

Gnocchi mit Gemüsesugo



Mit frischen Gnocchi

Zutaten für 2 Personen:

- 40 frische [Gnocchi](#)
- 4 orange, kleine Paprikaschoten
- 2 Peperoni
- ein großes Stück Hokkaidokürbis
- 20 Cherrydatteltomaten
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 rote Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 300 ml Chardonnay
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Parmigiano Reggiano
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 1 Std.



Mit leckerem, würzigem, schlotzigem Gemüsesugo

Zubereitung:

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und grob zerkleinern.

Butter in einem Topf erhitzen und Gemüse darin andünsten. Mit Weißwein ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunden köcheln lassen.

Kurz vor Ende der Garzeit Gnocchi in einem Topf mit siedendem Wasser 5 Minuten erhitzen.

Gnocchi auf zwei tiefe Teller verteilen. Gemüsesugo abschmecken und darüber verteilen.

Mit frisch geriebenem Parmesan garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Grandi Girasoli mit leichtem Tomatensugo



Würziges Sugo mit viel Petersilie

Hier habe ich bei meinem Discounter einmal in eine Pasta der Extraklasse investiert und etwas mehr Geld ausgegeben als normalerweise.

Aber die frische, gefüllte Pasta ist auch wirklich exzellent.

Dazu ein leckeres Tomatensugo. Das ich mit Petersilie, Käse und Weißwein verfeinere.

Hackbraten mit frischer Pappardelle und Tomaten-Sugo



Leckere, frische Pasta

Es ist das erste Mal, dass ich ein Rezept veröffentliche, das bei den drei Hauptkomponenten komplett auf drei Grundrezepte in meinem Foodblog zurückgreift.

Ich schicke Sie hiermit bei der Zubereitung des Gerichts durch drei weitere Webseiten und Rezepte.

Aber, wenn Sie die drei Hauptkomponenten zubereitet haben, sind Sie auf der sicheren Seite, denn es ist alles frisch zubereitet.

Die einzige Variation, die ich vorgenommen habe und die Sie

vielleicht auch machen möchten: Ich habe in das Tomaten-Sugo noch etwas Bih-Jolokia-Pulver, also scharfes Chili-Pulver, gegeben, um dem Sugo doch einen schönen, scharfen Touch zu geben.

[amd-zlrecipe-recipe:1184]

Knuspriger Pansen mit Penne Rigate in Tomaten-Sugo

Ich liebe ja diesen knusprig und kross in Butter gebratenen Pansen. Man muss ihn gut würzen. Und dann auch unter ständigem Rühren tatsächlich 15 Minuten in Butter kross anbraten.

Damit die Knusprigkeit des Pansen bei diesem Gericht mit Pasta und Sugo nicht im Sugo verloren geht, bereite ich Pasta und Sugo zu, vermische alles gut, gebe Pasta und Sugo in zwei tiefe Pasta-Teller und gebe erst dann den knusprigen Pansen obenauf.

Und zusätzlich garniere ich das Gericht noch mit frisch geriebenem Parmesan.

Herrlich! Das ist ein wirklich sehr leckeres Gericht, das ich gerne immer wieder zubereite und esse.

[amd-zlrecipe-recipe:463]

Reginette mit Tomaten-Sugo

Das Tomaten-Sugo, das ich vor einigen Tagen zubereitet habe, hat wirklich sehr gut geschmeckt. Ich bereite es aus diesem Grund in der gleichen Weise nochmals zu. Das kann man gern in dieser Weise so anders machen. Wenn man eine Sauce zubereitet hat, die wirklich gut schmeckt.

Als Pasta verwende ich original italienische Pasta, die ich bei meinem Discounter gekauft habe, als er vor einiger Zeit „Italienische Wochen“ hatte. Es sind italienische Teigwaren, allerdings in einer etwas ausgefallenen Sorte, die man normalerweise nicht beim Discounter oder Supermarkt bekommt. Sondern nur während dieser Sonder-Aktionen. Es ist die Pasta-Sorte „Reginette“, die wirklich sehr schmackhaft und lecker ist.

Für das Sugo verwende ich Schalotten und Knoblauch. Und Kirsch-Tomaten. Ich verwende nicht nur das Fruchtfleisch, sondern halbiere sie einfach und gebe sie mit Kernen und Haut in das Sugo. Kerne und Haut stören mich bei diesem Gericht nicht. Das kann man gerne in dieser Weise so anders tun. Dazu kommen getrocknete Chili-Schoten für Schärfe. Und Tomatenmark. Und für zusätzliches Aroma noch etwas Kräuter der Provence. Das eigentliche Sugo bilde ich mit einem guten Chianti.

[amd-zlrecipe-recipe:435]

Mini-Maultaschen mit Tomaten-Sugo

Schwäbische Maultaschen. Mit einem italienisch anmutenden Tomaten-Sugo. Lecker!

Für das Sugo verwende ich Schalotten und Knoblauch. Und Kirsch-Tomaten. Ich verwende nicht nur das Fruchtfleisch, sondern halbiere sie einfach und gebe sie mit Kernen und Haut in das Sugo. Kerne und Haut stören mich bei diesem Gericht nicht. Das kann man gern in dieser Weise tun und anders als bei sonstigen Sugos machen. Dazu kommen getrocknete Chili-Schoten für Schärfe. Und Tomatenmark. Und für zusätzliches Aroma noch etwas Kräuter der Provence. Das eigentliche Sugo bilde ich mit einem guten Chianti.

[amd-zlrecipe-recipe:434]

Spaghetti in Sugo

Eine einfaches Pasta-Gericht, mit Spaghetti.

Bei dem Sugo kann man auch auf ein tiefgefrorenes Sugo zurückgreifen.

Oder man bereitet es nach dem Grundrezept zu.

Ich habe das Sugo ein wenig variiert, indem ich passierte Tomaten aus der Dose verwendet habe. Und einige Wurzeln und

Silberzwiebeln aus dem Glas.

[amd-zlrecipe-recipe:357]

Maultaschen in Sugo

Einfach frische Pasta vom Discounter.

Mit einem Sugo, zubereitet nach dem Grundrezept.

Ein leckeres, schnell zubereitetes Pasta-Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:346]

Sugo

Das Grundrezept für ein Sugo, eine Tomatensauce.

Ich bereite es mit Zwiebel, Knoblauch und Lauchzwiebel zu.

Und verwende für die Tomaten gestückelte Tomaten aus der Dose.

Damit sich die Aromen gut verbinden, lasse ich das Sugo bei geringer Temperatur 1 Stunde garen.

[amd-zlrecipe-recipe:345]

Saccottini mit Sugo

Das muss ab und zu unbedingt sein. Ebenso wie das obligatorische Steak, das es einmal im Monat geben muss.

Und zwar ein leckeres Pasta-Gericht.

Dazu benötigt man gute, frische Pasta. Ich habe Saccottini gewählt, die mit Pilzen gefüllt sind.

Dazu bereite ich ein einfaches Tomaten-Sugo zu. Mit gestückelten Tomaten aus der Dose. Und Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Knoblauch. Das Ganze würze ich mit süßem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Das Sugo lasse ich etwa 45 Minuten zugedeckt bei geringer Temperatur köcheln, damit sich die Aromen gut verbinden.

[amd-zlrecipe-recipe:336]

Hackfleischbällchen in scharfem Tomaten-Sugo mit Pasta

Diesmal knusprige Bällchen, die ich aus Hackfleisch, geriebenem Gouda, zerkleinertem Mozzarella, Semmelbrösel und Ei mische und forme. Gewürzt wird mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Das Tomaten-Sugo bereite ich aus Schalotte, Knoblauch, Lauchzwiebel, Champignons, Chili-Schoten und Tomatenmark zu. Aufgefüllt wird mit etwas Wasser. Die Gewürze sind die gleichen wie bei den Hackfleischbällchen.

Die Chili-Schoten sorgen für eine ordentliche Schärfe im Sugo.

Dazu gibt es endlich einmal wieder Pasta als Beilage.

[amd-zlrecipe-recipe:239]

Schweinehirn in Tomaten-Sugo mit Fettuccine

Schweinehirn, in siedendem Salzwasser blanchiert, dann in kleine Stücke zerteilt und in Butter schön kross angebraten. Das schmeckt einfach lecker.

Dazu habe ich ein einfaches Tomaten-Sugo zubereitet, aus Schalotten, Knoblauch, roten Chili-Schoten und geschälten

Tomaten aus der Dose. Einfach, aber lecker und schmackhaft.

Als Beilage wähle ich Fettuccine, die ich immer wieder gerne esse.

[amd-zlrecipe-recipe:211]

Ravioli mit Tomaten-Chili-Speck-Sugo

Ein Pasta-Gericht mit frischer Pasta. Und einem frisch zubereiteten Sugo.

Für die Pasta verwende ich frische Ravioli mit Tomaten-Ricotta-Füllung. Die frische Pasta habe ich in der Pasta-Fabrik in der Nähe meines Wohnorts gekauft. Sie schmeckt sehr gut.

Für das Sugo verwende ich Schalotten, Knoblauch, Chili, Speck und gestückelte Tomaten aus der Dose.

Das Sugo schmeckt einfach hervorragend. Chili sorgt für etwas Schärfe. Und Speck für Würze.

[amd-zlrecipe-recipe:196]

Linguine napolì

Oder man könnte auch Linguine al pomodoro sagen. Ich habe den Titel dieses Rezepts dem Gericht „Spaghetti napolì“ entlehnt. Also einem Pasta-Gericht mit Tomaten-Sugo. Ob der Titel im Italienischen korrekt und auch sprachlich machbar ist, weiß ich nicht. Ich belasse ihn aber einfach einmal so.

Das Sugo bereite ich aus reifen Tomaten zu. Verfeinert mit Schalotten und Knoblauch. Dazu, um das Sugo etwas zu verlängern, einen Schuss roten Vin de Pays.

Ich blanchiere die Tomaten und häute sie. Denn angeblich kann man Tomatenschalen nicht verdauen. Das ist aber im Grund nicht so wesentlich, denn sonst scheidet man sie einfach mit dem nächsten Toilettengang wieder aus.

Als Pasta, wie im Titel genannt, verwende ich Linguine.

[amd-zlrecipe-recipe:185]

FrISChe Pasta



Was gibt es schmackhafteres, als frische Pasta zuzubereiten und diese in diversen frisch zubereiteten Gerichten zu servieren? Nun, ich hatte mir vor einiger Zeit gedacht, einige frische Pasta-Sorten zuzubereiten. Bandnudeln, Tortelloni oder Ravioli. Die gefüllte Pasta mit einer Lachsfüllung oder einer Pilzfüllung. Aber frische Pasta zuzubereiten ist immer sehr aufwändig und braucht sehr viel Zeit. Zuerst muss man den Nudelteig zubereiten. Dann die Füllung. Schließlich die Pasta füllen und sie kurz garen. Dann entweder portionsweise einfrieren, oder es benötigt dann nochmals Zeit, ein entsprechendes Gericht mit einer Sugo, mit Fleisch oder Fisch zuzubereiten.



Mit Hummer

Ja, es gibt tatsächlich noch etwas besseres, als frische Pasta selbst zuzubereiten. Denn wenn man nicht einmal einen Kilometer vom Wohnort entfernt eine Firma einer italienische Familie hat, die frische, italienische Pasta u.a. für die Gastronomie zubereitet, kauft man die frische Pasta eben dort als Endkunde. Und bereitet sie entweder in einem entsprechenden Gericht zu oder friert sie portionsweise ein.



Mit Tomate-
Ricotta

Die Firma „[La Pastaia](#)“, ein seit 30 Jahren bestehendes Familienunternehmen der Familie Trillo, stellt frische Pasta in den unterschiedlichsten Sorten her. Und dazu passendes Sugo. Sie bereitet Schnittnudeln zu, kurze Nudeln, Teigplatten, Gnocchi, gefüllte Gnocchi und gefüllte Pasta, also Tortellini und Ravioli. Und beliefert damit Großhändler im Raum Hamburg, die die Gastronomie damit beliefern. Dann Catering-/Event-Unternehmen, Kreuzfahrtschiffe und Feinkosthändler. Außerdem beliefert sie ein Einkaufszentrum in Hamburg, wo diese Pasta- und Sugo-Sorten dem Endkunden zum Verkauf angeboten werden.



Gnocchi

Als ich heute dort vorbeifuhr, empfing mich ein netter Italiener, Giovanni, und bot mir als Endkunde diverse frische Pasta an, die er in seinem Kühlhaus vorrätig hatte. Frische Pasta ist ein wenig teurer als getrocknete Pasta von Supermarkt oder Discounter. Aber für frische Pasta gebe ich das Geld gerne aus. Ich entschied mich für Tagliatelle mit Sepia, also schwarz gefärbt. Dann normale Gnocchi. Schließlich noch Gnocchi mit Tomate-Ricotta-Füllung. Und bei der Ravioli gab ich etwas mehr Geld aus und wählte die Ravioli mit Hummer-Füllung.



Mit Sepia

Die frische Pasta kostet für ein Kilo zwischen 6,- und 12,- €. Ich bezahlte für die vier Pasta-Sorten für jeweils 500 g umgerechnet etwa 4,40 €. Und Giovanni bot mir sogar noch einen speziellen Service an. Wenn ich das nächste Mal frische Pasta kaufen wolle, solle ich ein paar Tage vorher anrufen und ihm sagen, welche Pasta ich kaufen wolle. Er bereitet mir dann die Pasta-Sorten entsprechend zu und ich kann alles zusammen einige Tage später abholen. Na, wenn das kein Service ist. Das Angebot werde ich demnächst gerne annehmen. Jetzt friere ich erst einmal einen Teil der frischen Pasta ein. Eine Pasta-Sorte bereite ich gleich in einer entsprechenden Zubereitung zu. Guten Appetit!

© Fotos: *lapastaia.de*

Penne Rigate mit Sugo

[Spider_Single_Video track="12" theme_id="2" priority="1"]

Ein Pasta-Gericht. Mit einem Sugo. Also einer Tomaten-Sauce. Dieses habe ich eigentlich vom Ossobucco alla milanese noch übrig, und ich hatte es in einem Portionsbehälter aufbewahrt, es sind etwa 500 ml.

Aber da dieses Sugo sehr lecker ist, beschreibe ich hier nochmals die Zubereitung des Sugo. So dass man es nachbereiten kann.

Dazu gibt es original italienische Pasta, und zwar Penne Rigate.

[amd-zlrecipe-recipe:22]