

Tortellini mit Avocado-Tomate-Estragon-Pesto

Frische Pasta. Und zwar frische Tortellini. Vom Discounter aus der Packung. Gefüllt mit Gemüse und Ricotta.

Dazu gibt es ebenfalls ein frisch zubereitetes Pesto.

Mit Avocado. Tomaten. Und frischem Estragon.

Dazu natürlich als Pesto passenderweise frischen Parmesan. Und ein Schuss Olivenöl darf nicht fehlen.

Dazu noch Schalotten und Knoblauch.

Ich habe gelesen, dass Avocados als Gemüse bis zu 30 % Fett enthalten können. Aus diesem Grund eignen sie sich vermutlich auch sehr gut für süße oder pikante Zubereitungen wie dieses Pesto.

Das Pesto kann man manuell mit der Gabel oder auch dem Stampfer zerkleinern und grob stampfen. Oder man püriert es mit dem Pürriergerät fein. Da ich es etwas grober wollte, habe ich den Stampfer verwendet.

[amd-zlrecipe-recipe:688]

Tortellini mit Mozzarella

Ein einfaches Pasta-Gericht.

Schnell zubereitet. Aber sehr lecker.

Ich wähle als Pasta frische Tortellini aus der Packung,

gefüllt mit Rindfleisch.

Dazu gebe ich zwei Mozzarella-Kugeln, die ich vorher kleinschneide und in der heißen Pasta zerschmelzen lasse.

[amd-zlrecipe-recipe:681]

Tortellini mit Meeresfrüchten

Ein einfaches Gericht. Mit Käse und Spinat gefüllte Tortellini.

Dazu Meeresfrüchte. Die in Olivenöl mit Knoblauch eingelegt sind. Letzteres verwende ich einfach als Sauce für die Pasta.

Ich garniere das Ganze mit frisch geriebenem Parmesan.

Einfach. Schnell zubereitet. Aber sehr lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:494]

Tortellini mit Chinakohl-Riesling-Sauce

Dies ist das sechste und letzte Rezept in der Aktion meiner Riesling-Woche. Und somit beende ich hiermit die Aktion meiner Riesling-Woche, alle Rieslinglagen sind verkostet und jeweils in einem Gericht verwendet. Nach der vielen Pasta sollte jetzt

wieder einmal ein dickes Steak auf den Teller. Oder doch lieber Fisch?

Ich bereite dieses Mal eine Gemüse-Riesling-Sauce zu. Dazu verwende ich als Gemüse Chinakohl und als Riesling den Riesling „St. Remigiusberg“.

Als Pasta wähle ich original italienische Tortellini, die allerdings eine spezielle Füllung haben, nämlich rote Linsen, Zitronengras und Moringa.

Die Zwiebeln und der Knoblauch geben der Sauce eine leichte Schärfe. Aber der Riesling kommt gut zur Geltung. Und die Pasta mit der ungewöhnlichen Füllung schmeckt auch sehr gut.

Rückblickend muss ich sagen, dass mir die beiden Gerichte mit einer Brokkoli-Riesling-Sauce und einer Chinakohl-Riesling-Sauce am besten geschmeckt haben. Die Gerichte mit einer Pesto, aus Salat zubereitet, dagegen weniger.

Dieses Gericht ist übrigens vegan.

[amd-zlrecipe-recipe:452]

Tortellini mit Teriyaki-Sauce

Ein einfaches Gericht. Aus Convenience-Produkten. Schnell zubereitet.

Aber da ich auf frische Pasta zurückgreife, ist das Gericht sehr lecker.

Als Sauce gebe ich etwas Teriyaki-Sauce zu den Tortellini.

Und brate Sie vorher sehr kräftig in Olivenöl an.

[amd-zlrecipe-recipe:417]

Gebratene Tortellini mit Rostbratwurst und Champignons

Was tut man, wenn man nachts nach Hause kommt, gearbeitet hat und den ganzen Tag nichts gegessen hat? Richtig, man schaut in den Kühlschrank, was dieser hergibt und was zusammenpasst. Schneidet alles klein. Haut es in die Pfanne. Brät es einige Minuten. Würzt es. Gibt es auf einen Teller. Und setzt sich mit diesem vor den Fernseher.

Nun, in diesem speziellen Fall waren die Zutaten frische Tortellini, die ich vorher gegart habe. Dann Rostbratwürste. Und frische, braune Champignons.

Als Würze habe ich Kräuter der Provence und Salz verwendet.

[amd-zlrecipe-recipe:385]

Italienische Küche: Frische Tortellini mit Champignons und Lauchzwiebeln

Die italienische Küche ist sehr einfach gehalten. Sehr wenige Zutaten für die Gerichte. Diese jedoch in höchster Qualität. Daher munden italienische Gerichte meistens auch sehr gut. Und es gibt in der italienischen Küche übrigens mehr als Pizza und Pasta.

Hier habe ich jedoch auf frische Pasta aus Italien zurückgegriffen. Und siehe da, sogar mein Discounter hat diese Pasta frisch vorrätig und in guter Qualität. Für einen niedrigen Preis.

Ich verwende frische Tortellini, gefüllt mit Rindfleisch. Dazu gibt es frische, braune Champignons, die ich nur in feine Scheiben schneide. Und frische Lauchzwiebeln, die ich quer klein schneide.

Ich brate die Zutaten, nachdem ich die Tortellini separat in kochendem Wasser gegart habe, in gutem, italienischen Olivenöl an. Dann würze ich mit einer großen Menge Kräuter der Provence, zuzugebenerweise kein italienisches Produkt. Aber die Kräuter in der Kräutermischung werden auch gern in Italien verwendet. Und für ein kleines Sößchen lösche ich mit einem Rießling ab. Zugebenerweise auch kein italienisches Produkt, da deutsch. Aber man könnte auch alternativ einen Soave verwenden.

Und passenderweise gibt es dann vor dem Servieren noch sehr viel frisch geriebenen, italienischen Parmesan auf das Pasta-Gericht. Lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:376]

Provençalisches Gemüse- Allerlei mit Tortellini

Ein Gemüse-Allerlei mit 11 Gemüsesorten.

Den provençalischen Touch erhält das Gericht durch frische Kräuter wie Thymian, Salbei und Rosmarin.

Ich mische noch frische Tortellini unter das Gemüse.

Und garniere mit frisch geriebenem Parmesan.

Das Gericht ist durch die verwendete Peperoni doch leicht scharf.

[amd-zlrecipe-recipe:286]

Tortellini mit Pilz-Käse- Sauce

Dieses Mal ein einfaches Pasta-Gericht, für das ich frische Tortellini verwende.

Dazu ein schmackhafte, kräftig gewürzte Sauce.

Für die Sauce verwende ich Zwiebeln, Knoblauchzehen und braune Champignons. Desweiteren zwei Packungen Frischkäse-Zubereitung mit Pfifferlingen. Abgelöscht wird mit Soave. Und ich würze

die Sauce sehr kräftig mit Soja-Sauce, Garam Masala und Kreuzkümmel.

Garniert wird natürlich mit frisch geriebenem Parmesan.

[amd-zlrecipe-recipe:269]

Entrecôte mit Tortellini in Weinkäse-Sauce

Schöne Steaks. Entrecôtes. Jeweils etwa 250 g schwer. Schön mit Fett durchzogen und marmoriert. Ich brate die Entrecôtes auf jeweils beiden Seiten 3 Minuten kross an, dadurch erhalte ich einen medium Gargrad.

Dazu bereite ich eine Weinkäse-Sauce zu. Mit Weinkäse. Und Zwiebeln und Knoblauch. Die Sauce bilde ich mit einer Mehlschwitze. Abgelöscht wird mit Soave.

Dazu als Beilage einfach frische, fertige Tortellini vom Discounter. Passenderweise gefüllt mit Käse.

[amd-zlrecipe-recipe:268]

Überbackene Tortellini

Ein einfaches Gericht. Nur zwei Zutaten. Schnell zubereitet. In 10 Minuten fertig.

Aber sehr lecker.

Ich verwende frische Tortellini, die ich vor dem Überbacken im Backofen noch 5 Minuten in kochendem Wasser gare.

[amd-zlrecipe-recipe:221]

Tortellini mit Champignons, Tomate, Mozzarella und Basilikum

Dieses Gericht zieht seinen besonderen Geschmack aus dem Gegensatz Wärme–Kälte.

Ich gare Tortellini in Salzwasser und brate sie dann in Butterschmalz in der Pfanne an. Gleichzeitig brate ich in dieser Pfanne auch geviertelte Champignons an.

Dann kommt eine klein gewürfelte Tomate, ebenfalls klein gewürfelte Mozzarella und kleingewiegter Basilikum hinzu.

Ich würze nur mit Salz und Pfeffer.

Der Saft der kleingeschnittenen Tomate ergibt ein kleines, würziges Sößchen.

Ein wirklich sehr delikates Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:208]

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

Tortellini in Knoblauch-Rotwein-Tomaten-Sauce

Ich habe mal wieder frische Tortellini gekauft und bereite diese zu. Mit einer einfachen Tomaten-Sauce, die ich mit etwas Rotwein verlängere. Und mit einigen Knoblauchzehen gebe ein weiteres Aroma hinzu.

Mal wieder versucht ein Hersteller von Pasta zu tricksen und den Konsumenten zu betrügen. Die von mir gekauften Tortellini sind mit Torteloni bezeichnet. Das ist jedoch falsch. Wer einmal in einem italienischen Restaurant essen war und frisch zubereitete Torteloni bestellt hat, weiß: Torteloni sind etwa so groß wie eine halbe Handfläche und es gehen auf einen großen Teller im Restaurant gerade mal 4–6 Torteloni. Das, was ich gekauft habe, sind definitiv Tortellini, denn sie sind so groß wie eine große Daumenkuppe.

Mein Rat: Nachdem ich die Sauce etwas habe köcheln lassen, lasse ich sie noch 30–45 Minuten bei mittlerer Temperatur reduzieren, um sie noch würziger und schmackhafter zu machen.

Noch ein Rat: Wie immer wartet die Sauce auf die Pasta. Also kommen die gekochten Tortellini zu der Sauce in den Topf und alles wird gut vermischt.

[amd-zlrecipe-recipe:133]

FrISChe Pasta I



Selbstgemachte Bandnudeln

Ich bereite frische Nudeln sehr selten zu, indem ich den Nudelteig selbst mache. Ich habe bei meinen ersten Versuchen den Teig zu feucht gemacht, so dass mir die Nudeln in der Nudelmaschine auseinander fielen. Dann hat mir der Kollege des Foodblogs [Lamiacucina](#) weitergeholfen und ein entsprechendes Rezept genannt, so dass ich den Nudelteig prima selbst zubereiten konnte.

Es gibt sehr viele unterschiedliche Nudelteigarten, für Bandnudeln, für Ravioli, für Tortellini oder für Maultaschen, so dass mein Rezept hier nicht unbedingt repräsentativ ist. Aber man kann daraus Pasta jeglicher Art zubereiten und für den Anfang für die Zubereitung von frischer Pasta reicht es aus. Somit nehme ich es in die Kategorie meiner Grundrezepte auf.

Zutaten (für z.B. 50 Maultaschen):

- 300 g Mehl
- 2 Eier
- 2 EL Öl
- 6 EL Wasser
- 1/2 TL Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit Nudelteig 65 Min. | Zubereitungszeit Pasta je nach Pastaart | Garzeit je nach Pastaart

Mehl in eine Schüssel geben, dann Eier aufschlagen und dazugeben. Öl, Wasser und Salz hinzugeben. Mit einem Rührgerät mit Knethaken zu einem festen Teig verrühren.

Auf einem gemehlten Arbeitsbrett mit den Händen etwas kneten. Teig in der Schüssel 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Herausnehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen.

Teig in Portionen aufteilen und in einer Nudelmaschine zu Teigplatten oder direkt zu Bandnudeln oder Spaghetti walzen.

Es bietet sich an, den Teig mit der Nudelmaschine zuerst auf einer höheren Stufe, z.B. 6, zu einer dicken Nudelplatte zu walzen. Und dann diese auf einer niedrigeren Stufe, z.B. 4, zu der dann endgültig weiterzuverarbeitenden, dünnen Teigplatte bzw. Pasta.

Bandnudeln oder Spaghetti der Länge nach zurechtschneiden, über den Stiel eines Kochlöffels oder die Lehne eines Stuhls hängen und einige Stunden trocknen lassen. Ravioli, Tortellini oder Maultaschen je nach Rezept füllen.

Entweder frische Pasta portionsweise einfrieren. Oder Wasser in einem großen Topf erhitzen und Pasta je nach Zubereitung und Art entsprechend lange kochen oder auch im siedenden Wasser nur noch ziehen lassen,

Tortellini mit Feta



Viel Käse

Ein einfaches Gericht. Zwei Zutaten. Schnell zubereitet.

Wenn man möchte, kann man den Feta einige Minuten im Topf bei den Tortellini belassen, bis er etwas schmilzt.

Es ist ein richtiges Käse-Gericht, zusätzlich zum Feta sind die Tortellini auch noch mit Käse gefüllt.

Mein Rat: Tortellini in Gemüsefond garen, so schmecken sie noch besser.

Zutaten für 2 Personen:

- 800 g frische Tortellini (mit Käse gefüllt)

- 500 ml Gemüsefond
- 400 g Feta

Zubereitungszeit: 5 Min.

Feta in kleine Würfel schneiden.

Fond in einem Topf erhitzen. Pasta darin nach Anleitung zubereiten. Fond abschütten.

Feta zu der Pasta geben. Etwas vermischen.

Pasta mit Feta in zwei tiefe Nudelteller geben. Servieren.