

Schweineleber mit roten Zwiebeln in dunkler Sauce auf Tagliatelle



Mit leckerer, kurz und rosé gebratener Schweineleber

Zutaten für 2 Personen:

- 400 g Schweineleber
- 2 große, rote Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 200 ml Cognac
- 200 ml Fleischfond
- Kreuzkümmel
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 350 g frische Tagliatelle

- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 6 Min.



Und frischer Tagliatelle

Zubereitung:

Schweineleber in kurze, schmale Streifen schneiden und in eine Schale geben.

Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. In eine Schale geben.

Knoblauch putzen, mit einem breiten Messer flach drücken, kleinschneiden und zu den Zwiebeln geben.

Gemüse in einer Portion Butter in einem Topf anbraten. Cognac und Fleischfond dazugeben. Flambieren. Mit Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Parallel dazu Wasser in einem Topf erhitzen und frische Pasta darin wenige Minuten garen.

Schweineleber zum Gemüse geben und nur noch einige Minuten garen. Sauce abschmecken.

Pasta auf zwei tiefe Pastateller verteilen. Leber mit Gemüse und viel Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Tagliatelle mit Bärlauchpesto

Frühling ist Bärlauchzeit. Aber ist er auch immer frisch beim Discounter oder Supermarkt zu bekommen? Oder sammeln Sie ihn sogar selbst? Sie können auch noch eine andere Variante wählen.



Mit Grano Padano garniert

Machen Sie einfach, was ich Ihnen sage. Gehen Sie zu Ihrem

Supermarkt – denn dieses Produkt bekommen Sie nicht beim Discounter – und kaufen Sie getrockneten Bärlauch.

Geben Sie vier Esslöffel davon in eine Schale. Dazu acht Esslöffel Wasser. Und erst einmal 10 Minuten quellen lassen.

Dann kommen noch acht Esslöffel gutes Olivenöl dazu. Sie wollen ja ein Pesto bekommen. Schließlich noch gut salzen.

Dazu eine gute, italienische Pasta Ihrer Wahl. In diesem Fall Tagliatelle.

Und schon haben Sie ein leckeres, italienisches Gericht Pasta e Pesto.

Für 2 Personen:

- 350 g Tagliatelle
- 4 EL getrockneter Bärlauch
- 8 EL Wasser
- 8 EL Olivenöl
- Salz
- Grano Padano

Zubereitungszeit: 8 Min.



Mit leckerem Pesto

Zubereitung wie in der Einführung beschrieben.

Vor dem Servieren mit geriebenem Grano Padano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Tagliatelle mit Lachs, Knoblauch und Sahne

Welches sind Ihre Lieblingspasta? Meine eindeutig Tagliatelle und Fettuccine. Also eine Art italienische Bandnudeln. Ich esse sie wirklich sehr gern.



Mit geräuchertem Lachs

Leider hat mein Discounter diese Nudeln nicht im Sortiment. Ich muss immer einige Zeit warten, bis ich zu einem Supermarkt, der etwas weiter entfernt liegt, mit einem größeren Sortiment komme und dort original italienische Tagliatelle und Fettucchine einkaufen kann.

Eine ganz einfache Zubereitung bietet sich hier an. Um die Pasta in den Vordergrund rücken zu lassen und ihr den entsprechenden Stellenwert einzuräumen.

Für die Sauce verwende ich frischen Knoblauch, den ich in Olivenöl kurz andünste. Dann kommt Sahne hinzu. Gewürzt wird nur mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker. Und als kleine Krönung für die Sauce und das Gericht kommt geräucherter Lachs, der in kleine Stücke zerrupft wurde, noch kurz in die Sauce und wird darin nur erhitzt.



Lecker und schmackhaft

Für 2 Personen:

- 350 g Tagliatelle
- 250 g geräucherter Lachs (2 Packungen à 125 g)
- 6 Knoblauchzehen
- 200 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 8 Min.

Knoblauch putzen, schälen, mit einem breiten Messer flach drücken und kleinschneiden.

Lachsscheiben in grobe Stücke zerrupfen.

Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 8 Minuten garen.

Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen. Knoblauch darin andünsten. Sahne dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Kurz vor Ende der Garzeit der Pasta Lachs in die Sauce geben und nur kurz erhitzen.

Pasta zur Sauce geben. Alles gut vermischen.

Pasta mit Sauce auf zwei tiefe Nudelteller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Pferdegulasch in Senfsauce mit frischer Tagliatelle



Ein sehr sämiges Gulasch mit viel Sauce

Sind Sie an einem leckeren Gulasch interessiert? Dann habe ich

genau das richtige Rezept für Sie. Es war nämlich von der vor kurzem zubereiteten Pferdefleischsuppe noch Suppenfleisch übrig. Und das bietet sich doch genau für ein Gulasch an.

Zu dem Suppenfleisch gesellt sich dann eine große Menge an Schalotten. Bei dieser langen Schmorzeit ist nicht nur das Fleisch wunderbar zart. Sondern die Schalotten gehen auch dazu über, in der Sauce zu schmelzen, binden somit diese und machen sie noch sämiger.

Die eigentlich Sauce bilde ich mit scharfem Senf. Und ein wenig trockenem Weißwein. Denn Säure tut der Sauce auch sehr gut und passt zu ihr. Dann die üblichen Gewürze wie Salz, schwarzer Pfeffer und eine Prise Zucker.

Als Beilage habe ich frische Tagliatelle zur Verfügung. Sie werden jetzt sagen, sicherlich selbstgemacht mit der Nudelmaschine? Leider nicht, eine solche steht mir zur Zeit noch nicht zur Verfügung, aber ich arbeite daran. Ich habe frische Tagliatelle als Industrieprodukt in der Packung gekauft. Aber es ist ein gutes Produkt, schmeckt sehr gut und ist in 2 Minuten Garzeit zubereitet.

Also, lassen Sie sich von diesem leckeren Gulasch mit viel Senf und wunderbarer Pasta überraschen und kochen Sie es gleich nach. Mein Versprechen: Es wird Ihnen schmecken!

Für 2 Personen:

- 500 g Pferdesuppenfleisch Blechstück
- 10 Schalotten
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 4 EL scharfer Senf
- 300 ml Riesling
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

- Olivenöl
- 400 g frische Tagliatelle
- etwas frischer Schnittlauch

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Schmorzeit 4 Stdn.



Mit viel geschmolzenen Schalotten
Fleisch portionieren und in eine Schale geben.

Schalotten putzen, schälen und quer in Ringe schneiden.
Lauchzwiebeln putzen und ebenfalls quer in Ringe schneiden.
Knoblauchzehen schälen, mit einem breiten Messer platt drücken
und kleinschneiden. Das Gemüse in eine Schale geben.

Öl in einem Topf erhitzen. Fleisch und Gemüse darin kross
anbraten. Mit dem Riesling ablöschen. Senf dazugeben. Mit
Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker kräftig würzen. Verrühren
und zugedeckt bei geringer Temperatur 4 Stunden schmoren.

Kurz vor Ende der Garzeit Tagliatelle in kochendem, leicht

gesalzenem Wasser 2 Minuten garen.

Sauce des Gulasch abschmecken.

Schnittlauch kleinschneiden.

Tagliatelle auf zwei tiefe Pastateller geben.

Gulasch mit viel Sauce darüber verteilen.

Mit etwas Schnittlauch garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Frische Tagliatelle mit Pesto Genovese



Ein einfaches Gericht. Zu dem es weniger Zutaten bedarf.

Ich habe die Pasta leider nicht selbst frisch zubereitet. Denn immer noch fehlt mir eine Nudelmaschine, die ich mir einmal zulegen will.

Aber ich habe frische Pasta in der Packung gekauft. Das merkt man daran, dass sie nur eine Garzeit von 4 Minuten hat.

Dazu gibt es ein Pesto Genovese. Hauptbestandteile sind Basilikum, Pinienkerne, Cashewnüsse, Parmigiano Reggiano und viel Olivenöl.

Das Gericht ist übrigens aufgrund des verwendeten veganen Hartkäses vegan.

Als Besonderheit habe ich wieder tiefe Pastateller zur Verfügung.

Mein beiden tiefen Pastateller, die ich für solche Gerichte verwendet habe, waren mir vor Wochen aus der Hand geglitten und auf den Boden gefallen. Natürlich zerbrochen.

Jetzt habe ich über das Nachbarschaftsnetzwerk nebenan.de eine entfernte Nachbarin gefunden, die zwei tiefe Pasta-Teller zur Verfügung und keine Verwendung mehr dafür hatte und sie mir für lau überließ. Danke, Lia! Ich habe mit diesem Nachbarschaftsnetzwerk wirklich schon sehr gute Erfahrungen gemacht, so haben mein Bruder und ich vor kurzem eine Nachbarschaftshilfe für meine alte Mutter über dieses Netzwerk gefunden.

Für 2 Personen:

- 500 g frische Tagliatelle
- 1 Topf frischer Basilikum
- eine Portion Cashewnüsse
- eine Portion Pinienkerne
- veganer Parmigiano Reggiano
- Olivenöl

- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 5 Min.



Basilikum grob zerkleinern.

Nüsse und Kerne in einer Küchenmaschine fein häckseln.

Hartkäse auf einer Küchenreibe fein in eine Schale reiben.

Eine große Portion Olivenöl in einem Topf auf dem Herd erhitzen.

Basilikum, Nüsse und Kerne dazugeben und kurz andünsten.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Mit dem Pürierstab fein pürrieren.

Käse dazugeben und alles gut vermischen.

Pesto abschmecken.

Pasta in leicht gesalzenem, kochendem Wasser vier Minuten garen.

10 Esslöffel des Kochwassers zum Pesto geben.

Pasta zum Pesto geben und alles vermischen.

Pasta mit Pesto auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Mit frisch geriebenem Hartkäse garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

FrISChe Tagliatelle mit Avocado-Basilikum-Pesto



Voller Teller ...

Frische Tagliatelle. Zwar nicht selbst hergestellt. Sondern industriell aus der Packung. Aber zumindest frisch. Das merkt man an der kurzen Kochzeit, denn sie ist in zwei Minuten gegart.

Dazu ein leckeres Pesto. Hauptzutaten hierfür sind Avocado und frisches Basilikum.

Dazu noch einige weitere Zutaten wie Schalotte, Lauchzwiebel und Knoblauch.

Ich püriere das Pesto nicht mit dem Pürierstab. Denn ich will ein stückiges Pesto. Also nehme ich nur das Stampfgerät und zerstampfe das Pesto nach dem Garen.

Für die Flüssigkeit beim Pesto nehme ich zum ersten Ablöschen einen trockenen Chardonnay. Dann aber noch eine Menge vom Kochwasser der Pasta. Denn dieses hat ja Salz und Stärke der Pasta und würzt und bindet somit auch das Pesto.

Für 2 Personen

- 600 g frische Tagliatelle (1 Packung)
- 2 Avocados
- 2 große Schalotten
- 2 Lauchzwiebeln
- 6 Knoblauchzehen
- 2 gelbe Peperoni
- 1/2 Topf frisches Basilikum
- Salz
- weißer Pfeffer
- Olivenöl
- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 5 Min.



Avocado putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden.

Schalotten, Lauchzwiebeln, Knoblauchzehen und Peperoni putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Schalotten, Lauchzwiebeln,

Knoblauch und Peperoni darin glasig dünsten.

Avocado dazugeben.

Basilikumblätter dazugeben.

Mit einem Schluck Chardonnay ablöschen.

Salzen und pfeffern.

Verrühren und kurz köcheln lassen. Mit dem Stampfgerät grob zerstampfen.

Pasta zwei Minuten in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen.

Etwa 10 Esslöffel Kochwasser zum Pesto geben. Gut verrühren.

Kochwasser der Pasta abschütten.

Pasta zum Pesto geben und alles gut vermischen.

Auf zwei tiefe Pasta-Teller verteilen.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Schweinekrustenbraten mit Tagliatelle in Rum-Sauce



Ganz nach dem Motto meines Foodblogs – Nudeln, Fleisch und Sauce ...

Rum, Whiskey oder Cognac passt ja immer gut zu Fleisch.

Entweder flambiert man das Fleisch damit. Oder verwendet die Spirituose in größerer Menge für die Sauce.

So habe ich es bei diesem Braten gemacht. Und habe ihn in einer Sauce aus Rum und Wasser geschmort.

Als Würze für den Braten verwende ich nur eine Fleisch-Gewürzsalz-Mischung. Diese reicht aus, die Sauce zu würzen. Nachwürzen ist nicht notwendig.

Von der Optik und dem Geschmack erinnert der Braten doch eher an ein gepökeltes Kasseler. Denn der Braten ist kräftig rot und auch leicht salzig. Aber er schmeckt!

Bei der Kruste – oder besser gesagt Schwarte – mache ich mir nicht die Mühe, diese noch unter dem Grill zum Aufpoppen zu bringen, damit sie die Bezeichnung „Kruste“ auch verdient.

Meistens gelingt mir dies nämlich nicht richtig. Ich schmore sie einfach mit der Sauce mit, sie gibt dem Braten Geschmack und ist sehr lecker.

Als Beilage wähle ich frische Tagliatelle aus der Packung. Diese ist in zwei Minuten in kochendem, leicht gesalzenem Wasser gegart.

Für 2 Personen

- 500 g Schweinekrustenbraten
- 1 große Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- Fleisch-Gewürzsalz-Mischung
- 200 ml Rum (40 % Alkohol)
- 200 ml Wasser
- 300 g frische Tagliatelle
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Schmorzeit 2 Stdn.



Braten auf allen Seiten mit der Gewürzmischung würzen.

Zwiebel und Knoblauchzehen putzen, schälen und kleinschneiden.

Öl in einem Topf erhitzen. Braten auf allen Seiten kross anbraten. Herausnehmen.

Zwiebel und Knoblauch hineingeben und einige Minuten kross anbraten.

Braten wieder dazugeben.

Mit dem Rum und dem Wasser ablöschen. Röststoffe vom Topfboden mit dem Kochlöffel gut ablösen.

Zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden schmoren.

Zwei Minuten vor Ende der Garzeit Pasta in leicht gesalzenem, kochendem Wasser garen.

Braten herausnehmen, auf ein Arbeitsbrett geben und tranchieren. Auf zwei Teller verteilen.

Pasta dazugeben. Sauce über die Pasta geben.

Servieren. Guten Appetit!

FrISChe Tagliatelle in Thymian-Butter



Lecker in Thymian-Butter geschwenkt

Einfach. Aber lecker.

Ich bin dieses Mal ausnahmsweise nach dem Serviervorschlag auf der Packung der frischen Pasta gegangen, in dem nämlich die Zubereitung in Thymian-Butter empfohlen wird.

Also habe ich frischen, kleingeschnittenen Thymian in Butter gegeben und die Pasta darin kräftig geschwenkt.

Dann noch etwas frisch gemahlene Meersalz und scharzer Pfeffer.

Fertig ist ein einfaches, schnell zubereitetes, aber leckeres Gericht.

Für 2 Personen

- 300 g frische Tagliatelle (1/2 Packung)
- viel frischer Thymian
- Butter

- frisch gemahlenes Meersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: 8 Min.



Pasta nach Anleitung drei Minuten in kochendem, leicht gesalzenen Wasser garen.

Durch ein Küchensieb abschütten.

Thymian kleinschneiden.

Eine sehr große Portion Butter in einer Pfanne erhitzen.

Thymian hineingeben.

Pasta dazugeben.

Alles kurz in der Pfanne umherschwenken.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Pasta auf zwei tiefe Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Gegrilltes Entrecôte mit in Butter geschwenkten Tagliatelle und Kirschtomaten



Leckerer Entrecôte

Mein monatlicher Beitrag für ein Rezept mit einem Steak. Denn Fleisch ist ja mein Gemüse, auch wenn ich in der letzten Zeit einige vegane Rezepte veröffentlicht habe.

Ich grille die Entrecôtes auf jeder Seite in der Grillpfanne vier Minuten. Damit gelingen sie hervorragend medium und schmecken sehr gut.

Dazu gibt es als Beilage frische Tagliatelle, die ich zuerst nach Anleitung kurz gare, dann mit Kirschtomaten in Butter in einer Pfanne schwenke und nur salze und pfeffere.

Für 2 Personen

- 2 Entrecôtes (à 250 g)
- 300 g frische Tagliatelle
- 100 g Kirschtomaten
- frisch gemahlenes Meersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Fleischgewürz
- Butter
- Rapsöl

Zubereitungszeit: 8 Min.



Steaks auf jeder Seite mit dem Fleischgewürz würzen.

Öl in einer Grillpfanne erhitzen und Steaks darin auf jeder Seite vier Minuten grillen.

Währenddessen Pasta nach Anleitung in kochendem, leicht gesalzenem Wasser drei Minuten garen.

In einem Küchensieb Kochwasser abschütten.

Butter in einer Pfanne erhitzen.

Kirschtomaten darin kurz anbraten. Tomaten dann mit dem Kochlöffel zerdrücken, damit man die Tomatenflüssigkeit in der Butter hat.

Pasta dazugeben und kurz in der Butter schwenken. Alles salzen und pfeffern.

Jeweils ein Steak auf einen Teller geben. Pasta dazu verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Pasta-Pfanne



Drei Zutaten für das Pfannen-Gericht

Einfach. Aber lecker.

Ich hatte frische Tagliatelle vorrätig.

Also habe ich sie zusammen mit Eiern und Käse zubereitet.

Wie ich es vor einiger Zeit mit den Schupfnudeln getan habe.

Also einfach die gegarte, heiße Tagliatelle in viel Butter einige Minuten anbraten.

Eier aufschlagen und dazugeben.

Dann noch frisch geriebenen Käse dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Und zusätzlich für Würze und Farbe etwas Kukurma dazugeben.

Fertig ist ein leckeres Pfannengericht.

Für 2 Personen

- 300 g frische Tagliatelle (1/2 Packung)
- 6 Eier
- 100 geriebener Grano Padano
- frisch geriebenes Meersalz
- frisch geriebener schwarzer Pfeffer
- 1 TL Kukurma
- Butter
- Schnittlauch

Zubereitungszeit: 10 Min.



Schnittlauch kleinschneiden.

Pasta nach Anleitung drei Minuten in kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen.

Durch ein Küchensieb abschütten.

Butter in einer Pfanne erhitzen.

Pasta dazugeben und einige Minuten kross anbraten.

Eier aufschlagen und dazugeben. Alles gut vermischen.

Käse ebenfalls dazugeben und nochmals vermischen.

Mit Salz, Pfeffer und Kukurma würzen.

Pasta auf zwei Teller verteilen.

Mit Schnittlauch garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

FrISChe Tagliatelle mit geräucherter Forelle und Olivenöl

Normalerweise isst man ja geräucherte Forelle zu einem Stück Brot mit Butter.

Ich habe das Ganze einmal etwas variiert und abgeändert und die grob zerkleinerten Forellenfilets zu frischer Tagliatelle gereicht.

Das Raucharoma der Forellenfilets bringt genügend Geschmack mit, so dass man das Gericht nicht noch zusätzlich würzen muss.

Zum Verfeinern gebe ich noch etwas gutes Olivenöl über das Gericht.

Das Gericht schmeckt außergewöhnlich gut.

[amd-zlrecipe-recipe:1112]

Hähnchenbrustfilet-Ragout in Fleischfond auf frischer Tagliatelle

Ein einfaches Ragout mit Hähnchenbrustfilets.

Dazu etwas Gemüse.

Abgelöscht wird mit Fleischfond.

Als Beilage Penne Rigate.

[amd-zlrecipe-recipe:1087]

Fisch-Meeresfrüchte-Ragout in Rosmarin-Sahne-Sauce mit frischer Tagliatelle

Ein leckeres, würziges Ragout aus Fisch und Meeresfrüchten.

Für ersteres verwende ich Welsfilets.

Für letzteres Riesengarnelen.

Ich brate beides in Butter an und würze mit Salz, Pfeffer, Zucker und kleingewiegtem, frischem Rosmarin.

Ich bilde die Sauce mit etwas Sahne.

Dazu als Beilage frische Tagliatelle, die nur wenige Minuten gegart werden muss.

[amd-zlrecipe-recipe:1084]

Quigg Nudelmaschine



Preiswerte, aber funktionelle Nudelmaschine

Ich habe mir zu Weihnachten auch noch eine elektrische Nudelmaschine geleistet und geschenkt.

Es gab sie bei Aldi für 80,- €.

Nudelmaschinen funktionieren eigentlich alle nach dem gleichen Prinzip. Sie haben ein Knetwerk für den Teig, ein Walzwerk für die Weitergabe der Pasta und Nudelaufsätze für die Ausgabe unterschiedlicher Pasta. Es ist somit unerheblich, ob man sich eine preiswerte oder eine teure Nudelmaschine, diese dann für 140,- € oder teurer, kauft.

Ich war bisher noch am Überlegen, ob ich die Nudelmaschine behalten oder wie bei Aldi zurückgeben sollte. Denn mein erster Versuch mit der Zubereitung von Pasta ging schief. Der Teig war zu flüssig, die Nudelmaschine produzierte nur einen dicken Brei von Nudeln, den man nicht kochen konnte.

Lösung: Man muss mit dem Teig experimentieren, wie bei manuellen Nudelmaschinen. Bei der Herstellung von Pasta mit einer manuellen Nudelmaschine, die ich auch besitze, musste ich auch mehrere Male experimentieren, bis mir die Herstellung gelang. Ich musste sogar einen Foodblog-Kollegen um Rat fragen.

Nun, Teig mit Hartweizengrieß gelingt am besten (laut Betriebsanleitung der Nudelmaschine). Allerdings war hier der Teig mit den Zutaten und deren Mengenangaben zu krümelig und es wäre keine schöne Pasta hergestellt worden. Ein zweites Ei brachte die Lösung. Ich habe das erste Mal in meinem Leben mit einer elektrischen Nudelmaschine herrlich trockene Nudeln hergestellt! Leckere Pappardelle. Diese gare ich noch 5 Minuten in leicht gesalzenem Wasser, um Pasta al dente zu erhalten. Fertig ist die perfekte Beilage für ein leckeres Gulasch.

Meine gekaufte, industriell gefertigte Pasta, die ich noch vorrätig habe, schicke ich jetzt zur Verwendung an meine Mutter.

Und die manuelle Nudelmaschine wird über ebay verkauft.

Denn die elektrische Nudelmachine produziert auch (kleine) Lasagne-Platte, so dass ich auch Lasagne und frische, gefüllte Pasta zubereiten kann.

Tagliatelle mit Gemüse-Tomaten-Pesto

Da ist mir doch tatsächlich ein selbst kreiertes, sehr schmackhaftes Pasta-Gericht gelungen.

Schnell zubereitet. Sehr lecker und aromatisch.

Bella Italia. Was will man mehr.

Stellt man sich in Gedanken vor, auch noch Hackfleisch mit im Pesto zu haben, dann hätte man fast eine leckere Pasta Asciutta.

[amd-zlrecipe-recipe:590]

Beinscheibe und Tagliatelle mit Gemüse-Tomaten-Sauce

Beinscheiben. Angebraten und geschmort. Diesmal allerdings nicht als Osso bucco zubereitet, wie ich es schon einige Male getan habe.

Nein, einfach etwas Gemüse kleinschneiden, mit Tomatenmark die Grundlage für eine Sauce bilden, mit viel Soave ablöschen und die Beinscheiben darin schmoren.

Die Beinscheiben gelingen sehr lecker. Sie sind allerdings nicht optimal gegart, also man kann leider nicht das Fleisch nur mit der Gabel vom Knochen lösen. Man sollte daher die Beinscheiben eher 2 oder sogar 3 Stunden schmoren. Eventuell auch im Bräter im Backofen, dann auf alle Fälle mit mehr

Flüssigkeit.

Die Beinscheiben erhalten als Beilage einfach Tagliatelle.
Endlich wieder einmal ein Gericht mit leckerer Pasta.

Mein Rat: Aber daran denken, unbedingt das Markt der
Markknochen mit essen. Sehr lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:589]