

Penne Rigate mit Gemüse in gelber Sauce



Gelb in gelb

Ich hatte beim Discounter bei den Gewürzen Kurkuma entdeckt. Das hatte ich schon seit längerem nicht mehr vorrätig. Also habe ich es gleich gekauft.

Dieses Gewürz hat einen intensiven gelben Farbton und wird gern zum Färben von Speisen oder Gerichten verwendet.

Also habe ich gleich einmal ein Rezept für ein Pasta-Gericht mit gelber Pasta und gelber Sauce entwickelt.

Somit alles gelb in gelb.

Für die weiteren Zutaten verwende ich einfach nur etwas Gemüse, das ich gerade vorrätig habe. Dies sind Mini-Gurken, Staudensellerie und Kirschtomaten.

Die Sauce binde ich mit Schlagsahne. Zusammen mit dem Kurkuma ergibt dies eine sehr wohlschmeckende, gebundene, sämige Sauce.

Und um die Farbe noch mehr in das Gericht zu bringen, garniere ich das fertige Gericht im Teller noch mit gelbem, fein geriebenem Cheddar.

Also ein in sich völlig gelungenes Pasta-Gericht.

Für 2 Personen

- 375 g Penne Rigate
- 2 Mini-Gurken
- 2 Stangen Staudensellerie
- 10 Kirschtomaten
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 200 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- 2 TL Kurkuma
- Olivenöl
- Cheddar

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 9 Min.



Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden. Tomaten im Ganzen verwenden.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Öl in einer Pfanne erhitzen und Gemüse darin anbraten.

Salzen und pfeffern. Kurkuma dazugeben. Ebenfalls Sahne dazugeben.

Alles verrühren und etwas köcheln lassen. Tomaten mit dem Kochlöffel flach drücken. Sauce abschmecken.

Kochwasser der Pasta abschütten. Pasta zum Gemüse geben und alles gut vermischen.

Pasta mit Gemüse und Sauce auf zwei tiefe Pasta-Teller verteilen. Frisch geriebenen Cheddar auf die Pasta verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Suppen-Woche

Wie ich auf diese Idee gekommen bin, weiß ich nicht. Aber es ergab sich einfach, dass ich einige Ideen für neue Kreationen für leckere Suppen hatte.

Jeweils eine Hauptzutat. Verfeinert mit Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauch.

Unterschiedliche Würzung.

Die Brühe bilde ich jedesmal aus Riesling für etwas Säure.

Und für einen sämigen, cremigen Geschmack sorgt frische Schlagsahne.

Dann wird das Ganze mit dem Pürierstab fein püriert und eine leckere, wohlschmeckende Cremesuppe daraus gebildet.

Die sieben Hauptzutaten für jeweils eine Suppe:

- Champignons
- Stierhoden
- Zucchini
- Aubergine
- Zwiebel
- Kartoffel
- Mini Pak Choi

Freuen Sie sich über die sieben Cremesuppen!

Weißer Toast-Sanddorn-Sahnetorte

Ich entwickle mich so langsam zum Konditor.

Hier habe ich ein eigenes, neues Rezept für eine Torte kreiert.

Und es ist mir wirklich hervorragend gelungen.

Die Torte ist gelungen, die Glasur ist aufgrund der verwendeten Gelatine wirklich schön fest und die ganze Torte schmeckt einfach himmlisch.

Für die Torte verwende ich zweimal einfach jeweils sechs Toastbrotstücke, die ich kleinschneide und in eine Springbackform mit dem Stampfgerät drücke. Bindung ergibt eine Eierstichmasse, die ich jeweils über die Toastbrotstücke gebe.

Zwischen diese Toastbrotstücke kommt eine Lage mit Sanddornmarmelade, die ich einfach nur auf die unterste Toastbrotstücke-Lage verteile und verstreiche.

Nachdem die Torte gebacken ist, kommt eine Glasur aus saurer Sahne, Zucker und Gelatine darüber.

[amd-zlrecipe-recipe:1079]

Saure-Sahne-Kuchen



Ich hatte drei Becher saure Sahne vorrätig. Und wollte diese in einem Kuchen verarbeiten.

Also recherchierte ich im Internet nach einem Rezept.

Ich fand jedoch immer nur Rezepte für normale Rührkuchen, die mit Schokolade als Schokoladen-Kuchen zubereitet wurden. Und in die ein Becher saure Sahne untergemischt wurde. Ich wollte jedoch alle drei Becher verwenden.

Ich stieß auch auf ein Rezept, in dem saure Sahne mit Gelatine verarbeitet wurde und diese als eine Art Guss auf einen Kuchen obenauf gegeben wurde.

Ich habe Gelatine nicht vorrätig. Und habe auch noch nie mit ihr gearbeitet. Was nicht bedeutet, dass ich dies nicht tun will. Beim nächsten Einkauf beim Supermarkt ist der Kauf von Gelatine schon geplant.

Da ich aber vor kurzem einen American Cheesecake zubereitet habe und dieser ein großer Erfolg war, übernahm ich einfach

das Rezept des American Cheesecakes mit einigen Abwandlungen.

Denn die Füllmasse des American Cheesecake war vor dem Backen derart flüssig, dass ich nie erwartet hätte, dass der Kuchen nach dem Erkalten im Kühlschrank eine derart große Festigkeit und Stabilität haben würde.

Und was mit Frischkäse funktioniert, funktioniert auch mit saurer Sahne.

Um in etwa die gleichen Gewichtsverhältnisse wie beim American Cheesecake zu erhalten, gebe ich noch einen Becher Schmand in die Füllmasse.

Und wie beim American Cheesecake ergeben Eier und Schlagsahne, also der bekannte Eierstich, und Speisestärke die gewünschte Stabilität und Festigkeit.

Zumindest ist die Füllmasse genauso flüssig wie beim American Cheesecake, was ja aber nichts zu bedeuten hat.

Ob das Experiment gelingt, kann ich noch nicht sagen, denn der Kuchen backt gerade hinter mir im Backofen.

Ich habe nur im Vergleich zum American Cheesecake den Zucker weggelassen. Denn dieser würde ja der sauren Sahne die Säure nehmen und ich würde keinen Saure-Sahne-Kuchen backen.

PS: Am darauffolgenden Tag kann ich verkünden, der Kuchen ist hervorragend gelungen und kompakt und fest. ☐

[amd-zlrecipe-recipe:1022]