

Grüne Gnocchi in Petersilie-Basilikum-Pesto



Mit Spinat und Basilikum produziert

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Gnocchi (1 Packung, mit Spinat und Basilikum hergestellt)
- 1 Bund Petersilie
- 1 Topf Basilikum
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 orange Peperoni
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 5 Min.



Mit leckerem, frischem Pesto

Zubereitung:

Petersilie und Basilikum kleinschneiden und in eine Schale geben.

Zwiebeln und Knoblauch putzen, schälen und kleinschneiden. Peperoni putzen und quer in Scheiben schneiden. Alles ebenfalls in eine Schale geben.

Wasser in einem Topf erhitzen und Gnocchi im nur noch siedenden Wasser 5 Minuten ziehen lassen.

Parallel dazu Öl in einer Pfanne erhitzen und Gemüse darin andünsten. Kräuter dazugeben. Einen guten Schöpflöffel des Kochwassers der Gnocchi zum Pesto geben und damit eine Sauce bilden. Sauce gut vermischen und etwas köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Pesto abschmecken.

Gnocchi aus dem Kochwasser nehmen, zum Pesto geben und alles gut vermischen.

Gnocchi mit Pesto auf zwei tiefe Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Spiegeleier mit Bratkartoffeln und Spinat



Kross und knusprig

Sind Sie interessiert an Rezepten zu Klassikern der deutschen Küche? Oder zumindest zu regional traditionellen Rezepten?

Dieses Rezept zählt dazu. Ich weiß nicht, wo genau regional in Deutschland dieses Rezept zu verorten ist. Aber Spiegeleier

mit Bratkartoffeln und Spinat sind einfach ein traditionelles deutsches Gericht. Ich kenne es von früher her. Und auch jetzt noch ist mir die Zubereitung als Klassiker ein Begriff. Zudem ist es sogar noch vegetarisch. Und aufgrund der Zutaten leicht verdaulich. Es schmeckt einfach klasse.

Ein großer deutscher Lebensmittelhersteller greift ja gern auf diesen Klassiker zurück, wenn er für eines seiner Produkte „mit dem Blubb“ Werbung im Fernsehen macht.

Aber es geht auch ohne den Spinat aus der Tiefkühltruhe, der auch noch mit Sahne und stark verkleinert hergestellt wird. Man nehme stattdessen einfach frischen Spinat oder Babyspinat. Das ist frisches Gemüse. Es sieht besser aus und es schmeckt auch besser. Und Spinat fällt beim Garen sowieso stark zusammen, so dass aus einer Packung mit 100 g frischem Spinat nach der Zubereitung gerade einmal ein kleines Häufchen übrig bleibt, wie man auf den Foodfotos sieht. Und nicht vergessen: Spinat verträgt sich immer gut mit Knoblauch.

Bei den Gewürzen brauchen Sie auch nicht zu irgend welchen exotischen Gewürze greifen, hier genügen bei allen drei Hauptbestandteilen dieses Gerichts einfach Salz und frisch gemahlener Pfeffer. Nur der Spinat bekommt noch eine kleine Prise Zucker.

Für 2 Personen:

- 2 sehr große Kartoffeln
- 200 g Babyspinat (2 Packungen à 100 g)
- 4 Eier
- 5 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 25 Min.



Lecker und schmackhaft

Kartoffeln schälen. In einem Topf mit kochendem Wasser 15 Minuten garen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Dann einmal längs halbieren und quer in dicke Scheiben schneiden.

Knoblauch schälen, mit einem breiten Messer flach drücken, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Kartoffelscheiben darin auf jeder Seite einige Minuten kross anbraten, bis sie braun und knusprig sind. Salzen und pfeffern.

Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen, Eier aufschlagen und darin braten. Salzen und pfeffern.

Parallel dazu Öl in einem Topf erhitzen, Knoblauch darin andünsten, Spinat dazugeben und zugedeckt bei geringer Temperatur einige Minuten garen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Jeweils zwei Eier auf einen Teller geben. Bratkartoffeln jeweils zur Hälfte dazugeben. Ebenfalls jeweils die Hälfte des Spinats auf den Teller geben.

Servieren. Guten Appetit!

Ravioli in Hummer-Rotwein-Sauce



Mit leckerer Hummerbutter

Trinken Sie gerne Wein? Und haben Sie dabei gewisse Vorlieben? Entweder bevorzugen Sie Rotweine oder doch eher Weißweine? Oder schmecken Ihnen auch Roséweine, die ja auch aus roten Trauben gekeltert werden, nur im Gegensatz zu Rotwein ohne den Schalen- und Kerneanteil, der den Rotwein erst rot werden

lässt? Roséweine sind ja gerade die von Frauen gern bevorzugte Weine.

Ich selbst weiche von diesem Genuss etwas ab, denn ich trinke schon seit Jahren keinen Alkohol. Was macht also ein ambitionierter Hobbykoch mit Weinen, die er gar nicht zu seinen Speisen trinkt? Natürlich, er verwendet sie zum Kochen.

Um es gleich klarzustellen, man verwendet entgegen der landläufigen Meinung zum Kochen keine billigen Weine oder sogar noch schlimmer ein Cuvée aus europäischen Weinen im Tetrapak. Fragen Sie einmal professionelle Köche, es muss gar nicht einmal der Sternekoch mit den zwei Michelinsterne sein. Sie werden unisono die Antwort erhalten, man kocht mit den Weinen, die man anschließend seinen Gästen auch zum Trinken serviert. Also mit guten Weinen aus guten Lagen und einer guten Herkunft. Und die natürlich auch preislich etwas in der gehobenen Klasse spielen. Das sind die richtigen Kochweine.

Ich beziehe meine Weine zum Kochen von diversen Onlineshops, bei denen man problemlos und einfach gute Weine beziehen kann. Die Bestellung, Abwicklung, Bezahlung und Lieferung erfolgt immer problemlos.

Es gibt ja diverse Weinanbaugebiete in der Welt, die einen guten Ruf haben und aus denen wirklich gute Weine stammen. In den letzten Jahren habe ich des Öfteren bei einem Onlineshop bestellt, der auf [Premiumweine aus Südafrika](#) spezialisiert ist und ein Sortiment von etwa 1.200 Weinen hat. Das Klima in Südafrika ist sehr gut und für den Anbau von guten Weinen wie geeignet. Und daher findet man dort auch die üblichen, gängigen, aber guten Weinsorten, die man bisher eher aus Frankreich oder Italien kennt. Wie einen guten Sauvignon, einen Chardonnay oder Shiraz.

Schauen Sie sich die Website des Shops gern einmal an. Sie können dort unter vielen Rebsorten, Weinanbaugebieten und Weinsorten wählen. Auch verschiedene Weinpakete oder Bioweine

gehören zum Sortiment. Vor allem können Sie sich immer über die täglich neuen Angebote für gute, aber stark reduzierte Weine informieren. Um immer über die neuesten Angebote informiert zu sein, können Sie auch einen Newsletter abonnieren.

Ich habe für dieses Rezept auf einen Sauvignon zurückgegriffen. Alles in diesem Gericht wird nicht von Hand auf zubereitet. So greife ich bei der Sauce auf eine Hummerbutter zurück und koche keinen Fond aus den Karkassen von Hummern, Meeresfrüchten oder anderen Meeresbewohnern. Aber es handelt sich um eine Hummerbutter eines namhaften, norddeutschen Herstellers und somit hat man damit auch den Garant für eine gute Qualität.

Und die Ravioli bereite ich auch nicht selbst zu, da würde ich für dieses recht schnelle Gericht doch stundenlang in der Küche stehen. Auch hier wird ein Produkt eines guten Herstellers gewählt, den sie aus der Fernsehwerbung kennen. Und der sein Produkt auch mit dem Untertitel „... und wie von Hand gemacht“ bewirbt.

Also durchaus Convenienceprodukte. Aber mit guter Qualität. Das sichert eine schmackhafte Mahlzeit. Und reduziert auch den Aufwand für dieses leckere Gericht auf einige Minuten. Was ja auch nicht von der Hand zu weisen ist. Wenn Sie Angehöriger der arbeitenden Bevölkerung sind, gehen Sie sicherlich mit mir konform.



Dazu ein Glas Sauvignon ...

Für 2 Personen:

- 500 g Ravioli (mit Ricotta und Spinat gefüllt, 2 Packungen à 250 g)
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 4 EL Hummerbutter (Dose)
- Sauvignon
- 2 EL Frischkäse mit Kräutern
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 6 Min.

Lauchzwiebeln und Knoblauch putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 6 Minuten al

dente garen.

Parallel dazu Butter in einem kleinen Topf erhitzen und das Gemüse darin kurz anbraten. Mit einem guten Schluck Rotwein ablöschen. Frischkäse dazugeben. Kräftig mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles verrühren und leicht köcheln lassen. Sauce abschmecken.

Kochwasser der Pasta abgießen. Pasta zur Sauce geben. Alles gut vermischen.

Pasta mit Sauce in zwei tiefen Nudeltellern anrichten.

Servieren. Guten Appetit!

Penne Rigate mit scharfem Spinat-Pesto



Mit viel Spinat und einigen Walnüssen

Ein Rezept für ein einfaches Pesto mit der Hauptzutat Spinat. Es wird also ein grünes Pesto.

Verfeinert wird das Pesto noch mit klein gehäckselten Walnüssen.

Und für kräftigen Bums kommen zwei rote Chili-Schoten hinein.

Für die Flüssigkeit des Pestos verwende ich Sahne und trockenen Weißwein.

Bei der Verwendung der Sardellenfilets brauchen Sie keine Bedenken haben, dass das Pesto dann fischig schmeckt. Das ist nicht der Fall. Die in Olivenöl angebratenen Sardellenfilets zerfallen beim Anbraten fast komplett und geben dem Pesto nur eine salzige Würze.

Für 2 Personen:

- 350 g Penne Rigate

- 100 g frischer Spinat
- einige Walnüsse
- 2 rote Chili-Schoten
- 2 Sardellenfilets (Glas)
- Sahne
- weißer Burgunder
- Salz
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 8 Min.



Würziges Pesto

Walnüsse in der Küchenmaschine fein häckseln.

Spinat dazugeben und ebenfalls kurz fein häckseln.

Chili-Schoten putzen und quer in feine Ringe schneiden.

Sardellenfilets ebenfalls quer zerkleinern.

Pasta in einem Topf mit leicht gesalzenem, kochendem Wasser 8

Minuten garen.

Parallel dazu Öl in einem Topf erhitzen.

Filets und Chili-Schoten darin kurz anbraten.

Walnüsse und Spinat dazugeben.

Kurz unter Rühren köcheln lassen.

Mit einem großen Schuss Sahne ablöschen.

Ebenfalls einen großen Schuss Weißwein dazugeben.

Alles verrühren und weiter köcheln lassen.

Salzen und abschmecken.

Pasta aus dem Kochwasser herausheben und zum Pesto geben.

Alles gut vermischen.

Pasta mit Pesto auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Penne Rigate mit Spinat- Walnuss-Pesto



Mit Parmigiano Reggiano garniert

Erneut wieder einen Brotaufstrich zweckentfremdet. Als Pesto für Pasta. Was ich ja gerne mache.

Dieses Mal ein veganer Brotaufstrich aus Spinat und Walnüssen.

Veganer, verwendet einfach anstelle des verwendeten Parmigiano Reggiano einen veganen Hartkäse, dann habt Ihr ein leckeres, veganes Gericht.

Ich habe noch eine sehr reife Avocado kleingeschnitten und zum Brotaufstrich dazugegeben.

Und natürlich braucht der Brotaufstrich noch eine gehörige Portion Salz und Pfeffer, denn als Brotaufstrich ist er natürlich nicht sehr würzig hergestellt.

Für 2 Personen:

- 350 g Penne Rigate
- 140 g veganer Brotaufstrich Spinat-Walnuss (1 Glas)
- 1 reife Avocado
- Salz
- Pfeffer

▪ Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 8 Min.



Brotaufstrich als Pesto

Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 6 Minuten garen.

Avocado schälen, in Spalten schneiden und dann kleinschneiden.

Kochwasser der Pasta in eine Schüssel abgießen.

Brotaufstrich und Avocado in einen Topf geben und erhitzen.

Einige Esslöffel des Kochwassers dazugeben und die Sauce ein wenig verlängern.

Salzen und pfeffern.

Pasta dazugeben und alles gut vermischen.

Pasta mit Pesto auf zwei tiefe Pasta-Teller geben.

Mit Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Garnelen mit gemischtem Salat und Mayonnaise



Mit frischer, würziger Mayonnaise

Ein sehr frisches Gericht.

Denn Grundlage bilden gemischte Salatsorten.

Dazu eine selbst zubereitete Mayonnaise.

Die ich sowohl für den Salat als auch zum Würzen der gebratenen Garnelen verwende.

Letztere brate ich nur einige Minuten in gutem Olivenöl in der Pfanne an.

Frischer Salat



Frischer, sommerlicher Salat

Ein frischer, sommerlicher Salat. Er ist sehr gut an solch einem warmen Sommertag zu essen.

Er macht nicht dick und ist gut zu verdauen.

Insgesamt habe ich sechs Salatsorten verwendet.

Einmal einen Salatmix aus Mangold, Rote Beete, Spinat und Rucola.

Dann noch Chicorée und Gurke.

Als Dressing einfach Aceto Balsamico di Modena, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zucker und ein Päckchen getrocknete Salatkräuter.

Für 2 Personen

- 2 Packungen Salatmix (à 125 g, Mangold, Rote Beete, Spinat und Rucola)
- 1 Chicorée
- 1 Gurke
- 1 Knoblauchzehe
- Aceto Balsamico di Modena
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 1 Päckchen getrocknete Salatkräuter

Zubereitungszeit: 10 Min.



Knoblauch schälen und kleinschneiden. In eine Salatschüssel

geben.

Chicorée putzen und quer in Streifen schneiden. Ebenfalls in die Schüssel geben.

Gurke längs achteln, dann quer in kleine Stücke schneiden. Auch in die Schüssel geben.

Salatmix dazugeben.

Aus Aceto Balsamico di Modena, Olivenöl, Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und einem Päckchen getrocknete Salatkräuter ein Dressing in einer Schale zubereiten. Löffelweise über den Salat geben.

Salat mit dem Salatbesteck gut vermischen.

Portionsweise auf zwei große Schalen verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung auf gemischtem Salat



Sehr frisch und lecker

Meine Mutter würde bei diesem Rezept sicherlich sagen, das geht doch nicht!

Also einen kalten, gemischten Salat aus Salatherzen, Salatgurke, Kirschtomaten, Schalotten und Knoblauch als Bett für eine warme Zutat, in diesem Fall die gegarten Tortellini.

Aber ich sage, das geht. Und es schmeckt sehr gut.

Man hat eben von beidem etwas, vom Kaltem und Warmen.

Für 2 Personen

- 500 g Tortellini(mit Ricotta und Spinat gefüllt, 2 Packungen à 250 g)
- 2 Salatherzen
- 1 Salatgurke
- 250 g Kirschtomaten
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen

- 2 Päckchen Salatkräuter
- Weißweinessig
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 8 Min.



Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

Mit den Kräutern, Essig, Öl, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker ein Dressing in einer Schale zubereiten.

Über den Salat geben, alles gut vermischen und etwas ziehen lassen.

Währenddessen Tortellini in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 8 Minuten garen.

Salat auf zwei Teller verteilen.

Tortellini auf die beiden Teller verteilen und auf den Salat geben.

Servieren. Guten Appetit!

Putenbraten in Sahne-Sauce mit Kartoffelklößen

Weil der Putenbraten mit Weißwein-Sauce und Pasta so gut geschmeckt hat und ich noch ein Bratenstück übrig habe, bereite ich diesen auf fast die gleiche Weise nochmals zu, nur in Sahne-Sauce und mit selbst zubereiteten Kartoffelklößen.

Leckerer Braten. Schmackhafte Sauce. Und Kartoffelklöße.

Man kann nach zwei Stunden Garzeit der Putenoberkeule diese ohne Messer essen, eine Gabel reicht aus. So zart ist das Fleisch und so leicht zerfällt es.

Für die Sauce verwende ich noch Champignons, Schalotte und Knoblauch. Und Sahne.

Und als Beilage eben die selbst zubereiteten Kartoffelklöße.

[amd-zlrecipe-recipe:954]

Putenbraten in Weißwein-Sauce mit Spinat-Tagliolini

Ein Gericht ganz nach dem Namen meines Foodblogs.

Leckerer Braten. Schmackhafte Sauce. Und tolle Nudeln.

Man kann nach zwei Stunden Garzeit der Putenoberkeule diese ohne Messer essen, eine Gabel reicht aus. So zart ist das Fleisch und so leicht zerfällt es.

Für die Sauce verwende ich noch Champignons, Schalotte und Knoblauch. Und Riesling.

Und als Nudeln verwende ich aufwändig gearbeitete, leckere, grüne – da mit Spinat – Tagliolini, die in drei Minuten gar sind, da sie sehr dünn sind.

[amd-zlrecipe-recipe:951]

Ravioli mit Wildkräuter-Pesto

Frische Pasta. Ravioli mit Ricotta und Spinat gefüllt. Vom Discounter.

Dazu ein frisches Pesto aus Wildkräuter-Salat. Die Packung dieses Salats enthält Mangold, Spinat, Rauke, Zitronenmelisse, Pimpinelle, Sauerampfer, Blutampfer, Löwenzahn und Minze.

Zusätzlich gebe ich noch Schalotten und Knoblauch in das Pesto. Und natürlich dürfen frisch geriebener Parmesan und ein guter Schuss Olivenöl nicht fehlen.

Damit das Pesto so richtig schlotzig wird, gebe ich noch Schmand hinzu.

Das Gericht schmeckt kräftig nach Kräutern. Und die Zitrone als Zutat ist unabdingbar, gibt sie doch dem Gericht eine leichte Säure.

Ein leckeres Pasta-Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:689]

Entenschenkel und Spinat

Ich verwende Entenschenkel mit Rückenteil, so hat man beim Verzehr etwas mehr Fleisch.

Ich gare die Entenschenkel in einer Pfanne mit Deckel 20 Minuten in Soave, so werden die Schenkel zwar durchgegart, sind aber innen noch leicht rosé.

Man isst den Entenschenkel übrigens am besten, indem man den Knochen an den beiden Gelenken auseinanderbricht. So kann man am besten das Fleisch ablösen.

Spinat braucht viel Knoblauch. Also gebe ich insgesamt 10 Knoblauchzehen zum Spinat.

Der Knoblauch hat jedoch beim Anbraten ein wenig viel Hitze abbekommen und wurde leicht braun.

Geschmeckt hat das Gericht aber dennoch sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:638]

Frikadellen, Bratkartoffeln und Rahmspinat

Hausmannskost.

Firkadellen aus gemischtem Hackfleisch, zusätzlich Eier, Zwiebeln und Semmelbrösel. Gewürzt mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Bratkartoffeln, wie man sie einfach zubereitet. Gegarte Kartoffeln, in dünne Scheiben geschnitten, in Öl gebraten und mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Und Rahmspinat, hier ein Convenience-Produkt, also Tiefkühlware. Garniert mit einem Schuss Sahne. Sozusagen mit dem Blubb, wie man es aus der Werbung kennt.

[amd-zlrecipe-recipe:289]

Spinat-Spaghetti

Pasta. Ganz einfach zubereitet.

Mit einem Convenience-Produkt.

Rahm-Spinat aus der Tiefkühltruhe.

Verfeinert mit jungem Knoblauch.

[amd-zlrecipe-recipe:280]

Pferde-Rumpsteak mit Knoblauch-Butter und Blattspinat-Champignons- Kartoffel-Gemüse

Ich habe vor einiger Zeit hier mitgeteilt, dass ich Rezepte von verschiedenen Gerichten oder Zutaten im Foodblog nicht mehr veröffentlichen werde. Weil es davon schon diverse Rezepte im Foodblog gibt.

Nun, ein Pferde-Steak ist da doch etwas Besonderes und eher die Ausnahme. Zumal ich ein richtiges Pferde-Rumpsteak zubereite.

Ich gare das Rumpsteak jeweils etwa 2 Minuten auf jeder Seite und bereite es rare zu. Dazu gibt es einige Scheiben Knoblauch-Butter.

Außerdem bereite ich nicht einfach nur ein Steak als Abend-Essen oder Abend-Snack zu. Sondern ich bereite ein ganzes Gericht zu, für das ich noch ein kleines Gemüse aus drei Zutaten gare.

Das Rumpsteak ist wirklich ausgesprochen zart und schmackhaft. Ein Rumpsteak eines südamerikanischen Rindes vom Supermarkt erreicht diese Qualität definitiv nicht.

[amd-zlrecipe-recipe:161]

Spiegeleier mit Bratkartoffeln und Spinat

[Spider_Single_Video track="31" theme_id="1" priority="1"]

Ein fast schon traditionelles, klassisches und fast typisch deutsches Essen. Aber immer wieder sehr schmackhaft.

Meine Mutter hatte dieses Gericht während meiner Kindheit und Jugend auf ihrem monatlichen Zubereitungsplan, so dass es dieses Gericht mindestens einmal im Monat gab. Aber es hat mir auch immer gut geschmeckt.

Für den Spinat verwende ich Rahm-Spinat als Tiefkühl-Ware. Man kann natürlich, wenn jetzt im Frühjahr und Sommer frischer Blattspinat im Discounter oder Supermarkt abgeboten wird, auch diesen verwenden, kleinschneiden, garen und würzen.

Beim Drehen des Videos ist mir leider erneut ein Fehler unterlaufen. Die Digitalkamera ist anscheinend nicht sehr zuverlässig. Der zweite Teil des Videos mit der Präsentation des fertig zubereiteten Gerichts wurde nicht aufgenommen. Man muss also leider für das fertig zubereitete Gericht mit den beiden Fotos in diesem Blogbeitrag vorlieb nehmen.

[amd-zlrecipe-recipe:43]