

Bandnudeln mit Paprika-Avocado-Tomate-Pesto



Sehr, sehr leckeres, frisches Pesto

So gelingt das perfekte Pesto! Zugegeben, es ist eine Eigenkreation. Also kein klassisches Pesto wie Pesto Genovese oder Pesto Arrabiata. Aber die drei Hauptzutaten sind Paprika, Avocado und Tomate. Also drei Zutaten, die in vielen Pestos verarbeitet werden.

Und hier wird nicht mit dem Stampfgerät oder dem Pürrierstab gearbeitet. Sondern die drei Hauptzutaten werden vor dem eigentlichen Garen separat in der Küchenmaschine kleingehäckselt und in drei separate Schalen gegeben.

Angebraten wird natürlich in einer großen Portion Olivenöl. Und dazu kommen noch frisch auf der Küchenreibe geriebener Ingwer. Und ebensolcher Parmigiano Reggiano.

Und als Gewürze neben dem obligatorischen Salz, Pfeffer und

Zucker noch Cayennepfeffer.

Dieses Pesto gelingt auch Ihnen perfekt. Es hat sogar nach der Zubereitung und beim Servieren eine Optik und auch ein Mundgefühl einer Hackfleischsauce einer Spaghetti Bolognese. Und es schmeckt einfach erstklassig!

Für 2 Personen:

- 2 gelbe Paprika
- 4 Avocado
- 250 g Cherrydatteltomaten
- ein Stück frischer Ingwer
- ein Stück Parmigiano Reggiano
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- 2 TL Cayennepfeffer
- Olivenöl
- 375 g Bandnudeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 9 Min.



Gelingt Ihnen auch!

Gemüse putzen. Avocado zusätzlich schälen und entkernen. Kleinschneiden und in separate Schalen geben. Gemüse separat in der Küchenmaschine fein zerhackeln und jeweils in separate Schalen geben.

Öl in einem Topf erhitzen. Paprika hineingeben und kurz anbraten. Avocado dazugeben und ebenfalls mit anbraten. Tomaten dazugeben. Eine Portion Ingwer auf der Küchenreibe hineinreiben. Den Käse ebenfalls hineinreiben. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles gut verrühren. Zugedeckt bei geringer Temperatur kurz köcheln lassen.

Parallel dazu Bandnudeln 9 Minuten in kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen.

Pesto abschmecken.

Kochwasser der Nudeln durch ein Küchensieb abgießen. Nudeln zum Pesto geben und alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Nudelteller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Spaghetti mit Paprika-Avocado-Pesto

Sie mögen gern Paprika? In den unterschiedlichsten Variationen? Dann sind Sie bei diesem Rezept genau richtig. Denn hier wird Paprika in drei Varianten verwendet. Einmal frisch als Gemüse, und zwar roter Spitzpaprika. Dann als Gewürz, nämlich edelsüßes Paprikapulver. Und schließlich, da es sich um ein Pesto für Pasta handelt, als Paprikabrotaufstrich, das dem Pesto seine Sämigkeit und Schlotzigkeit verleiht.



Würziges, paprikahaltiges Pesto

Dazu kommen noch einige Avocados, um das Pesto noch etwas gehaltvoller und stückiger zu machen. Etwas Crème fraîche für noch mehr Bindung und Schlotzigkeit. Und viel frisches Basilikum für einen frischen Kräutertouch.

Für 2 Personen:

- 2 rote Spitzpaprika
- 4 Avocado
- 300 g Paprikabrotaufstrich (2 Packungen à 150 g)
- 2 TL Crème fraîche
- 2 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1 Topf frischer Basilikum
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Butter
- 375 g Spaghetti

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 7 Min.



Sämig und schlotzig

Spitzpaprikas putzen, längs halbieren und Kerngehäuse entfernen. In einer Küchenmaschine grob zerreiben, dabei auch den Saft in der Schale auffangen.

Avocados schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. In eine Schale geben.

Basilikum kleinwiegen.

Spaghetti in einem Topf mit leicht gesalzenem, kochendem Wasser 7 Minuten garen.

Parallel dazu Butter in einem Topf erhitzen und Spitzpaprika und Avocados darin andünsten. Brotaufstrich und Crème fraîche hinzugeben. Basilikum ebenfalls hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles verrühren und etwas köcheln lassen. Pesto abschmecken.

Bei Bedarf – wenn Sie das Pesto ein wenig verlängern und mehr Flüssigkeit haben wollen – einige Esslöffel des Kochwassers der Spaghetti hinzugeben.

Kochwasser der Spaghetti abschütten. Spaghetti zum Pesto geben und alles gut miteinander vermischen.

Spaghetti mit Pesto auf zwei tiefe Nudelteller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Bandnudeln mit Sardinen-Sahne-Sauce



Würzige Sauce

Verwenden Sie manchmal auch Produkte aus der Konservendose zu einem anderen Zweck, zu denen sie eigentlich gewöhnlich vorgesehen sind? Und kreieren damit einfach ein neues Gericht? Dann geht es Ihnen wie mir. Manch eingelegter Fisch aus der Dose ist eben nicht nur für das abendliche Butterbrot gedacht,

damit man ihn zusammen mit ein paar Gurken und Tomaten zusammen vom Teller isst. Man kann damit auch schöne Saucen kreieren.

Das ist in diesem Fall geschehen. Sardinen aus der Dose. Verwendet für eine leckere Sauce für Nudeln. Und Sie werden erstaunt sein, ich hatte zunächst etwas Bedenken über die selbst ausgedachte Kreation der Sauce, ob diese denn überhaupt schmecken würde. Aber ich wurde eines besseren belehrt, die Sauce gelingt, sogar mit den Gürkchen für etwas Säure in der Sauce und der Sahne zum Abbinden und für Flüssigkeit in der Sauce. Sie hat einen angenehmen, würzigen, erdigen Geschmack und schmeckt wirklich köstlich. Also wirklich ein Kandidat, den man wieder einmal für ein Gericht zubereiten kann. Probieren Sie es aus!

Für 2 Personen:

- 250 g Sardinen (2 Dosen à 125 g)
- 8 kleine, eingelegte Gürkchen (Glas)
- 4 Knoblauchzehen
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- Salz
- Cayennepfeffer
- Zucker
- Petersilie
- Olivenöl
- 375 g Bandnudeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.



Mit Sardinen aus der Dose

Sardinen aus der Dose nehmen, grob zerkleinern und in eine Schale geben.

Gürkchen kleinschneiden und in eine Schale geben.

Knoblauch putzen, schälen und kleinschneiden.

Petersilie kleinwiegen.

Nudeln in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 9 Minuten garen.

Parallel dazu Öl in einem Topf erhitzen und Knoblauch darin andünsten. Sardellen und Gürkchen dazugeben und kurz mit anbraten. Mit Sahne ablöschen. Mit Salz, Cayennepfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles vermischen und kurz köcheln lassen.

Nudeln zur Sauce geben und alles gut vermengen.

Auf zwei tiefe Pastateller geben. Mit Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Penne Rigate mit Käsesauce



Mit würziger Käsesauce

Bei diesem Rezept können Sie mal ganz nach Herzenslust einige Käsesorten, die vielleicht vom Abendbrot übrig geblieben sind, für ein anderes Gericht verwenden und somit entsorgen. Es bieten sich hier die unterschiedlichsten Camembert- oder Brie-Käse an. In diesem Fall insgesamt 500 g Brie.

Zu Käse passen auch immer die unterschiedlichsten Gemüsesorten, die man vorher in Butter andünstet, wie z.B. Speisezwiebeln, Lauchzwiebeln und Knoblauch. Die Lauchzwiebeln bringen schon ein wenig frisches Grün in die ansonsten recht farblose, weiße Sauce. Um aber noch etwas weiteres Grün hinzuzufügen, damit auch das Auge etwas vom Gericht hat, kommt noch frische, kleingeschnittene Petersilie hinzu.

Die Sauce wird natürlich – da gibt der Brie doch nicht genügend Würze her – nach der Zubereitung kräftig gewürzt. Und das Besondere kommt auch hier zum Schluss, die Sauce verträgt ein wenig Säure und bekommt noch etwas Weißweinessig hinzu.

Leider gelingt die Sauce aber doch nicht in der von mir gewünschten Weise. Sie bleibt nämlich ein wenig krümelig. Ich hatte erwartet, dass der Brie eben in der heißen Butter und Sahne im Topf schön schmilzt und man somit eine cremige, sämige und schlotzige Sauce erhält. Aber auch das Zerdrücken der Briewürfel mit dem Stampfgerät im Topf bringt leider nicht dieses gewünschte Ergebnis. Da wird man doch vermutlich ein wenig mit der Käsesorte variieren müssen, um solch ein Ergebnis zu erzielen.

Bei der Pasta haben Sie die freie Wahl, was Ihre Speisekammer so hergibt. Hier fiel meine Wahl auf italienische Penne Rigate, eine immer wieder gerne zubereitete Pastasorte.



Sauce leider etwas krümelig
Für 2 Personen:

- 375 g Penne Rigate
- 500 g Brie
- 2 weiße Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- Butter
- Salz
- 2 EL Weißweinessig
- frische Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 10 Min.

Käse in sehr kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Petersilie kleinwiegen.

Butter in einem Topf erhitzen und Gemüse darin andünsten. Käse dazugeben. Ebenfalls Sahne dazugeben. Alles gut vermischen und zugedeckt bei mittlerer Temperatur unter gelegentlichem Rühren schmelzen lassen.

Alles mit dem Stampfgerät etwas klein zerstampfen.

Petersilie dazugeben. Ebenfalls Essig dazugeben. Kräftig mit Salz würzen und abschmecken.

Parallel dazu Pasta 9 Minuten in kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen.

Pasta zu der Sauce geben und alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Pastateller verteilen und servieren. Guten Appetit!

Pferdegulasch mit Bratenjus und Bandnudeln



Mit Bandnudeln

Kochen Sie manchmal auch gern minimalistisch? Also mit sehr wenigen Zutaten, zaubern aber doch immer wieder ein vollständiges und schmackhaftes Gericht aus diesen wenigen Zutaten? Dann gefällt Ihnen dieses Rezept vielleicht gut. Denn es besteht im Groben eigentlich nur aus drei Zutaten. Der besondere Pfiff dabei ist auch, dass Pferdefleisch für das Gulasch verwendet wird.

Um es zusammenzufassen, die drei Zutaten sind einmal das Pferdefleisch für das Gulasch. Dann die Bratenjus, in der das Gulasch schmort. Und schließlich die Nudeln, die als Sättigungsbeilage dienen.

Die verwendeten Gewürze zum Würzen der Bratenjus lassen wir einmal außen vor und beziehen sie zu den anderen Zutaten nicht mit ein.

Also, insgesamt drei Zutaten und dennoch ein vollwertiges Gericht, wie Sie sicherlich an den beiden Foodfotos sehen. Und es ist ein sehr schmackhaftes Gericht.

Bei dem Pferdefleisch habe ich Pferderouladenfleisch zweckentfremdet. Denn der Rossschlachter hatte mir zwei Rouladen doch etwas zu knapp bemessen zugeschnitten, aus diesen habe ich wirklich keine Rouladen mehr zubereiten können.

Aber das Fleisch für Rouladen ist Schmorfleisch, wie man es eben auch für Gulasch braucht und verwendet. Und so wird dieses kleingeschnittene Fleisch eben drei Stunden in der Bratenjus geschmort. Danach ist es zart und lecker.



Einfaches Gulasch
Für 2 Personen:

- 2 Scheiben Pferdefleisch (ursprünglich für Rouladen)
- 400 ml Bratenjus
- 375 g Bandnudeln
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- edelsüßes Paprikapulver
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Verweildauer im Topf zum Schmoren 3 Stdn.

Fleisch kleinschneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Fleisch darin kross anbraten.

Mit der Bratenjus ablöschen.

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

Zugedeckt bei geringer Temperatur drei Stunden schmoren.

15 Minuten vor Ende der Garzeit Nudeln nach Anleitung zubereiten.

Sauce des Gulasch abschmecken.

Nudeln auf zwei tiefe Nudelteller verteilen.

Gulasch mit viel Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Maccheroni mit Blumenkohl-Kürbis-Pesto



Mit krümeligem Feta

Suchen Sie wieder einmal nach einem gelungenen, aber etwas ausgefallenen Pesto für Ihre Pasta? Es sollte einfach zuzubereiten sein, aber doch ein wenig aus der Reihe der üblichen Pestos wie Pesto Genovese et alter herzufallen.

Wenn sie etwas ausgefallenen Gewürzen wie Kardamom, Piment und Szechuanpfeffer zugetan sind, sollten Sie dieses Rezept ausprobieren. Es gelingt gut, braucht wenig Zubereitungszeit und schmeckt etwas außergewöhnlich. Die zitronige Note des Kardamom und auch des Szechuanpfeffers verleihen dem Pesto das gewisse Etwas.

Hauptbestandteile des Pestos sind Hokkaidokürbis, Blumenkohl und oranger Romanesco. Um die Farbe des Pestos brauchen Sie sich keine Gedanken machen und auch zusätzlich kein Kurkuma

für eine gelbe Farbe verwenden. Das übernehmen der Kürbis und der Romanesco.

Für 2 Personen:

- 350 g Maccheroni
- 1/2 Hokkaidokürbis
- 6 Röschen weißer Blumenkohl
- 6 Röschen oranger Romanesco
- Riesling
- 10 Pimentkörner
- 10 Kapseln Kardamom
- etwas Szechuanpfeffer
- 1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- etwas Parmigiano Reggiano
- Butter
- etwas Feta
- Schnittlauch

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.



Sehr sämiges Pesto

Inhalt der Kadamomkaspeln, Szechuanpfeffer und Pimentkörner in einen Mörser geben und fein mörsern.

Kürbis putzen, Kerngehäuse entfernen und Kürbis in kleine Würfel schneiden. In eine Schale geben.

Blumenkohl resp. Romanesco putzen, Röschen abschneiden, diese zerkleinern und alles in eine Schale geben.

Butter in einem Topf erhitzen und Gemüse darin einige Minuten anbraten. Mit einem Schluck Riesling ablöschen.

Gemahlene Gewürze dazugeben. Mit Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Alles gut vermischen und zugedeckt bei geringer Temperatur 10 Minuten köcheln lassen.

Parallel dazu Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 7 Minuten al dente kochen.

Parmigiano Reggiano auf einer Küchenreibe fein in eine Schale reiben.

Noch eine Portion Butter dazugeben. Parmigiano Reggiano ebenfalls dazugeben. Pesto abschmecken.

Ist das Pesto zu sämig, dann – wie immer – einige Esslöffel des Kochwassers der Pasta dazugeben und alles vermischen.

Pasta zum Pesto geben. Alles gut vermengen.

Auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Etwas Feta darüber krümeln.

Mit frisch geschnittenem Schnittlauch garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

**Südtiroler Schlutzkrapfen
aglio e olio**



Regionale Spezialität

Bereiten Sie auch gern regionale Produkte zu? Um damit einmal kurz in eine andere Region auf der Welt einzutauchen? Und vor allem, wenn man das Gericht möglichst selbst zubereiten kann. Oder das Produkt dazu sogar frisch im Handel erhält. Dann wird Ihnen dieses Rezept sicherlich gefallen. Eine Nudelspezialität aus dem Tirol. Südtiroler Schlutzkrapfen.

Ich habe Schlutzkrapfen meines Wissens noch nie zubereitet. Aber da fielen mir doch im Supermarkt diese Packungen in die Hände. Es ist zwar ein industriell gefertigtes Produkt. Aber es sind Frischnudeln, markanterweise mit dem Zusatz „Pasta wie handgemacht“ auf der Verpackung. Da wird man dem Hersteller vertrauen dürfen und ein gutes Produkt gekauft haben. Die Schlutzkrapfen sind mit Ricotta und Blattspinat gefüllt.

Schlutzkrapfen sind eine regionale Nudelspezialität aus Tirol. Sie ähneln den italienischen Ravioli. Ähnliche Teigtaschen finden sich auch in Nachbarregionen Tirols. So wie zum Beispiel Kärntner Nudeln, Cialzons, im Friaul und Maultaschen im Schwäbischen.

Die Füllung besteht traditionell aus Fleisch vom Kalb oder Rind oder Kartoffeln, in Südtirol vor allem aus einer Spinat-Topfen-Kombination. Schlutzkrapfen werden meist mit flüssiger Butter und Parmesan serviert. Generell gibt es große regionale Unterschiede bei der Zubereitung.

Die deutsche Bezeichnung leitet sich vom in Ost- und Südtirol gebräuchlichen Wort schl(u)tzen her, was so viel wie „gleiten“, „rutschen“ bedeutet. (© Wikipedia)

Wenn die Schlutzkrapfen traditionell mit Butter und Parmesan zubereitet werden, passt es ja, dass ich hier zu gutem Olivenöl und frischem Knoblauch greife. Also aglio e olio. Und garniert werden die Schlutzkrapfen natürlich mit einer guten Portion frisch geriebenem Parmigiano Reggiano.

Kochen Sie es nach. Es ist ein schnell zubereitetes Gericht. Mit wenigen Zutaten. Schmackhaft, lecker und frisch. Für Pastaliebhaber und solche, die es werden wollen, ein Genuss.

Für 2 Personen:

- 1 kg frische Südtiroler Schlutzkrapfen (2 Packungen à 500 g)
- 12 Knoblauchzehen
- gutes Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- ein Stück Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 2 Min. | Garzeit 5 Min.



Leckere, frische und gefüllte Pasta
Knoblauchzehen schälen, mit einem breiten Messer plattdrücken
und kleinschneiden. In eine Schale geben.

Schlutzkrapfen in kochendem Wasser 3 Minuten garen.

Eine große Portion Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen.
Knoblauch hineingeben und nur kurz anbraten. Schlutzkrapfen
dazugeben und gut im Öl schwenken. Salzen und pfeffern.

Schlutzkrapfen mit viel Öl auf zwei tiefe Pastateller
verteilen.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Penne Rigate mit Tapenade Africana



Einfach und schnell

Sind Sie bei der Suche nach passenden Pestos oder Saucen für ein gelungenes Pastagericht auch schon einmal auf die eine oder andere Besonderheit gestoßen? Sagt Ihnen der Begriff „Tapenade“ etwas?

Nun, um Sie aufzuklären, Tapenade ist eine Gewürzpaste, ähnlich wie ein Pesto oder eine sämigere Sauce, die man auch wunderbar zu Pasta verwenden kann.

Eine Tapenade ist der Herkunft nach eine aus der südfranzösischen Küche stammende (Oliven-)Paste. Hauptbestandteile sind meistens entsteinte Oliven, Anchovis und Kapern. Sie können sie als Brotaufstrich oder Sauce verwenden.

Bei diesem Gericht bin ich zwar den Weg über ein

Convenienceprodukt gegangen. Aber es ist eine einfache und schnelle Möglichkeit, sich ein wunderbares Pastagericht zu zaubern. In etwa 10 Minuten.

Ich habe eine Tapenade Africana verwendet. Hauptbestandteil dieser Tapenade sind getrocknete Tomaten. Darüber hinaus sind noch Paprika, Oliven und Knoblauch enthalten.

Kochen Sie einfach Ihre gewünschte Pasta. Dann schütten Sie das Kochwasser ab, behalten es jedoch in einer Schüssel zurück, da es der Verlängerung der Tapenade dient. Erhitzen die Tapenade im gleichen Kochtopf, verlängern mit Kochwasser, geben die Pasta hinein, vermischen alles und voilà – fertig ist ein einfaches, schnelles und leckeres Gericht.

Für 2 Personen:

- 375 g Penne Rigate
- 250 g Tapenade Africana (2 Becher à 120 g)
- Salz

Zubereitungszeit: Garzeit 10 Min.



Leckere Tapenade

Pasta in einem Topf mit leicht gesalzenem, kochendem Wasser 8 Minuten garen.

Pasta durch ein Küchensieb geben und das Kochwasser in einer Schüssel auffangen.

Tapenade in den gleichen Topf geben, etwa 8–10 Esslöffel des Kochwassers dazugeben, alles gut vermischen und erhitzen.

Pasta zu der Tapenade geben und alles gut vermengen.

Auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Spaghettoni Nr. 7 mit Avocado-Sprossen-Pesto



Mit italienischer Pasta

Sie toben sich sicher ab und zu auch einmal aus, wenn es um die Zubereitung von Pasta und eines dazu passenden Pestos geht. Es muss nicht immer das Pesto Genovese, also ein Klassiker unter den Pestos, sein.

Man kann hier bei einem Pesto sehr viel variieren. Allerdings bietet sich fast immer an, für ein schlotziges, sämiges Pesto Avocados zu verwenden, besonders, wenn es sehr reife Avocados sind. Diese Fettfrucht, dessen Fruchtfleisch bis zu 30 % Fett enthält, ist wie geeignet für ein solches Pesto. Leider hat die Aufzucht von Avocados eine schlechte Ökobilanz, denn für die Erzeugung einer einzigen Avocado sind in Chile im Schnitt 70 Liter Wasser nötig, in einigen Regionen sogar über 300 Liter. Dieser hohe Wasserverbrauch wird unter Umweltschutz- und Nachhaltigkeitsgesichtspunkten desöfteren sehr stark

kritisiert.

Andererseits führt aber auch kein Weg an der oben genannten Aussage vorbei, dass Avocados eben sehr gut geeignet sind für ein leckeres Pesto. Des weiteren sollte in ein gutes Pesto auch immer ein guter Schluck Olivenöl gehören. Und dann kommt noch eine sehr große Portion frisch geriebener Parmigiano Reggiano hinein, der ein Pesto noch schlotziger und sämiger macht.

Ansonsten können Sie mit vielen anderen Zutaten variieren. Frisches Gemüse wie Tomaten, Auberginen oder Zucchini. Aber auch Gemüse wie Spinat oder Oliven. Sogar grüner Blattsalat eignet sich für ein Pesto wie Rucola oder Feldsalat. Probieren Sie es aus!

Bei diesem Rezept kommt ein Sprossenmix aus Roggen-, Weizen-, Mungobohnen-, Radieschen-, Adzukibohnen-, Alfalfa- und Leinsamensprossen dazu, den Sie in guten Supermärkten oder auch Bioläden bekommen. Dazu Peperonis und Chilischoten für ein wenig Schärfe. Ein wenig Würze und Aroma bringen kleingeschnittene Knoblauchzehen mit sich. Und die Flüssigkeit für das Pesto liefert ein guter, deutscher Riesling.

Fehlt noch eine gute Würze aus Salz, schwarzem Pfeffer, Paprikapulver und einer Prise Zucker.

Und als Abrundung des Ganzen wird als Pasta original italienische Pasta verwendet, und zwar die Spaghettoni Nr. 7.

Für 2 Personen:

- 4 sehr reife Avocados
- 200 g Sprossenmix (2 Packungen à 100 g)
- 2 gelbe Peperoni
- 2 rote Chilischoten
- 4 Knoblauchzehen
- reichlich Riesling

- Parmigiano Reggiano
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Paprikapulver
- Zucker
- Olivenöl
- 375 g Spaghettini Nr. 7

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 11 Min.



Mit leckerem Pesto

Avocados schälen, entkernen, in kleine Würfel schneiden und in eine Schale geben.

Peperoni und Chilischoten putzen und kleinschneiden. Knoblauchzehen schälen, mit einem großen Messer platt drücken und kleinschneiden. Alles in eine separate Schale geben.

Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 11 Minuten al dente garen.

Parallel dazu eine große Portion Öl in einem Topf erhitzen. Avocados darin einige Minuten kross anbraten. Es dürfen sich ruhig Röstspuren auf dem Topfboden bilden. Avocados mit dem Kochlöffel leicht zu einer sämigen Masse zerdrücken.

Mit einem sehr großen Schluck Riesling ablöschen. Röststoffe mit dem Kochlöffel vom Topfboden lösen.

Sprossenmix, Knoblauch, Peperoni und Chilischoten dazugeben und verrühren.

Eine sehr große Portion frisch geriebenen Parmigino Reggiano dazugeben.

Sehr kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Paprikapulver dazugeben. Und eine Prise Zucker.

Alles gut vermischen. Sollte das Pesto noch zu fest und kompakt sein, hilft man mit etwas Riesling nach.

Pesto abschmecken.

Pasta durch ein Nudelsieb abgießen und zum Pesto geben. Alles gut vermischen.

Pasta mit Pesto auf zwei tiefe Pastateller geben.

Servieren. Guten Appetit!

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

Bandnudeln mit Hackfleisch-Tomaten-Sahne-Sauce



Sie suchen eine Variation einer leckeren Pastasauce? Und Sie essen auch gerne scharf? Und gern mit viel frischen Kräutern? Dann habe ich hier ein Rezept für Sie, das Ihnen sicherlich schmecken wird.

Es ist keinesfalls eine gewöhnliche Hackfleischsauce. Sie wird zwar mit Tomatenmark tomatisiert. Und es kommen zusätzlich noch genügend Rispentomaten und Kirschtomaten hinein. Und dann noch Schalotte und Knoblauch.

Das Besondere ist aber die halbe Habanero, die ich für die Schärfe hineingebe.

Und dann natürlich noch die vielen, frischen Kräuter, die in die Sauce hineinkommen. Petersilie, Majoran, Oregano und Rosmarin. Nur der frische Thymian war mir leider ausgegangen.

Und ein wenig abgebunden und verfeinert wird die Sauce noch mit Sahne.

Alles in allem ergibt dies eine leckere Variation einer Hackfleischsauce. Aber keine Bange, die Sauce ist aufgrund der verwendeten Habanerö nicht zu scharf, sie ist durchaus noch essbar.

Denn da die Pasta ja dabei das etwas neutralisierende Pendant darstellt, denn sie ist ja nicht gewürzt, darf die Sauce ruhig ordentlich Bums haben.

Als kleine Garnitur kommt natürlich noch frisch geriebener Parmigiano Reggiano auf das Gericht.

Kochen Sie es nach und lassen Sie es sich schmecken! Ich habe mich jedenfalls schon den ganzen Tag auf das Gericht gefreut!

Für 2 Personen:

- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Schalotte
- 4 Knoblauchzehen
- 1/2 Habanerö
- 1 EL Tomatenmark
- 5 Mini-Rispentomaten
- 10 Kirschtomaten
- 30 g Petersilie
- 15 g Majoran
- 15 g Oregano

- 15 g Rosmarin
- 1 EL mildes Paprikapulver
- 1 TL scharfer Senf
- Salz
- Zucker
- 400 ml Gemüsefond
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- 375 g Bandnudeln
- Rapsöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 2 Stdn.



Alle Kräuter kleinschneiden und in eine Schale geben.

Tomaten putzen, in kleine Stücke schneiden und ebenfalls in eine Schale geben.

Schalotte und Knoblauch putzen, schälen und kleinschneiden. Habanerö putzen, Kerngehäuse entfernen und kleinschneiden. Alles in eine Schale geben.

Öl in einem großen Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Habanerö glasig dünsten. Tomatenmark dazugeben, ebenfalls anbraten und alles ein wenig tomatisieren. Hackfleisch dazugeben, kross anbraten und etwas Flüssigkeit ziehen lassen.

Tomaten dazugeben. Ebenfalls Kräuter dazugeben. Mit dem Fond ablöschen. Sahne dazugeben. Senf hinzugeben. Mit dem Paprikapulver und mit Salz würzen. Eine Prise Zucker dazugeben.

Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden köcheln lassen.

Kurz vor Ende der Garzeit Bandnudeln in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 7 Minuten garen. Nudeln durch ein Küchensieb geben und das Kochwasser abschütten.

Sauce abschmecken.

Nudeln zur Sauce geben und alles gut vermischen. Inhalt auf zwei tiefe Nudelsteller geben.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Gulasch mit Wurzeln in dunkler Sauce auf Knöpfli



Haben Sie auch schon einmal ein Gulasch zubereitet, für das Sie auch zusätzlich zum Gulaschfleisch Gemüse verwendet, zubereitet und mitgegart haben? Ich kann das nur empfehlen, denn es verleiht einem Gulasch seinen besonderen Geschmack.

Vielleicht ist daher dieses Rezept auch wie geeignet für Sie. Denn es kommen mehrere Wurzelsorten kleingeschnitten in das Gulasch hinein.

Sie kennen die klassische Zubereitung eines Gulaschs? Um eine dunkelbraune Sauce zu erhalten, wie bei einem Bratenfond? Nun, das Fleisch wird angebraten und dann mit Tomatenmark tomatisiert. Und schließlich mit Rotwein abgelöscht. Nach einigen Stunden Schmorzeit erhalten Sie ein leckeres Gulasch mit dunkler Sauce. Wie gewünscht.

Für 2 Personen:

- 500 g gemischtes Gulasch
- 1 weiße Rübe
- 2 Wurzeln

- 4 Pastinaken
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 500 ml Merlot
- 2 EL Tomatenmark
- 1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- 375 g Knöpfli

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Schmorzeit 2 Stdn.



Gulasch kleinschneiden.

Wurzeln putzen, schälen, längs in feine Scheiben und quer in kurze Stifte schneiden. In eine Schüssel geben.

Lauchzwiebeln und Knoblauch putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden. In eine Schale geben.

Öl in einem Topf erhitzen. Fleisch, Lauchzwiebeln und Knoblauch darin kross einige Minuten anbraten. Tomatenmark dazugeben und mit anbraten. Es sollen sich viele Röststoffe auf dem Topfboden bilden. Wurzeln dazugeben. Mit dem Rotwein ablöschen. Röststoffe mit dem Kochlöffel vom Topfboden lösen. Mit Kreuzkümmel, Paprikapulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Zugedeckt bei geringer Temperatur zwei Stunden schmoren.

Kurz vor Ende der Garzeit Knöpfli in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 7 Minuten garen.

Sauce des Gulaschs abschmecken.

Knöpfli auf zwei tiefe Nudelteller verteilen.

Gulasch mit viel Sauce großzügig darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Pasta mit Aioli und gegrillter Paprika



Einfach und schnell zubereitet

Sie lieben Aioli? Und ernähren sich darüber hinaus auch gern gesund und vielleicht auch vegan? Dann ist dieses einfache, schnell zubereitete Gericht das Richtige für Sie!

Aioli kann man zwar selbst zubereiten. Eine vegane Aioli zuzubereiten erfordert dann aber doch ein wenig mehr Erfahrung und Fingerspitzengefühl.

Aus diesem Grund wird für dieses Gericht eine vegane Aioli aus dem Glas verwendet.

Ein wenig verfeinert mit gegrillter Paprika, Piquillo, ebenfalls aus dem Glas – mild und süß-sauer.

Dazu gibt es ein Gemisch aus Pastasorten, die ich noch in unterschiedlicher Menge vorrätig hatte. Und die natürlich in etwa die gleiche Garzeit haben.

Das Gericht ist einfach und schnell zubereitet. In 10 Minuten stehen die angerichteten Pastateller auf Ihrem Esstisch!

Für 2 Personen:

- 800 g vegane Aioli (2 Gläser à 400 g)
- 400 g gegrillte, eingelegte Paprikas Piquillo (1 Glas)
- 375 g Bandnudeln und Fusilli
- Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.



Vegan und lecker

Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 9 Minuten garen.

Parallel dazu Paprika in kurze, schmale Streifen schneiden und in eine Schale geben.

Kochwasser der Pasta abschütten und ein wenig davon zurückbehalten. Pasta in eine Schüssel geben.

Aioli und Paprika in den Topf geben und leicht erhitzen. Bei Bedarf mit einigen Esslöffeln des Kochwassers verlängern.

Pasta dazugeben, alles gut vermischen und erhitzen.

Pasta mit Sauce auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Eismeer­garnelen in Cocktailsauce mit Spaghetti



Haben Sie auch ab und zu noch Vorräte in Ihrem Kühlschrank, bei denen Sie sich fragen, wie Sie sie aufbrauchen können? Gerade auch manchmal fertige Convenience-Produkte, die zwar industriell hergestellt sind und meistens auch Zusatzstoffe enthalten, aber die zu schade sind, als dann man sie einfach wegwirft?

Dann probieren Sie einmal dieses Rezept aus. Ich habe hier zum einen frische Zutaten – die Eismeergarnelen, auch wenn es Tiefkühlware ist, und Spaghetti – und zum anderen Convenience-Produkte – Shrimps in Cocktailsauce und Zaziki – auf schmackhafte Art miteinander verbunden.

Die Shrimps in Cocktailsauce eignen sich ja eher für eine kleine Party mit Freunden und Bekannten oder auch für einen kleinen Snack vor dem abendlichen Fernseher, wenn Sie den Tag ausklingen lassen. Und auch die Zazikisauce ist da sicherlich für beides gut geeignet.

Aber die Shrimps in Cocktailsauce eignen sich eben auch dafür, eine Nudelsauce daraus zuzubereiten. Und ergänzt werden sie eben durch eine Packung Tiefkühl-Garnelen, die die Nudelsauce etwas verlängern. Und da Knoblauch gut zu Garnelen passt, habe ich auch hier nicht frischen Knoblauch geschnitten und zur Sauce hinzugegeben, sondern auf ein fertiges Zaziki zurückgegriffen, das ja auch viel Knoblauch enthält.

Sie bekommen damit eine leckere Nudelsauce mit Meeresfrüchten, die Sie einfach parallel zum Kochen der Spaghetti zubereiten, und das Gericht benötigt somit keine 10 Minuten an Garzeit. Clever und schnell, nicht wahr?

Für 2 Personen:

- 225 g Eismeergarnelen (1 Packung, TK-Ware)
- 200 g Shrimps in Cocktailsauce (1 Becher)
- 200 g Zaziki (1 Becher)
- 2 Portionen Spaghetti
- Salz
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Garzeit 9 Min.



Spaghetti in einem Topf mit leicht gesalzenem, kochendem Wasser 9 Minuten garen.

Parallel dazu Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen. Garnelen darin kurz anbraten. Shrimps in Cocktailsauce und Zaziki dazugeben. Alles gut verrühren und kurz köcheln lassen.

Pasta durch ein Küchensieb abgießen, Kochwasser in einer Schüssel aber zurückbehalten.

Pasta in den Kochtopf zurückgeben. Garnelen mit der Sauce dazugeben. Alles gut vermischen.

Sollte die Sauce zu dickflüssig sein, einfach mit etwas Kochwasser verlängern.

Pasta mit Garnelen und Sauce auf zwei tiefe Nudelteller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Fusilli mit Pesto Calabrese



Ich hatte Appetit auf Fusilli. Es ist erstaunlich, welche Vorlieben man für einzelne Pastasorten entwickelt und diese gern ab und zu mit einem leckeren Pesto oder auf andere Weise zubereiten und servieren möchte. Fusilli esse ich ab und zu sehr gern. Sie sind durch ihre Form sehr saucensüffig. Aber meine Favoriten bleiben nach wie vor Bandnudeln wie Tagliatelle und Fettuccine.

Das Pesto habe ich klassisch zubereitet. Wie ein Pesto Calabrese eben sein soll. Man kann es auch rotes Paprikapesto nennen.

Zwei kleine Änderungen habe ich jedoch durchgeführt. Ich wollte es kräftig scharf haben. Und habe statt einer

Chilischote eine halbe Habañero verwendet, also eine Schote, die vom Schärfegrad doch deutlich über dem der Chili liegt.

Und da ich noch etwas frischen Basilikum übrig hatte, der aufgebraucht werden musste, habe ich diesen kleingeschnitten einfach unter das fertige Pesto gemischt.

Für das Pesto Calabrese:

1 rote Paprika
2 Knoblauchzehen
ein Stück Pecorino
ein Stück Parmigiano Reggiano
Olivenöl
100 g Ricotta
Salz
Pfeffer
Zucker

Zusätzlich:

- 1/2 Topf Basilikum
- 1/2 Habañero

Für die Pasta:

- 375 g Fusilli
- Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.



Für das Pesto das Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Käse auf einer Küchenreibe in eine Schale fein reiben.

Einen großen Schluck Öl in einem Topf erhitzen. Gemüse darin andünsten. Käse dazugeben. Alles kurz köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Basilikum unterheben. Mit dem Pürrierstab fein pürieren. Pesto abschmecken.

Wie immer kann man für das Pesto, wenn es zu sämig und nicht flüssig genug ist, einige Esslöffel des Kochwassers der Pasta dazugeben und unterrühren.

Parallel dazu Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 9 Minuten garen. Kochwasser abschütten.

Pasta zu dem Pesto geben. Alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.
Servieren. Guten Appetit!

Spaghetti mit Hamburger gree Sooss



Ich habe Anleihe an dem traditionellen, regionalen Gericht in Frankfurt und Umgebung, also Hessen, genommen, der Grünen Sauce, dort mundartlich gree Sooss genannt. Sie wird aus 7 Kräutern zubereitet und u.a. zu Fleisch, Fisch und anderem gereicht.



Also, wir in Hamburg können auch so eine gree Sooss! Ich habe dazu zwei große Portionen Wildkräuter aus dem Alten Land nahe bei Hamburg gekauft und zu solch einer grünen Sauce verarbeitet. Einfach kleinschneiden, in etwas Riesling einige Minuten garen und mit Parmigiano Reggiano und Olivenöl verfeinern.

Die grüne, sehr schlotzige Sauce ist sehr würzig und schmackhaft.

Und dazu gibt es echt italienische Spaghetti.

Genießen Sie es!

Für 2 Personen:

- 2 Portionen Wildkräuter
- 150 g Parmigiano Reggiano
- 4 Knoblauchzehen

- Riesling
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- 350 g Spaghetti

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.



Spaghetti in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 9 Minuten garen.

Wildkräuter putzen, klein schneiden und in eine Schüssel geben.

Knoblauch putzen, schälen, mit einem großen Messer platt drücken und klein schneiden. In eine Schale geben.

Parmigiano Reggiano, aufgrund der Menge, in der Küchenmaschine fein reiben. In eine Schale geben.

Öl in einem Topf erhitzen. Knoblauch kurz darin andünsten.

Kräuter dazugeben und ebenfalls kurz andünsten. Dann einen guten Schluck Riesling dazugeben. Wildkräuter zugedeckt bei geringer Temperatur fünf Minuten köcheln lassen. Riesling komplett verkochen.

Käse dazugeben und alles gut vermischen.

Noch eine große Portion Olivenöl für mehr Schlotzigkeit dazugeben und verrühren.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Sauce abschmecken.

Spaghetti zur Sauce geben und alles gut vermengen.

Spaghetti mit Sauce auf zwei tiefe Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!