

Gefüllte Gnocchi mit Avocado, Süßkartoffel und Tomate



Frische, gefüllte Gnocchi

Auch Gnocchi bieten sich für eine Zubereitung mit einer frischen Sauce oder einem frischen Pesto an. Da kann man auch gern einmal zu einem Convenience-Produkt greifen und industriell gefertigte Gnocchi kaufen.

Wählt man ein gutes Produkt, tut dies der Zubereitung und dem danach folgenden Genuss keinen Abbruch.

Außerdem hat man manchmal durchaus die Wahl zwischen sehr unterschiedlichen Gnocchisorten, teilweise auch auf unterschiedliche Weise gefüllt.

Das stückige Pesto bereite ich aus Süßkartoffel, Avocado, Tomate und Ingwer zu.

Für 2 Personen:

- 500 g Gnocchi (mit Pilzen gefüllt, 2 Packungen. à 250 g)

- 2 Avocado
- $\frac{1}{2}$ Süßkartoffel
- 2 Tomaten
- 2 Schalotten
- ein Stück frischer Ingwer
- Teriyaki-Sauce
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.



Mit stückiger Sauce

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Gnocchi nach Anleitung zubereiten.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen.

Gemüse darin einige Minuten kross anbraten.

Mit etwas Teriyaki-Sauce würzen.

Gnocchi auf zwei Schalen verteilen.

Pesto mit Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Pfannen-Allerlei mit Gnocchi



Alles zusammen in der Pfanne gegart

Gnocchi bereitet man am besten frisch zu. Der Aufwand ist nicht sehr groß.

Man kann sie dann auch portionsweise einfrieren und für die weitere Verwendung in Gnocchi-Gericht zubereiten.

Muss es aber schnell gehen, da man wenig Zeit hat, kann man durchaus auch auf Gnocchi aus der Packung zurückgreifen.

Hat man ein gutes Produkt gewählt, schmecken diese durchaus und man hat in relativ kurzer Zeit ein schmackhaftes Gericht.

In diesem Rezept wird alles in der Pfanne gebraten.

Zu den Gnocchi kommen noch Gemüse und Bauchspeck.

Auf diese Weise kann man auch schön noch Resteverwertung betreiben und eben alles verwenden, was der Kühlschrank noch hergibt.

Gewürzt wird mit einer Gewürzsalz-Mischung.

Und verfeinert mit viel frischem Basilikum.

Für 2 Personen

- 800 g frische Gnocchi (Packung)
- 1 Stange Lauch
- 2 Süßkartoffeln
- 200 g durchwachsener Bauchspeck
- 2 Knoblauchzehen
- 2 rote Chili-Schoten
- 1 Topf Basilikum
- Gewürzsalz-Mischung
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.



Schöne Resteverwertung

Blättchen des Basilikums abzupfen und kleinschneiden.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Bauchspeck in kleine Würfel schneiden.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Gnocchi, Gemüse und Speck darin etwa 8–10 Minuten kräftig anbraten.

Mit dem Gewürzsalz würzen.

Basilikum dazugeben.

Alles gut vermischen.

Auf zwei Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Lammkeulenscheibe mit Süßkartoffel-Fritten



Mit leckerem Lammsteak

Zwei Lammkeulenscheiben. Mit einer Fleisch-Gewürzmischung gewürzt.

Dann einfach kurz in heißem Öl einige Minuten kross gebraten.

Dazu Fritten aus einer frischen Süßkartoffel.

Einige Minuten in der Friteuse kross frittiert.

Für etwas Farbe auf dem Teller frittiere ich zwei rote Peperoni in der Friteuse mit und garniere damit die Lammkeulenscheiben.

Für zwei Personen

- 2 Lammkeulenscheiben (à 200 g)
- Fleisch-Gewürzmischung
- 1 Süßkartoffel
- 2 rote Peperoni
- Salz

▪ Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 5 Min.



Süßkartoffel putzen, schälen und in lange Stifte schneiden.

Fett in der Friteuse auf 180 Grad Celsius erhitzen.

Fritten darin fünf Minuten frittieren. Peperoni ebenfalls mitfrittieren.

Währenddessen Lammscheiben auf jeder Seite mit der Gewürzmischung würzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Lammscheiben darin auf jeder Seite einige Minuten kross anbraten.

Fritten herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Salzen. Auf zwei Teller verteilen.

Jeweils eine Lammscheibe darauf geben. Jeweils mit einer Peperoni garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Süßkartoffel-Fritten



Krosse Fritten

Ja, wie soll man sie denn nennen, die Pommes frites von der Süßkartoffel?

Schon Pommes frites, aus dem Französischen, ist an sich ja falsch. Denn Pommes bedeutet Äpfel. Die Kartoffel heißt korrekt Pommes de terre, also Erdapfel.

Also müsste man dieses Gericht eigentlich Süßkartoffel frites nennen. Oder dann im Deutschen einfach Fritten.

Im Gegensatz zu dem Rezept in meinem neuen veganen Kochbuch, in der die Autorin die Fritten in Wasser einweicht und dann im

Backofen kross bäckt, bereite ich die Fritten wie gewohnt in der Friteuse zu.

Einfach in dünne Stifte wie Pommes frites schneiden und etwa 6–8 Minuten in siedendem Fett frittieren.

Leider werden die Fritten aus der Süßkartoffel nicht ganz so knusprig wie Pommes frites. Das mag an der Konsistenz der Süßkartoffel liegen.

Anyway, wenn man sie schön salzt und pfeffert, schmeckt dieses vegane Gericht wirklich lecker.

Ich gebe für eine kleine Farbnote und etwas Schärfe noch in den letzten Minuten der Frittierzeit eine Peperoni zum Frittieren hinzu.

**Pikante Tarte mit
Süßkartoffel, Pastinake und
Rote Beete**



Würzige und schmackhafte Tarte

Ich wollte schon immer einmal eine rote Tarte oder einen solchen Kuchen zubereiten.

Und dieses Mal ist es mir gelungen. Indem ich als Zutat für die Füllung einfach eine rote Beete verwende.

Als weitere Zutaten verwende ich Süßkartoffel und Pastinake.

Alle drei Gemüse in der Küchenmaschine fein gerieben.

Ansonsten einfach eine Tarte nach dem Grundrezept.

Mit Eier und Sahne für die Füllmasse.

Allerdings würze ich die Tarte, da sie ja pikant und herzhaft werden soll, mit einem Fleischgewürz.

Und einem Mürbeteig für den Boden.

Pikante Tarte mit Süßkartoffel, Paprika und Zucchini



Pikante Tarte

Ursprünglich wollte ich einen Rührkuchen zubereiten, mit 250 g fein geriebenem Gemüse anstelle von 250 g Mehl. Wie ich auch schon Wurzel-, Zucchini-, Pastinaken- oder Kürbiskuchen mit einem Rührteig gebacken habe.

Aber dann entschied ich mich anders und bereitete diese sehr leckere und schmackhafte, pikante Tarte mit dem Gemüse zu.

Mit den Zutaten Süßkartoffel, Spitzpaprika und Zucchini. Alle drei Gemüse in der Küchenmaschine fein gerieben.

Ansonsten einfach eine Tarte nach dem Grundrezept. Mit Eier und Sahne für die Füllmasse.

Allerdings würze ich die Tarte, da sie ja pikant und herzhaft werden soll, mit Salz und Pfeffer.

Und einem Mürbeteig für den Boden.

Gegrilltes Schweineherz mit Süßkartoffelstampf



Kross gegrillt

Ein Schweineherz. Längs halbiert.

Gewürzt. Und einfach in der Grill-Pfanne gegrillt.

Dazu aus Süßkartoffeln ein feiner Stampf.

Die Schweineherz-Hälften würze ich noch mit einer speziellen Kräuterbutter.

Ein einfaches Gericht. Wenige Zutaten. Schnell zubereitet. Aber lecker.

Süßkartoffel-Tarte



Trotz Kartoffeln eine süße Tarte

Dies ist eine hervorragend schmeckende Tarte.

Und obwohl sie mit Kartoffeln, in diesem Fall Süßkartoffeln, also eher einem Gemüse zubereitet wird, ist es eine süße Tarte. Die man nicht einmal mit Zucker noch zusätzlich süßen muss.

Die Süßkartoffeln, in der Küchenmaschine fein geraspelt, reichen einfach aus.

Optisch erinnert diese Tarte auch wieder, wie die Kürbis-Tarte, an einen Wurzelkuchen. Denn die Süßkartoffel ist eben auch orangefarben.

Darf ich Ihnen einen Rat geben? Wenn Sie es mit den Kartoffeln dennoch herzhaft mögen, geben Sie einfach noch kleingeschnittenen Bauchspeck und Zwiebeln hinzu.

Schon erhalten Sie eine herzhaftete, pikante Tarte.

Gegrillte, marinierte Schweinebauch-Scheiben mit Süßkartoffel-Stampf

Ich grille hier fein zugeschnittene Schweinebauch-Scheiben in einer Grillpfanne.

Zuvor habe ich sie mit jeweils einer asiatischen Sauce bestrichen und einige Stunden marinieren lassen.

Dafür verwende ich einmal Toban-Djan-Sauce, das ist eine Chili-Bohnen-Sauce. Und schwarze Bohnen-Sauce, das ist ebenfalls eine Bohnen-Sauce, aber mit schwarzen Sojabohnen.

Die Schweinebauch-Scheiben sind daurch gut gewürzt und müssen nicht mehr mit Salz und Pfeffer gewürzt werden.

Ich grille die Scheiben auf jeder Seite nur zwei Minuten und sie gelingen zart und lecker.

Dazu gibt es als Beilage Stampf aus einer großen Süßkartoffel. Ich habe die Erfahrung gemacht, für einen Stampf die Zutaten doch blieber länger zu garen, also keine 10 oder 15 Minuten, sondern gern 20 Minuten. Denn hat man zum Beispiel für einen Kartoffelstampf noch eine leicht harte und nicht ganz durchgegarnte Kartoffel darunter, dann bekommt man sie mit dem Stampfgerät nicht fein gestampft.

So gelingt aber ein sehr leckeres und wohlschmeckendes Süßkartoffel-Stampf.

[amd-zlrecipe-recipe:1083]

Süßkartoffel-Risotto

Ein einfaches Risotto.

Verfeinert mit Süßkartoffel.

[amd-zlrecipe-recipe:1081]

Kartoffel-Wurzel-Kuchen

Ein Advents-Sonntag ohne einen leckeren Kuchen geht natürlich gar nicht. Deswegen reiche ich hier noch die Zubereitung eines leckeren Kartoffel-Wurzel-Kuchens nach.

Grundlage ist ein Rührkuchen. Anstelle der normalen Zutaten von 500 g Mehl verwende ich kleingeriebene Kartoffeln und Wurzeln in einer Menge von 350 g. Dazu 250 g Mehl. Somit zusammen 600 g.

Und für eine bessere Stabilität und Festigkeit des Kuchens gebe ich zusätzlich noch ein weiteres Ei hinzu.

Das Ergebnis ist ein süßer, sehr leckerer und sehr saftiger Kuchen. Der merkwürdigerweise nicht eine orange oder lila Farbe von den Kartoffeln oder Wurzeln hat. Sondern eine leicht grüne Farbe hat.

[amd-zlrecipe-recipe:886]

Schweineherz-Ragout mit 4-Sorten-Stampf

Fast wäre es ein Gericht mit zwei Hauptbestandteilen Ton in Ton in der Farbe geworden.

Denn das Schweineherz in der Rotwein-Sauce sieht leicht lila aus. Und auch die Vitelotte und die Süßkartoffel haben eine lila oder doch rote Farbe. Leider hat die weiße Pastinake die Farbe des Stampfs dann doch wieder heller gemacht, so dass

eher ein leichtes Orange dabei herauskam.

Das Stampf bilde ich aus vier Zutaten, Vitelotte, Süßkartoffel, Pastinake und Wurzel. Es gelingt gut und schmeckt sehr fein.

Und warum ich das Herz-Ragout 2 1/2 Stunden schmore? Nun, zum einen wird das Schweineherz dadurch wirklich sehr zart und schmackhaft. Und zum anderen schmelzen die Zwiebeln bei dieser langen Schmorzeit in der Sauce, binden diese und geben ihr dazu noch eine leicht süße Note. Es schmeckt hervorragend.

[amd-zlrecipe-recipe:885]

Spiegeleier, Grünkohl und Süßkartoffeln

Die Zubereitung von Spiegeleiern mit Spinat und Kartoffeln ist ja landläufig bekannt.

Nun, ich habe dieses Gericht hier in einer Variation mit Grünkohl und Süßkartoffeln zubereitet.

Da ich Grünkohl verwende, ist es eigentlich fast ein regionales Gericht aus dem Norden.

Der Grünkohl wird einfach geputzt, kleingeschnitten und in etwas Öl in der Pfanne gebraten. Er fällt dabei zusammen wie auch Spinat.

Die Süßkartoffeln schmecken sehr gut, eben leicht süß. Und aromatisch.

[amd-zlrecipe-recipe:883]

Hähnchenbrust und Süßkartoffel-Pastinaken-Stampf mit Weißwein-Sauce

Hier habe ich einmal Hähnchenbrustfilets anders als gewohnt zubereitet und sie einfach in kleine Würfel geschnitten.

Ich brate sie mit Schalotten und Knoblauchzehen, die ich kleingeschnitten und in Butter glasig gedünstet habe, kurz an und würze mit Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker. Und lösche mit Soave ab, um eine leckere Weißwein-Sauce zu erhalten.

Man kann mit Süßkartoffeln und Pastinaken einen schönen Stampf zubereiten. Man schält sie einfach, schneidet sie klein, gart sie 10 Minuten in kochendem Wasser, schüttet dann das Kochwasser ab und stampft sie mit dem Stampfer klein.

Natürlich gibt man für mehr Geschmack noch etwas Butter dazu und würzt ein wenig mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Ich würze die Hähnchenbrustfilets mit dem Kreuzkümmel kräftig. Den Stampf dagegen nur sehr wenig. So dass sich beides ein wenig ausgleicht und man ein leckeres Gericht hat.

Man drapiert den Stampf einfach kreisförmig auf zwei Tellern. Und gibt die Hähnchenbrustfilets mit der Weißwein-Sauce einfach in die Mitte.

[amd-zlrecipe-recipe:582]

Lammlachse mit Süßkartoffel-Speck-Stampf



Sehr leckerer Lachs

Als Lachs wird der Kernmuskel des Rückens von Schlachttieren bezeichnet, besonders von Schweinen, Kälbern und Lämmern. Es ist Bestandteil des Rippenstücks oder Kotelettstrangs. Lachs ist größer und heller, aber ähnlich mager wie das ähnlich geformte, benachbarte Filet.

Ich würze die Lachse nur mit süßem Paprika-Pulver, Salz,

Pfeffer und einer Prise Zucker.

Ich brate sie auf jeweils jeder Seite nur 2 Minuten an, da ich sie rare servieren will. Ich habe selten ein so edles Stück Fleisch gegessen wie diesen Lammlachs.

Da mir gestern der Süßkartoffel-Speck-Stampf gut geschmeckt hat, gibt es ihn bei diesem Gericht ebenfalls nochmals als Beilage.

Zutaten für 2 Personen

- 2 Lammlachse (à 200 g)
- 3 Süßkartoffeln
- 50 g durchwachsener Bauchspeck
- süßes Paprika-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Lachse auf jeweils jeder Seite mit Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Speck in kleine Würfel zerschneiden.

Süßkartoffeln putzen und schälen. In kleine Würfel zerschneiden.

Wasser in einem Topf erhitzen und Süßkartoffeln darin 10 Minuten garen.

Währenddessen Öl in einer Pfanne erhitzen und Lachse auf jeweils jeder Seite nur kurz 2 Minuten kross anbraten.

Süßkartoffeln durch ein Küchensieb geben. Wieder zurück in den Topf geben. Einen Schuss Olivenöl hinzugeben. Salzen. Mit dem Stampfer zerstampfen. Speck dazugeben, untermischen und kurz erhitzen.

Jeweils ein Lachs auf einen Teller geben. Stampf auf die beiden Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

#twitterkocht: Bandnudeln mit Gemüsechips



Leckerer vegetarisches Gericht

Heute fand das 4. Mal das Kochevent #twitterkocht auf dem Twitterkanal @3glocken statt.

Verschickt wurden 3Glocken-Bandnudeln. Dazu kaufen sollte man die restlichen, bei den Zutaten aufgeführten Produkte. Es wurde ein vegetarisches Gericht zubereitet. Zuerst bereitet man Gemüsechips zu. Dann eine Sauce, in die die gekochten Nudeln kommen. Letzteres wird garniert mit den Gemüsechips

serviert.

Die Gemüsechips kann man in einer gefetteten Pfanne zubereiten. Oder mit einem gefetteten Backblech im Backofen. Da ich gerade die Friteuse griffbereit in der Küche stehen habe, greife ich auf sie zurück und frittierte die Gemüsescheiben einfach.

Ich hatte leider vor dem Blog-Event keine frische rote Beete mehr bekommen, also greife ich auf schon gegarte im Glas zurück. Alle drei Gemüsesorten zusammen bekommen aber 3–4 Minuten im 180 Grad Celsius heißen Fett in der Friteuse.

Ich gebe mehr Champignons in die Sauce als im Rezept vermerkt ist, denn ich habe noch Pilze, die verbraucht werden müssen. Bei meiner Zubereitung ist es also eher ein Nudel-Pilz-Gemüse.

Im Original wird für die Zubereitung der Sauce frischer Thymian verwendet, ich gebe mangels Thymian frischen Rosmarin hinzu.

Ich empfehle für das kommende Blogevent endlich einmal Fleisch, Nudeln und Sauce zuzubereiten. Verschickt vakuumiertes Entrecôte mit Nudeln. Dazu wird einfach eine schöne Fleischsauce zubereitet. Ganz nach dem Motto meines Foodblogs.

Zutaten für 4 Personen:

- 1 rote Beete
- 1 Pastinake
- 1 Süßkartoffel
- 500 g gedrehte Bandnudeln
- 1 Schalotte
- 200 g Champignons
- 200 ml Sahne
- 2 EL Crème fraîche
- 100 ml trockener Weißwein
- 1 EL Mehl
- 2 Zweige Rosmarin

- grobes Meersalz
- rosa Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.

Süßkartoffel, Pastinake und rote Beete schälen, in Scheiben schneiden und diese halbieren.

Fett in der Friteuse auf 180 °C erhitzen und Gemüsescheiben für 3–4 Minuten in das siedende Fett geben. Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Auf einen Teller geben und mit grobem Meersalz würzen.

Schalotte schälen und kleinschneiden. Champignons halbieren und in Scheiben schneiden. Blättchen vom Rosmarin abzupfen und kleinwiegen.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Butter in einem Topf erhitzen und Schalotte darin andünsten. Champignons dazugeben und mit anbraten. Mit Mehl bestäuben. Mit Weißwein ablöschen. Sahne und Crème fraîche dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles vermischen und etwas köcheln lassen. Nudeln dazugeben und alles vermengen.

Nudeln mit viel Sauce in vier tiefe Nudelteller geben. Gemüsechips dekorativ darauf anordnen. Servieren.