

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 fraîche 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]

Spiralnudeln und Bärlauch-Pesto

Es ist Bärlauch-Saison.

Aber keine Bange, ich habe den Bärlauch nicht selbst im Wald gepflückt. Ich nehme an, dass ich dann vermutlich das falsche Kraut pflücken würde.

Nein, ich habe Bio-Bärlauch in der Packung bei meinem Supermarkt erhalten.

Ich bereite das Pesto mit dem Bärlauch und Schalotten, Knoblauch und Parmesan zu.

Dazu gibt es als Beilage oder eher Hauptzutat Spiralnudeln.

Das Pesto riecht herrlich nach Knoblauch, ist doch der Bärlauch meines Wissens ein Knoblauchgewächs.

[amd-zlrecipe-recipe:652]

Austernpilz-Pfanne mit Parmesan

Ein Pfannengericht. Mit Pilzen und Käse.

Es ist gleichzeitig auch ein vegetarisches Gericht.

Wenige Zutaten. Einfach und schnell zubereitet.

Und sehr lecker und schmackhaft.

[amd-zlrecipe-recipe:651]

Lauch-Mangold-Speck-Auflauf

Hier bereite ich einen einfachen Auflauf vor. Für das Gemüse verwende ich Lauch und Mangold.

Als würzige Zutat wähle ich durchwachsenen Bauchspeck.

Ich backe das Ganze in selbst zubereitetem Gemüfefond.

Ich habe zum Überbacken leider keinen geriebenen Gouda oder Mozzarella vorrätig, also verwende ich ausnahmsweise einmal Parmesan.

Der Auflauf gelingt auch mit diesem Käse. Er ist sehr schmackhaft, das Gemüse noch sehr frisch und knackig und der Fond sehr lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:639][amd-zlrecipe-recipe:639]

Wurzeln-Pastinaken-Klöße mit Parmesan

Ich hatte Wurzeln und Pastinaken gekauft. Und wollte damit etwas Leckeres zubereiten.

Zuerst dachte ich daran, Wurzeln und Pastinaken zu kochen und einen Stampf daraus zuzubereiten. Dann wollte ich den Stampf mit Eiern mischen und Wurzeln-Pastinaken-Omeletts daraus braten. Ich war mir dann aber nicht so sicher, ob die Masse auch richtig abbindet, ich daraus auch Omeletts zubereiten könnte oder ob die Masse zerfällt.

Nun, den Stampf hatte ich schon zubereitet, und ich überlegte dann, eventuell Gnocchis daraus zuzubereiten. Wie ich vor kurzem auch Gnocchis oder Kroketten aus Kartoffeln zubereitet hatte. Man mischt einfach unter die gewürzte Masse Eigelbe, formt Klößchen daraus und lässt sie im siedenden Wasser ziehen.

Nun, gesagt, getan. Ich gab probeweise ein Gnocchi in das siedende Wasser. Dies zerfiel jedoch schnell in seine Einzelteile und somit war diese Möglichkeit einer Zubereitung auch nicht möglich.

Also kam ich schließlich auf die eigentlich letztmögliche Idee, einfach Klöße daraus zuzubereiten.

Ich gab somit zusätzlich zu den schon zum Stampf hinzugegebenen Eigelbe auch die Eiweiße hinzu. Gab dann noch eine Menge Semmelbrösel für Bindung und Stabilität hinzu. Formte Klöße aus der Masse. Und ließ sie etwa 10 Minuten in siedendem Wasser garen.

Ich habe die Klöße dann einfach als vegetarisches Gericht auf zwei Tellern mit frisch geriebenem Parmesan angerichtet.

Es rentiert sich aber auch, gleich eine größere Menge dieser wirklich leckeren Klöße zuzubereiten und sie portionsweise einzufrieren.

Mir hat dieses vegetarische Gericht jedoch einmal gezeigt, dass auch vegetarische Gerichte wirklich lecker und schmackhaft sein können, denn diese Klöße haben zusammen mit dem Parmesan wirklich lecker geschmeckt.

[amd-zlrecipe-recipe:637]

Zanderfilets auf Wirsingpüree-Bett

Heute einmal in Butter gebratene Zanderfilets.

Ich verwende keinen frischen Zander, dieser ist in meiner Gegend nur sehr schwer zu bekommen und auch sicherlich teuer. Ich greife auf Tiefkühlware zurück. Zwar nicht frisch, aber durchaus akzeptabel und in Butter gebraten und nur mit Salz und Pfeffer gewürzt schmeckt der Zander sehr gut und lecker.

Als Beilage wähle ich ein Püree aus Wirsing. Dazu schneide ich den Wirsing grob klein und gare ihn in Salzwasser. Dann mit dem Pürrierstab fein pürieren, etwas frisch geriebenen Parmesan untermischen und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:599][amd-zlrecipe-recipe:599]

Eliche tricolore mit Lollo-Rosso-Pesto

Hier habe ich einfach zwei Salatköpfe zweckentfremdet und ein Pesto mit ihnen zubereitet.

Zusätzlich kommen noch Schalotten und Knoblauchzehen in das Pesto. Und natürlich viel frisch geriebener Parmesan. Und etwas Olivenöl.

Als Pasta habe ich Eliche tricolore verwendet, die etwas farbenfroh sind und somit auch optisch etwas für's Auge bieten.

Einfaches, schnell zubereitetes Pasta-Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:538]

Girasoli mit Chili-Sauce

Ein leckeres Pasta-Gericht. Für die Pasta verwende ich frische Girasoli. Gefüllt mit gegrilltem Gemüse.

Als Sauce verwende ich der Einfachheit halber eine asiatische Chili-Sauce mit Ananas.

Einfach. Schnell zubereitet. Lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:505]

Seelachs-Filets in Parmesankruste mit Basmati- Reis

Ich bereite Fisch zu.

Den Filets verpasse ich eine Parmesan-Kruste, indem ich sie mit Mehl, dann Ei und schließlich einer Mischung aus Semmelbröseln und geriebenem Parmesan paniere.

Ich brate sie in Butter an.

Die Röststoffe der Panade lösche ich mit einem Schuss Weißwein der Lage „Unplugged“ vom Weingut Tesch ab und salze und pfeffere die Sauce ein wenig. Diese gebe ich dann über den Basmati-Reis, den ich als Beilage wähle.

[amd-zlrecipe-recipe:455]

Maultaschen auf italienische Art

Nein, diese Maultaschen sind natürlich nicht italienisch. Es sind gute, schwäbische Maultaschen. Wie gewohnt.

Aber ich kann dieses Gericht auch nicht „Geschmälzte Maultaschen“ nennen, denn sonst hätte ich die Maultaschen in Butterschmalz anbraten und schwenken müssen.

Ich will die Maultaschen aber mit weiteren Zutaten italienisch zubereiten. Weshalb ich zum Anbraten und Servieren ein gutes Olivenöl verwende.

Das Gericht ist schnell zubereitet. Es besticht durch seine frischen, guten Zutaten. Und es schmeckt sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:402]

Hähnchen-Auflauf

Sie haben sicherlich schon einmal einen Auflauf zubereitet. Aufläufe kann man auf die unterschiedlichste Weise zubereiten.

Man kann verschiedene Fleischsorten dafür verwenden. Und verschiedene Gemüsesorten.

Man backt einen Auflauf in Backofen. Entweder in Gemüsefond. Oder einer Sahne-Sauce. Oder auch in Weißwein.

Normalerweise gibt man noch geriebenen Käse über den Auflauf. Dazu verwendet man wahlweise Parmesan, Mozzarella, Edamer, Emmentaler oder Gouda.

Und meistens gibt man den Auflauf nach dem Backen noch einige Minuten unter die Grillschlange von Backofen oder Mikrowelle, damit man den Käse noch etwas bräunt.

[amd-zlrecipe-recipe:374]