

Linguine und Spaghetti mit Obatzter-Sauce mit Chili



Schmackhaftes Pasta-Gericht

Diesmal ein Pasta-Gericht gemischt aus Linguine und Spaghetti.

Mit einer Käse-Sauce, die ich aus Sahne und fertigem Obatzter zubereite, wobei letzterer mit Chili verfeinert ist.

Zutaten für 2 Personen:

- 125 g Linguine
- 125 g Spaghetti
- 150 g Obatzter, mit Chili verfeinert
- 100 ml Sahne

Zubereitungszeit: 10 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sahne in einem kleinen Topf erhitzen, Obatzter dazugeben und darin auflösen. Sauce eventuell mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Pasta in zwei tiefe Nudelteller verteilen. Sauce großzügig darüber geben. Servieren.

Pasta asciutta



Schön scharf!

Ein traditionelles Pastagericht, nur mit einer Tomatensauce. Ich ändere jedoch das Rezept und bereite die Tomaten-Sauce sehr scharf zu. Dazu verwende ich zwei Peperoni und außerdem noch Bih-Jolokia-Pulver. Ganz nach dem Motto der Liebhaber von scharfen Gerichten „Es muss brennen“.

Wer nun das unter diesem Namen in Deutschland bekannt Pasta-Gericht, Spaghetti mit Hackfleisch-Sauce, erwartet, der irrt sich. Es gibt drei Arten, Pasta zuzubereiten. Pasta in brodo, das ist Pasta in Suppe oder Eintopf. Pasta al forno, das ist Pasta im Backofen überbacken. Oder eben Pasta asciutta, das sind (trockene) Nudeln mit Butter oder einer Sauce.

Mein Rat: Sollte man mit den Finger an das Bih-Jolokia-Pulver gekommen sein, auf keinen Fall die Augen, Lippen oder gar beim Pinkeln die Geschlechtsorgane anfassen. Ich habe es in einem anderen Blogbeitrag schon beschrieben. Man merkt es sehr schnell. Denn es brennt höllisch.

Zutaten für 1 Person:

- 240 g stückige Tomaten (Dose)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 rote Peperoni
- 1 grüne Peperoni
- 1/2 TL Bih-Jolokia-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- 125 g Spaghetti
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel und Peperoni putzen und quer in Ringe schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch, Lauchzwiebel und Peperoni darin anbraten. Tomaten dazugeben. Bih-Jolokia-Pulver hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur

etwa 10 Minuten köcheln lassen. Sauce abschmecken.

Spaghetti in einen tiefen Pastateller geben, Tomatensauce darüber geben, mit Petersilie garnieren und servieren.

Spaghetti Bolognese



Sehr leckeres Pastagericht

Dies ist sicherlich kein originales Rezept für Spaghetti Bolognese.

Dazu verwende ich ausnahmsweise kein Hackfleisch, das ich im Geschäft gekauft habe. Ich hatte noch ein Schäufele übrig, von dem ich in letzter Zeit mehrere zubereitet habe. Also habe ich es zweckentfremdet, durch den Fleischwolf gegeben und Hackfleisch hergestellt. Damit bereite ich die Sauce Bolognese zu.

Außerdem gebe ich als Gewürze Thymian, Oregano und Basilikum dazu.

Dazu schließlich aber gewürfelte Tomaten aus der Dose.

Das Ganze ergibt eine äußerst schmackhafte Spaghetti Bolognese, auch wenn das Hackfleisch vom Schäufele zweckentfremdet wurde.

Mein Rat: Damit sich die Aromen gut verbinden, das Ganze eine Stunde köcheln lassen.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Hackfleisch
- 250 g Spaghetti
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 240 g gestückelte Tomaten (Dose)
- 150 ml Gemüsefond
- 1/2 TL getrockneter Thymian
- 1/2 TL getrockneter Oregano
- 1/2 TL getrocknetes Basilikum
- süßes Paprikapulver
- Salz
- bunter Pfeffer
- Parmesan
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden.

Öl in einem kleinen Topf erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Lauchzwiebel darin kurz anbraten. Hackfleisch dazugeben und ebenfalls mit anbraten. Tomaten dazugeben. Fond hinzugeben. Thymian, Oregano und Basilikum hinzugeben. Kräftig mit

Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Spaghetti in zwei tiefe Pastateller geben, großzügig Sauce darüber verteilen und mit frisch gehobeltem Parmesan garnieren. Servieren.

Spaghetti Bolognese



Ein sehr leckeres Pastagericht

Ich bereite dieses klassische Gericht zu. Ob mein Rezept auch klassisch ist, weiß ich nicht. Aber das Ergebnis ist lecker.

Ich bereite die Sauce mit Tomatenmark und Rotwein zu. Gut passt auch eine Wurzel, in kleine Würfel geschnitten, hinein.

Ich würze mit frisch gemahlenem Koriander, frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer und Salz. Und für mehr Aroma kommen Rosmarinzweige und Lorbeerblätter hinzu. Als besondere Zutat für mehr Würze gebe ich ein Stück Parmesanrinde hinzu.

Selbstverständlich kocht die Sauce für eine gute Bolognese-Sauce eine Stunde, damit sich die Aromen besser entfalten und verbinden.

Mein Rat: Es heißt so schön, die Sauce wartet auf die Pasta und nicht die Pasta wartet auf die Sauce. Also kommen Spaghetti in die fertige Sauce, werden verrührt und alles kommt in einen tiefen Nudelteller.

Das Ergebnis ist ein sehr wohlschmeckendes Pastagericht.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g Hackfleisch (gemischt)
- 125 g Spaghetti
- 1 Schalotte
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 EL Tomatenmark
- 200 ml trockener Rotwein
- 5 Lorbeerblätter
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Stück Parmesanrinde
- Salz
- gemahlener Koriander
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 60 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen achälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Wurzel schälen und in kleine Würfel schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebeln darin anbraten. Hackfleisch dazugeben und mit anbraten. Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls anbraten. Es sollen sich Röststoffe am Topfboden bilden. Wurzel dazugeben. Mit Rotwein ablöschen. Mit Koriander, Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin und Lorbeerblätter dazugeben. Parmesanrinde ebenfalls hinzugeben. Alles verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 60 Minuten köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Rosmarinzweige, Lorbeerblätter und Parmesanrinde aus der Sauce nehmen. Sauce abschmecken. Pasta in die Sauce geben und alles gut vermischen. In einen tiefen Pastateller geben, mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen und servieren.

Hammelhoden - Ragout **mit** **Spaghetti**



Leckerer Ragout mit Pasta

Schneidet man Hoden in zwei Hälften oder kleine Stücke, stellt man fest, dass sie in etwa wie Leber – natürlich heller – oder Niere aussehen. Kein Wunder, Hoden sind auch Drüsengewebe.



Frische Hammelhoden

Hoden erinnern geschmacklich im Ragout an Schweine- oder Kalbfleisch, und sie sind aufgrund der langen Garzeit um ein Vieles zarter, als wenn man sie in der Pfanne brät.

Hoden sind von einer dünnen Haut umhüllt. Man entfernt diese, indem man die Hoden ein wenig einschneidet und die Haut dann rundherum abzieht. Die Ausbuchtungen der Hoden und größere

außenliegende Blutgefäße schneidet man ebenfalls weg.

Zutaten für 1 Person:

- 3 Hammelhoden
- 125 g Spaghetti
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 rote Chilischote
- 1–2 Tomaten (oder 200 g stückige Tomaten aus der Dose)
- 1 Zweig Salbei
- 1 Zweig Rosmarin
- trockener Rotwein
- 200 ml Hühnerfond
- Mehl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 35 Min.

Blätter der Kräuter abzupfen und kleinwiegen. Strunk der Tomaten entfernen, Tomaten in kleine Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Chilischote putzen und in Ringe schneiden. Hoden in grobe Stücke schneiden. Überschüssiges, sich ansammelndes Wasser abgießen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Chilischote darin anbraten. Hodenstücke dazugeben. Alles mehlieren und kräftig anbraten.



Mehlierte Hoden mit Zutaten
in der Pfanne

Mit Rotwein ablöschen. Tomaten dazugeben. Kräuter hinzugeben. Ebenfalls Fond dazugeben. Alles verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

Währenddessen Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken. Pasta in einen tiefen Nudelteller geben, Ragout darüber verteilen und alles servieren.

© Fotos: [Löffel](#)

Coodles mit Spaghetti



Leckeres, vegetarisches Pastagericht

In letzter Zeit hat Petra von Chili und Ciabatta desöfteren

Zoodles zubereitet. In Anlehnung an das Wort „Noodles“, aber eben Zoodles. Feine, mit einem Julienneschäler geschälte Zucchiniestreifen.

Ich bereite dies auch einmal zu, aber verwende Coodles. In gleich doppelter Anlehnung an die Wörter Cucumbers (für Gurken) und Carrots (für Wurzeln).

Das Innere der Salatgurken lässt sich schwer mit einem Julienneschäler schneiden. Ich verwende deshalb zwei Salatgurken. Und für etwas Farbenfroheit verwende ich noch eine Wurzel.

Dem Ganzen gebe ich eine Weißwein-Sahne-Sauce. Die auch etwas Paprikapulver verträgt.

Dies ist ein vegetarisches Gericht. Lässt man die Sahne weg und bereitet eine reine Weißwein-Sauce zu, hat man sogar ein veganes Gericht.

Als Pasta probiere ich diesmal Ballaststoff-Spaghetti. Laut Packungshinweis enthält sie einen Ballaststoff der Chicoréewurzel.

Zutaten für 1 Person:

- 2 Mini-Salatgurken
- 1 Wurzel
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- trockener Weißwein
- 100 ml Sahne
- 125 g Ballaststoff-Spaghetti
- etwas Petersilie
- süßes Paprikapulver
- Salz
- weißer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.

Spaghetti nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Wurzel putzen, schälen und mit dem Julienneschäler in feine Streifen schneiden. Gurken putzen und jeweils die Schale und das feste Äußere mit dem Julienneschäler in feine Streifen schneiden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Juliennestreifen dazugeben. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Sahne dazugeben. Mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt einige Minuten köcheln lassen. Sauce abschmecken.

Spaghehti in einen tiefen Nudelteller geben. Juliennestreifen darüber geben und die Sauce darüber verteilen. Mit etwas kleingeschnittener, frischer Petersilie garnieren.

Regenwürmer mit Gemüse und Spaghetti



Sehr lecker

„Regenwürmer“ sind eigentlich eine Fastenspeise, die eigentlich Fastennudeln heißt. Es handelt sich um eine Mehlspeise in Form vieler, zum Aussehen von Regenwürmern gerollten langen Nudeln. Sie wird mit einer süßen Dessertsauce oder Kompott serviert. Diese Fastenspeise ist bei Kindern sehr beliebt.

Aber auch dieses Gericht wird Kindern sicherlich gut schmecken. Ich brate Regenwürmer einige Minuten in Öl im Wok an, so werden sie kross und knusprig. Danach brate ich noch Schalotte, Knoblauch, Lauchzwiebel, Chinakohl und Paprika im Wok. Dazu bereite ich eine asiatische Sauce aus Sojasauce, Fischsauce und Ketjab-Manis zu. Als Pasta gibt es Spaghetti, die ja auch hervorragend mit der Form der Regenwürmer korrespondieren.

Dieses Gericht in die Kategorie „Insekten“ einzuordnen, ist natürlich eindeutig falsch. Regenwürmer sind keine Insekten, sondern gehören zum Stamm der Ringelwürmer. Aber für ein Gericht mit Regenwürmern eröffne ich (noch) nicht extra eine neue Kategorie.



DAS sind gebratene Regenwürmer

Die Menge der Regenwürmer ist im Verhältnis zu Gemüse und Pasta verschwindend gering. Am besten gibt man sie als Blickfang kurz vor dem Servieren zuoberst auf Spaghetti und Gemüse und knuspert sie gleich zu Beginn des Essens weg.

Das tiergerechte Abtöten der Regenwürmer durch Einstellen in den Tiefkühlschrank kann sich schwierig gestalten. Auf keinen Fall die Regenwürmer im Lieferbehälter mit der Erde, dem Zuchtsubstrat, in den Tiefkühlschrank geben. Die Erde isoliert die Insekten von der Kälte, so dass sie einige Stunden im Tiefkühlschrank überleben. Regenwürmer überleben ja auch Frost im Erdreich. Am besten nimmt man die Regenwürmer einzeln aus der Erde heraus, gibt sie in eine Schüssel mit kaltem Wasser und wäscht die Erde ab. Dies wiederholt man einige Male und gibt die Regenwürmer dann in einer Schüssel für etwa 2 Stunden in den Tiefkühlschrank.

Zutaten für 1 Person:

- 15 Regenwürmer (Dendrobaena spec. – Laubwurm)
- 1 Schalotte

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Chinakohlblatt
- 1 oranger Minipaprika
- 1 EL dunkle Sojasauce
- 1 EL Fischsauce
- 1 EL Ketjab-Manis
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- aromatisiertes Olivenöl (Knoblauch, Rosmarin, Chili)

- Spaghetti

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Regenwürmer aus der Erde, dem Zuchsubstrat, nehmen. Mehrmals in eine Schüssel mit jeweils frischem Wasser geben und die Erde abwaschen. In einer Schüssel für etwa 2 Stunden in den Tiefkühlschrank geben.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen. Schalotte längs halbieren, dann quer in Scheiben schneiden. Knoblauch in grobe Stücke schneiden. Lauchzwiebel putzen und ebenfalls in grobe Stücke schneiden. Chinakohlblatt längs halbieren, dann quer in Streifen schneiden. Paprika putzen und in kurze Streifen schneiden.

Spaghetti nach Anleitung zubereiten. Aus dem Kochwasser nehmen und auf einen Teller geben. Kochwasser nicht wegschütten.



Kross gebratene Regenwürmer im Wok

Währenddessen Regenwürmer aus dem Tiefkühlschrank nehmen und kurz auftauen lassen. Öl in einem Wok erhitzen und Regenwürmer darin bei mittlerer Temperatur 4–5 Minuten kross braten. Herausnehmen, auf einen Teller geben, salzen und pfeffern und warmstellen. Öl aus dem Wok wegschütten und Wok mit einem Küchenpapier abwischen.

Erneut Öl in den Wok geben und Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel kurz darin andünsten. Chinakohl und Paprika dazugeben und alles einige Minuten anbraten. Sojasauce, Fischsauce und Ketjab-Manis dazugeben. Etwa 5 EL vom Kochwasser dazugeben, alles verrühren und etwas köcheln lassen. Spaghetti dazugeben und alles gut vermengen.



Im Nudelteller

In einen tiefen Nudelteller geben. Regenwürmer darüber verteilen und alles servieren.

**Spaghetti mit Salami und
grünen Bohnen**



Farbenfroh im tiefen Pastateller ...

Ich hatte eine Minisalami vorrätig. Die wollte ich für eine Sauce verwenden. Ich stellte mir also Spaghetti vor, mit Salami und weiteren Zutaten in einer aromatischen Sauce. Ich wählte noch etwas Gemüse, genauer grüne Bohnen, Lauchzwiebel, Knoblauch und Chili. Die Sauce wollte ich eigentlich aus trockenem Weißwein und Sahne bilden.

Da stand ich jedoch vor einem Dilemma. Die Sahne in meinem Kühlschrank war leider nicht mehr verwendbar. Und ich hatte auch kein Mehl mehr vorrätig, um eine Weißweinsauce ein wenig hell abzubinden. Eine reine Weißweinsauce wollte ich nicht zubereiten. Da blieb mir nichts anders übrig, als ein wenig Blauschimmelkäse zum Abbinden der Sauce zu verwenden. Es sind ein wenig viel Aromen, aber die Bohnen und die Pasta mildern dies wieder etwas ab.

Zutaten für 1 Person:

- 70 g Salami
- 60 g grüne Bohnen
- 3 Knoblauchzehen

- 1 Lauchzwiebel
 - 1 rote Chilischote
 - trockener Weißwein
 - 40 g Blauschimmelkäse
 - Olivenöl
-
- Spaghetti

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.

Bohnen putzen. Wasser in einem großen Topf erhitzen und Bohnen darin 10 Minuten kochen. Herausnehmen und quer vierteln. Beiseite legen. Kochwasser im Topf aufbewahren. Salami in Scheiben und dann in grobe Stücke schneiden. Knoblauchzehen schälen und grob zerkleinern. Lauchzwiebel putzen und in grobe Stücke schneiden. Chilischote in Ringe schneiden.



... und schon bei der Zubereitung in der Pfanne

Pasta im Bohnen-Kochwasser nach Anleitung zubereiten. Währenddessen Öl in einer Pfanne erhitzen und Salami, Knoblauch, Lauchzwiebel und Chili darin einige Minuten anbraten. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Blauschimmelkäse zerkleinern, hinzugeben und im Wein auflösen.

Sauce verrühren, zusätzliches Würzen ist nicht notwendig.
Bohnen in die Sauce geben und kurz erhitzen.

Pasta in einen tiefen Pastateller geben und Salami-Bohnen-Mischung mit Sauce darübergerben.

Spaghetti Carbonara



Leckere Pasta mit Sauce aus Ei, Speck und Käse

Jetzt war ich doch schon erstaunt über das Gericht von Spaghetti Carbonara von Petra auf [Der Mut Anderer](#). Spaghetti Carbonara ohne Sahne. Aber aufgrund der verwendeten Zutaten und auch ihrer Kenntnisse nehme ich doch an, dass es ein original italienisches Rezept ist.

Ich habe leider nicht diese guten, italienischen Zutaten wie Guanciale und Pecorino – die auch recht kostspielig sind – vorrätig. Ich habe daher die Low-Budget-Version der Spaghetti

Carbonara zubereitet. Spaghetti vom Discounter. Als Speck verwende ich normalen, durchwachsenen Bauchspeck. Und als Käse eine Mischung aus geriebenem Edamer und Tilsiter. Nur echten italienischen Parmesan hatte ich zur Verfügung. Und sonst hatte ich alle Zutaten vorrätig.

Zutaten für 1 Person:

- 150 g Spaghetti
- 75 g durchwachsener Bauchspeck
- 2 Eigelb und ein halbes Eiweiß
- 4 TL geriebener Emmentaler/Tilsiter
- 2 TL geriebener Parmesan
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 15 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten. Spaghetti aus dem Kochwasser herausnehmen und warmstellen, Topf mit Kochwasser auf dem Herd lassen. Währenddessen Speck in kurze Streifen schneiden. In einer Pfanne ohne Fett einige Minuten kross anbraten. Eigelbe, Eiweiß, 1 TL Parmesan und 2 TL Emmentaler-Tilsiter-Mischung in eine Schüssel geben, die groß genug ist, dass sie auf den Nudeltopf passt, und mit dem Schneebesen verquirlen. Angebratene Speckstreifen mit dem ausgetretenen Fett unter die Eier-Käse-Mischung geben. Pasta ebenfalls dazugeben und vermischen. Einen halben Schöpflöffel Nudelwasser dazugeben und alles vermengen, die Eier sollen dabei nicht gerinnen. Kochwasser im Topf wieder erhitzen, Schüssel darauf setzen und alles mit dem Kochlöffel gut durchrühren. Die Eimasse soll etwas anziehen, aber die Eigelbe nicht ausflocken. 2 TL der Emmentaler-Tilsiter-Mischung unter die Nudeln geben. In einen tiefen Nudelteller geben, mit Pfeffer würzen und etwas von dem geriebenen Parmesan darüber geben.