Pesto.

Fertig.

[amd-zlrecipe-recipe:775]

---

# Pasta mit Avocado-Pesto

Bei der Pasta habe ich die Verpackung zu schnell weggeworfen und konnte nicht darauf schauen, welchen Namen diese Pasta hat.

Aber das ist eigentlich einerlei, denn dieses Gericht kann man mit der unterschiedlichsten Pasta zubereiten und sie gelingt.

Für das Pesto verwende ich Avocados, die schon leicht überreif sind. Deswegen auch die leicht graue und nicht grüne Farbe des Pesto.

Desweiteren verwende ich Schalotten, Knoblauch, Lauchzwiebeln, Parmesan, Crème fraîche und Olivenöl für das Pesto.

Und als Gewürze einfach Salz, Pfeffer und Zucker.

[amd-zlrecipe-recipe:774]

---

## **Tagliolina al limone mit Blumenkohl-Pesto**

Ich hatte vor einiger Zeit schon einmal ein Pesto aus Blumenkohl zubereitet und das war mir sehr gut gelungen.

Also habe ich es dieses Mal auch wieder zubereitet.

Als weitere Zutaten verwende ich frisch geriebenen Ingwer, Parmesan, Crème double, Limettensaft und Olivenöl.

Und als Pasta wähle ich Tagliolina al limone.

[amd-zlrecipe-recipe:757]

---

# Pasta-Pfanne

Ein italienisches Gericht, als Alternative und Abwechslung zu den asiatischen Gerichten im Rahmen meiner Asien-Woche.

Dieses Gericht ist sogar vegan, denn ich verwende veganen, geriebenen Hartkäse.

Dazu Lauchzwiebeln, Cherry-Tomaten und Avocado.

Bei der Pasta hat man freie Wahl, was der Küchenschrank so hergibt. Ich verwende Spiralnudeln.

Zum Anbraten der Zutaten sollte man auf alle Fälle ein gutes Olivenöl verwenden, denn dieses gibt man beim Servieren mit dem Gericht auf die beiden Teller.

Ich habe das Gericht in der Pfanne zubereitet und auch so benannt, man kann das Gericht also auch in zwei Pfannen servieren. Ich habe der Einfachheit halber auf zwei tiefe Pasta-Teller zurückgegriffen.

[amd-zlrecipe-recipe:741]

---

# Fusilli Lunghi mit Avocado-Limette-Pesto

Am Wochenende einmal ein einfaches, schnell zubereitetes Gericht mit Pasta und Pesto. Bevor am Montag die Asien-Woche

beginnt.

Als Hauptzutat verwende ich Fusilli Lunghi.

Und das Pesto bereite ich aus sehr reifen Avocados und Bio-Limetten zu. Letzteres in Bio-Qualität, da ich Schale und Saft der Limetten verwende.

Dazu ein Schuss Olivenöl. Und geriebenen, veganen Hartkäse. Anstelle des sonst verwendeten Parmesans.

Aber auf diese Weise bereite ich sogar ein richtig veganes Gericht zu. Das noch dazu sehr lecker ist.

Wenn man sehr reife Avocados verwendet, braucht man auch keinen Pürrierstab, um das Pesto fein zu bekommen. Ein Stampfgerät und eine Schüssel reichen aus.

Das Pesto schmeckt aufgrund der verwendeten Limetten sehr frisch und zitronig. Und die Avocados geben dem Pesto eine sehr sämige Bindung und viel Geschmack.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:731]

---

## Spargel-Salat

Dieses Mal habe ich aus einem Kilo Spargel einen Salat zubereitet. Es ist ein Rezept der Kategorie Surf'n'Turf, denn ich verwende für den Salat sowohl durchwachsenen Bauchspeck, also Fleisch, als auch tiefgefrorene Eisgarnelen, somit Meeresfrüchte oder Fisch.

Die Eisgarnelen verwende ich als Besonderheit einmal nicht durchgegart, sondern roh aus der Packung. Wie eine Foodblogger-Kollegin einmal sagte, „An Rohem ist mir nichts fremd“.

Dazu kommen noch hart gekochte Eier.

Das Dressing bereite ich ganz einfach aus Weißwein-Essig und Olivenöl zu.

Ein frischer Salat, der im Moment sehr gut zu den nun höher werdenden, sommerlichen Temperaturen passt.

[amd-zlrecipe-recipe:719]

---

## **Schweinebauch und Wirsing-Gemüse**

Mal wieder etwas Fleisch nach den vielen Pasta-Gerichten mit Pesto.

Ich habe Schweinebauch-Scheiben gewählt. Diese habe ich vor der Zubereitung über Nacht in einer Marinade mit Olivenöl und rosenscharfem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und Zucker mariniert.

Dazu als Gemüse Wirsing. Diesen putze ich, schneide ihn klein und gare ihn in kochendem Wasser. Dann schütte ich das Wasser ab, gebe Schmand für ein schlotziges Gemüse hinzu und würze den Wirsing noch.

[amd-zlrecipe-recipe:700]

---

# Spiralnudeln mit Weiße-Rüben-Pesto

Nochmals ein Pasta-Gericht mit Pesto.

Für die Pasta wähle ich Spiralnudeln.

Und das Pesto bereite ich dieses Mal etwas ungewohnt aus weißen Rüben zu. Dazu natürlich Parmesan und Olivenöl. Pinienkerne und etwas Schmand. Und Salz, Pfeffer und Zucker.

Das Pesto schmeckt gut, sehr ausgeglichen. Es hat weder einen würzigen, kräftigen noch sauren oder scharfen Geschmack. Eben einfach etwas „harmonisch“.

[amd-zlrecipe-recipe:699]

---

# 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

fräiche 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]

---

# Bandnudeln mit Avocado-Pesto

Dies ist das erste Mal, dass ich ein Avocado-Pesto zubereite. Aber es gelingt gut. Ich hatte mehrere Avocado gekauft, und kann somit einige Male ein Pesto zubereiten.

Avocados haben den Vorteil, dass man sie pikant und herzhaft oder auch süß zubereiten kann. Eben mit den unterschiedlichsten Zutaten. Und die Pestos gelingen sehr gut und schmackhaft.

Dieses Mal habe ich weitere Zutaten wie Schalotten, Knoblauch, Pinienkerne, Parmesan, saure Sahne, etwas Worcestershire-Sauce, Zitronen-Saft und Olivenöl hinzugegeben.

Ich erhitze das Pesto auch nicht, da ich Bedenken habe, dass sonst die saure Sahne, die ja nur 10 % Fett hat, ausflockt. Sondern ich gebe das Pesto einfach nur zur Pasta dazu und erhitze es damit.

[amd-zlrecipe-recipe:677]

---

# Penne Rigate mit Basilikum-Pesto

Mal wieder ein schnell zubereitetes Pasta-Gericht.

Die Pasta ist innerhalb 10 Minuten gekocht.

Und während dieser Zeit kann man auch das Pesto schnell

zubereiten.

Das Gericht ist sehr lecker und schmackhaft, das Pesto gelingt gut.

Geben Sie jedoch nicht die Pasta in einen tiefen Pasta-Teller und dann obenauf das Pesto. Das dürfen Sie nicht. Hier gilt die Küchenregel: Die Sauce wartet auf die Pasta, nicht die Pasta auf die Sauce.

[amd-zlrecipe-recipe:658]

---

## Schweinebauch und Paprika-Gemüse

Eigentlich wollte ich eine große Portion Schweinebauch bei meinem Discounter kaufen, weil ich wieder einmal großen Appetit auf Schweinebauch hatte. Ich wollte ihn in den unterschiedlichsten Variationen zubereiten. Also gebraten, gegart, frittiert.

Aber leider hatte mein Discounter keinen unmarinierten Schweinebauch im Sortiment, nur marinierten für die jetzige Grillsaison.

Also habe ich einfach mit grobem Pfeffer marinierten Schweinebauch gekauft. Den ich der Einfachheit halber nur in Olivenöl brate.

Dazu gibt es ein feines Paprika-Gemüse, das ich aus Spitz-Paprika und normalem Paprika zubereite. Gewürzt mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker. Und einer großen Prise getrocknetem Oregano für leicht mediterranes Flair.

Für diese Gericht benötigt man wirklich ein gutes Olivenöl, denn ich brate sowohl Schweinebauch als auch Paprika-Gemüse einfach nur in Öl in der Pfanne. Fertig!

[amd-zlrecipe-recipe:647]

---

## **Salat mit Chicorée, Chinakohl, Pak Choi und Steakstreifen**

Jetzt habe ich doch nochmals einen schmackhaften Salat kreiert, da ich von Chicorée und Chinakohl noch etwas vorrätig hatte.

Desweiteren habe ich einen Pak Choi für den Salat verwendet.

Und um den Salat noch etwas zu verfeinern, gebe ich noch vorher in Olivenöl angebratene, marinierte Steakstreifen hinzu.

Als Dressing verwende ich dieses Mal ein einfaches Essig-Öl-Dressing.

Und würze den Salat nur mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

[amd-zlrecipe-recipe:565]