

SPAGHETTI MIT BLUTWURST SAUCE

SPAGHETTI MIT BLUTWURST SAUCE

Dieses Rezept wird vorerst das Letzte mit der berüchtigten Blutwurst sein – versprochen. Manchmal hat man halt solche Phasen, da experimentiert man mit etwas in alle Richtungen. [Blutwurst Cupcakes mit Sauerkrautfrosting](#), [Blutwurst mit Apfel-Karotten Salat](#), Spaghetti mit Blutwurst Sauce. Eine Wurst war nämlich übrig und meine Feierabend-Motivation hat nur eins geschrien: Pasta! Aber ob ihr es glaubt oder nicht, diese schräge Kombination hat geschmeckt... außerdem kam so wieder die Belper Knolle von den [Berliner Käsetagen](#) zum Einsatz.



Zutaten für 2 Personen:

1 Blutwurst

70g Butter

1 kleine Zwiebel

Pfeffer

1/2 Bund Petersilie

200g Spaghetti

etwas Salz

Zubereitung:

Ganz einfach – für die Pasta einen Topf Salzwasser zum kochen bringen. Die Spaghetti hinein geben, umrühren und nach Packungsanleitung al dente kochen.

Die Blutwurst aus dem Darm befreien. In einem kleinen Topf die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Zuerst die fein gehackte Zwiebel und dann die Wurst hinein geben und umrühren bis sich die Wurst mit der Butter verbunden hat. Mit Pfeffer würzen und die Petersilie fein hacken. 2/3 der Petersilie unter die Sauce mengen.

Die Nudeln abgießen und zurück in den Topf geben. Die Spaghetti mit der Blutwurst Sauce vermengen und auf die Teller verteilen. Den Käse darüber reiben und die restliche Petersilie darüber streuseln.

Fertig!



SPAGHETTI IN KRÄUTERBUTTER MIT RINDERFILETSTREIFEN

SPAGHETTI IN KRÄUTERBUTTER MIT RINDERFILETSTREIFEN

Feinstes Resteessen – ich sag’s euch! Vom Menü am Vorabend hatten wir noch Kräuterbutter und ein Stückchen Rinderfilet übrig. Nicht so viel, dass man aus dem Filet als solchem noch groß etwas hätte machen können, aber doch genug, um es zu braten und dann dünn aufgeschnitten auf der Pasta zu platzieren. Geht schnell und schmeckt ganz wunderbar, was hättet ihr aus dem Stück Filet gemacht?



Zutaten für 2 Personen:

200g Spaghetti

50g Kräuterbutter (ungefähr)

ca 100g Rinderfilet

etwas Olivenöl

Pfeffer & Salz

etwas Käse, z.B. Parmesan, Pecorino oder hier Belper Knolle

Zubereitung:

Für die Spaghetti einen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Pasta darin al dente kochen.

In einer (Steak-)Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, das Filet rundum salzen und von beiden Seiten je 3-4 Minuten anbraten, dann sollte es medium-rare sein. Sicherheitshalber den Drucktest machen!

Die Pasta abgießen und zusammen mit der Kräuterbutter zurück in die Pfanne geben. Gut vermengen, bis die Butter vollständig geschmolzen ist.

Das Filet in sehr dünne Scheiben aufschneiden. Die Pasta auf die Teller verteilen und die Filetstreifen darauf platzieren. Etwas Käse und Pfeffer darüber geben und sofort servieren.

Guten Appetit!



SPAGHETTI MIT BÄRLAUCH PESTO

SPAGHETTI MIT BÄRLAUCH PESTO

Bärlauch, Bärlauch, 1-2-3-4... na gut, ich glaube Rainald Grebe ist nicht der größte Bärlauch Fan, aber gerade als ich hier anfangen zu schreiben bekomme ich wieder einen Ohrwurm von seinem Prenzlauer Berg Song. Egal, konzentrieren wir uns auf das Wesentliche. Es ist Bärlauch Zeit und überall wimmelt es von passenden Rezepten. Da ich Bessere Hälfte ja nicht so wirklich für Vegetarisches begeistern kann habe ich die Chance genutzt und diese Pasta gezaubert als er nicht da war. Ha, ausgetrickst! Ein einfaches und super leckeres Pesto – und die Farbe ist ein echter Knüller. Fast so schön, wie die Rote Bete Spaghetti.



Zutaten für 2 Personen:

200g Spaghetti

70g Bärlauch

40ml Olivenöl

Pfeffer & Salz

30g Parmesan oder Pecorino, oder ca. 10g Belper Knolle – fein gerieben

15g Pinienkerne

½ Zitrone

Zubereitung:

Ganze einfach gemacht – für die Pasta einen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Pinienkerne in der Pfanne ohne Öl leicht anrösten. 2-3 Minuten reichen vollkommen aus. Die Spaghetti in das kochende Wasser geben und al dente kochen.

Den Käse fein reiben und den Bärlauch grob hacken. Den gehackten Bärlauch, Olivenöl, Pfeffer, den geriebenen Käse, die gerösteten Pinienkerne (bis auf 1 EL), den Saft aus der Zitrone und den Abrieb der Zitronenschale in einen kleinen Mixer oder den Becher vom Stabmixer geben.



So lange mixen, bis keine Stücke mehr zu sehen sind. Abschmecken und mit Salz und bei Bedarf noch etwas Pfeffer oder mehr Zitronensaft abrunden.



Die Pasta abgießen und zurück in den Topf geben. Das Pesto löffelweise untermengen bis alle Spaghetti knallig grün sind.



Auf passende Teller verteilen, die restlichen Pinienkerne darüber geben und je nach Lust und Laune noch den Käse auf den Tisch stellen. So kann man sich ganz nach Geschmack noch etwas darüber reiben.

Guten Appetit!



DINKEL SPAGHETTI MIT AVOCADOSAUCE

DINKEL SPAGHETTI MIT AVOCADOSAUCE

Ich habe je bereits erzählt, dass ich mir von den Berliner Käsetagen eine Belper Knolle mitgenommen habe. Die Belper Knolle ist ein getrockneter Hartkäse und wird gehobelt, somit bietet sie sich ganz wunderbar als Begleiter für Pasta an. Ich habe für dieses erste Experiment eine Dinkel Pasta gekocht und mich für eine Avocado Sauce entschieden. Geht ganz schnell und war eine wunderbare Kombination!



Zutaten für 2 Personen:

200g Dinkel-Vollkorn Spaghetti

1 Avocado

4 EL mildes Olivenöl

rote Chili nach Geschmack – hier 2 und ziemlich scharf

2 Knoblauchzehen

1 Schalotte

1 Prise Salz

1/2 Zitrone

1/2 Bund Schnittlauch

etwas Käse, hier Belper Knolle

Zubereitung:

Für die Spaghetti einen Topf Salzwasser zum kochen bringen und die Nudeln hinein geben.

Die Avocado halbieren und das Fruchtfleisch in einen kleinen Mixer geben. Die Schalotte und den Knoblauch schälen und vierteln, die Chili in Ringe schneiden. Öl, Salz und Zitronensaft zufügen und alles zu einer feinen Crème mixen. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.



Die Pasta abgießen, gut abtropfen lassen und zurück in den Topf geben.



Die Spaghetti mit der Avocadosauce vermengen. Das hier ist übrigens die Belper Knolle:



Die Pasta auf zwei Teller verteilen, den fein gehackten Schnittlauch dekorativ darüber streuen und reichlich Käse darüber hobeln.

Ein leckeres Abendessen!



SPAGHETTI MIT THUNFISCHSAUCE

SPAGHETTI MIT THUNFISCHSAUCE

Was sind für euch gekochte Gefühle? Das will Nina von [Ninas kleiner Foodblog](#) in ihrem [aktuellen Blog Event](#) von uns wissen. Mir ist dazu ganz klar dieses Rezept für Spaghetti in Thunfischsauce eingefallen. Ein anderes Rezept hätte es gar nicht sein können. Es war das erste (und bisher auch einzige) Gericht (überbackenes Käsetoast mal außen vor) das Bessere Hälfte am Anfang unserer Beziehung für mich gekocht hat. Und es war auch nicht schlecht, in seiner Variante mit Thunfisch in Öl, weil der nicht so leicht anbrennt, und einer fertigen Tomatensauce aus dem Tetra-Pack, aber es hat geschmeckt und es war eine süße Geste. Wir saßen auf dem Balkon, mit einem Glas Wein – ein wirklich schöner Abend. Ein zweites Mal gab es diese Pasta in der „richtig gekochten Variante“ als ich mir das Bein gebrochen hatte und an die Couch gefesselt war – für mich als Küchen-Diktator war es nicht einfach das Ruder aus der Hand zu geben. Ständig habe ich gefragt: ist dies schon drin, ist

das schon drin, hast du schon abgeschmeckt? Naja, wie gesagt, nicht einfach mit mir... Ab und an koche ich diese Pasta in meiner Variante – das ist nicht viel komplizierter, die Sauce ist ganz einfach gemacht. Es ist dann auf jeden Fall immer wieder eine schöne Erinnerung an die ersten Tage und einen warmen Sommer mit zahllosen Abenden auf dem Balkon.



Zutaten für 2 Personen:

200g Spaghetti

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

etwas Olivenöl

1 Dose Thunfisch

1 Dose Pizzatomaten (400g)

1 EL Tomatenmark

Salz

1 Prise Cayennepfeffer oder scharfe Paprika (je nach Geschmack)

1/2 TL getrockneter Oregano

etwas Parmesankäse

Zubereitung:

Für die Pasta einen Topf Salzwasser aufsetzen und die Spaghetti hinein geben.

Die Zwiebel und den Knoblauch fein würfeln und in Olivenöl anschwitzen. Den Thunfisch dazu geben und kurz anbraten. Das Tomatenmark mit anrösten und dann die Pizzatomaten untermengen. Mit Cayennepfeffer, Salz und Oregano würzen, kurz köcheln lassen und dann abschmecken.



Die Pasta abgießen und zurück in den Topf geben. Die Hälfte der Sauce dazu geben und alles miteinander vermischen. Die Pasta auf die Teller verteilen und die restliche Sauce dazu geben.

Den Parmesan darüber reiben und das Ganze sofort servieren.

Ein kleines Rezept mit großen Gefühlen!



Mit dabei beim Blog Event:



FEURIGER HÜHNERNUDELTOPF

FEURIGER HÜHNERNUDELTOPF

Hühnernudelsuppen sind einfach großartig – nur fehlt einem manchmal entweder die Zeit ein ganzes Suppenhuhn auszukochen, oder man hat das gleiche Problem wie ich und bekommt einfach kein frisches Suppenhuhn. Dann muss improvisiert werden und das Ergebnis war ein feuriger Hühnernudeltopf mit frischen Chilis, etwas Mangold und Hähnchenbrustfilets. Genau das Richtige für kalte Tage!



Zutaten für 2-3 Personen:

1 Hähnchenbrustfilet (ca. 150g)

2 scharfe Chilis

2 Knoblauchzehen

1 Schalotte

5 Salbeiblätter

2 Pimentkörner

Salz

3 EL Limettensaft

6-7 große Mangoldblätter

150g Spaghettini

1 L leichte Gemüsebrühe

Zubereitung:

Chilis, Schalotte und Knoblauch klein schneiden, die Pimentkörner im Mörser zerstoßen. Damit es ein feuriger Hühnereintopf wird müssen die Chilis auch wirklich scharf sein! In einem ausreichend großen Topf die Brühe mit dem Salbei aufkochen und das Hähnchenbrustfilet darin 6-7 Minuten langhalb gar kochen. Schalotte, Knoblauch, Piment und Chili dazu geben.

Das Hähnchenbrustfilet aus der Brühe nehmen und kurz abkühlen lassen. 500ml Wasser zufügen und die Pasta mit einer guten Prise Salz hinein geben. Das Hähnchenbrustfilet zerpfücken und die Stücke zusammen mit dem klein gezupften Mangold in die Suppe geben. 3-4 Minuten fertig kochen. Die Salbeiblätter entfernen.



Die Suppe abschmecken und mit etwas Limettensaft abrunden. Wer keinen Limettensaft zur Hand hat kann auch etwas Balsamico Bianco nehmen um etwas Säure ins Spiel zu bringen.

So ein feuriger Hühnereintopf wird am besten sofort auf tiefe Teller verteilt und heiß serviert.

Lasst es euch schmecken!



SPAGHETTI MIT KÜRBIS-KÄSE SAUCE

Spaghetti mit Kürbis-Käse Sauce

Es gibt Zutaten mit denen ich eigentlich nicht mehr wirklich koche. Schmelzkäse gehört dazu. Wenn sich dann aber die 7-köpfige Raupe zum Essen ankündigt, dann habe ich eine ziemlich genaue Vorstellung davon was ihr schmeckt. Und das ist nunmal Pasta mit Käsesauce... mit Schmelzkäse. Und was soll ich sagen - die Kombination Butternutkürbis und Schmelzkäse war wirklich lecker!



Zutaten für 4 Personen:

1 mittelgroßer Butternut-Kürbis

2 milde Chilis

2 kleine Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

500ml Gemüsebrühe

200g Schmelzkäse

3 EL Apfelessig

Pfeffer & Salz

100g Speckwürfel

1/2 Bund Koriander

500g Spaghetti

Zubereitung:

Den Kürbis, den Knoblauch und die Zwiebel schälen und würfeln. Die Chili grob in Ringe schneiden. Alles zusammen mit der Brühe in den Topf geben und 15 Minuten köcheln lassen.



Das weich gekochte Gemüse in den Mixer geben und zu einer glatten Crème mixen. Die kommt zurück in den Topf, dann wird der Schmelzkäse eingerührt.

Parallel erhitze ich das Wasser für die Pasta, die wird dann al dente gekocht.

Der Speck wird ohne zusätzliches Öl in der Pfanne braun angebraten. Dann wird auch der Speck unter die Sauce gemengt.



Die cremige Sauce mit Apfelessig, Pfeffer und Salz abschmecken. Die Pasta abgießen und zurück in den Topf geben. Mit zwei Kellen Sauce verrühren.



Die Pasta auf die Teller verteilen und noch eine Kelle Sauce über jede Portion geben. Den Koriander fein hacken und darüber streuseln.

Lasst es euch schmecken – ein potentielles Lieblingsrezept!



SPAGHETTI MIT GRÜNER TOMATEN-INGWER SAUCE

Spaghetti mit grüner Tomaten-Ingwer Sauce

Ja, ihr lest richtig – Tomaten-Ingwer Sauce. Wie schon berichtet war ich ja beim [Foodpairing Workshop](#) auf der IFA. Da gab es am Ende für jeden einen persönlichen Foodpairing Tree und meiner dreht sich rund um die Tomate. Tomate und Ingwer hatten wir ja schon als Experiment im Workshop – das schmeckt. Eine passende Gelegenheit um die grünen Tomaten aus eigener Ernte zum Einsatz zu bringen. Dazu passt etwas knuspriger Pancetta. Für eine vegetarische Variante würde ich vielleicht ein paar gesalzene Cashewkerne anrösten und dazu geben.



Zutaten für 2 Personen:

200g Spaghetti

6 Scheiben Pancetta

500g grüne Tomaten

1 kleine Zwiebel

Salz & Pfeffer

1 EL eingelegter Ingwer

1 Limette

Zubereitung:

Die Tomaten werden wieder zu Sauce gebacken. Wie ich das mache habe ich euch ja [hier](#) schon gezeigt. Nach 45 Minuten bei 180°C im Backofen kommen die Tomaten zusammen mit der Zwiebel direkt vom Blech in den Mixer. Den Ingwer klein hacken und dazu geben. Die Limettenschale abreiben und zusammen mit dem Saft zufügen.

Mixen bis keine Stücke mehr zu sehen sind und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Nudeln in Salzwasser gar kochen. Den Pancetta klein schneiden und ohne zusätzliches Öl in der Pfanne knusprig-kross braten.

Die Pasta abgießen und mit der Hälfte der Sauce vermengen. Auf die Teller verteilen und die restliche Sauce darüber geben. Den Speck auf der Pasta platzieren.

Eine tolle Kombination!



ONE PAN PASTA MIT PFIFFERLINGEN

ONE PAN PASTA MIT PFIFFERLINGEN

Diese One Pan Pasta mit Pfifferlingen war die dritte Version einer One Pan Pasta auf meinem Blog und findet sich hier jeden Spätsommer auf dem Teller wieder. Nach der spanischen Variante und der mit Zucchini und Ziegenkäse sind diesmal Schweinefilet und Pfifferlinge in die Pfanne gekommen. Dummerweise waren die 7-köpfige Raupe und ich beim ersten Mal so in die Hochzeitsplanung vertieft, dass ich zwischen Kutsche und Location glatt das finale Foto vergessen habe. Ich denke, ihr könnt euch aber vorstellen, wie die Pasta auf dem Teller aussieht – denkt euch einfach noch ein Petersilienblättchen drauf und gut ist's! Und damit ihr euch nicht nur vorstellen müsst wie die Pasta aussieht, das ist nämlich doch irgendwie mein Job, gibt es jetzt auch endlich ein schönes Foto. Wer sich wundert – in dieser Variante mit Dinkelvollkorn-Spaghetti und deshalb etwas dunkler. Das passt aber auch ganz wunderbar. Und da die Frage so oft kommt warum ich diese One Pot Pastarezepte immer in der Pfanne und nicht im Topf mache: ich persönlich finde es so einfacher die Nudeln gleichmäßig gar zu bekommen ohne, dass ein Ende von der Spaghetti verkocht ist während das andere Ende noch al dente auf den Teller kommt. In der Pfanne liegen die Nudeln einfach gleichmäßiger im Kochsud. ☐

Die zweite Frage die zu diesem Rezept super oft kommt ist ob man für die Speckwürfel lieber mageren Speck oder Bacon nehmen sollte. Sagen wir es mal so, mit Bacon macht man ja geschmacklich selten etwas verkehrt – mir persönlich reicht aber magerer Speck zu den Pilzen vollkommen aus.



© katha-kocht!

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

400g Schweinefilet

100g (magere) Speckwürfel

400g Pfifferlinge

Pfeffer & Salz

1 Zwiebel

etwas Rapsöl

400g Pizzatomaten

1 TL Paprikapulver

450ml Wasser

350-400g Spaghettini

1/2 Bund Petersilie

Zubereitung:

Das Schweinefilet in mundgerechte Stücke schneiden, die Zwiebel fein würfeln und die Pilze putzen. Ich persönlich gehöre ja zu den Banausen, die die Pfifferlinge kurz waschen und dann mit Haushaltspapier trocknen - aber das kann jeder so machen wie er möchte.

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Schweinefiletwürfel scharf anbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen. Das Ganze bei mittlerer Hitze so lange braten bis das Fleisch ganz knapp gar ist. Auf einem Teller beiseite stellen.

Die Pilze in die Pfanne geben und gut 10 Minuten anbraten. Dann den Speck und die Zwiebeln dazu geben und alles zusammen noch 5-6 Minuten weiter braten bis die Zwiebeln glasig sind. Alles zum Schweinefilet auf den Teller geben.



Die Pizzatomaten und das Wasser in die Pfanne geben und den Deckel auflegen. Die Sauce aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen...



... und die Nudeln in den Sud legen. Gut umrühren, damit die Nudeln nicht verkleben und je nach Sorte und Dicke der Pasta ca. 7-10 Minuten köcheln lassen bis die Spaghettini al dente sind.



Das Fleisch, die Pilze und die fein gehackte Petersilie untermengen.



Dann wird die One Pan Pasta mit Pfifferlingen auch schon auf die Teller verteilt.



Guten Appetit!



ONE PAN PASTA MIT CHAMPIGNONS UND ZUCCHINI

ONE PAN PASTA MIT CHAMPIGNONS UND ZUCCHINI

Zum Thema One Pan Pasta bin ich auf den Geschmack gekommen. Alles in einer Pfanne zu kochen ist einfach super simpel und geht schnell. Für diese Variante habe ich neben dem Gemüse und ein paar Speckwürfeln noch ein gutes Stück Ziegenkäse dazu gegeben. Das hat der Pasta nochmal eine würzige Note gegeben.



Zutaten für 2 Personen:

1/2 Zucchini

5-6 Champignons

1/2 rote Zwiebel

etwas Olivenöl

Pfeffer & Salz

750ml Gemüsebrühe

200g Spaghettini

1/2 kleines Bund Petersilie

2 Zweige Oregano

2 Tomaten

150g Ziegenkäse (Hartkäse)

50g Speckwürfel

Zubereitung:

Zuerst werden die Speckwürfel kurz angebraten und mit Alufolie abgedeckt beiseite gestellt. Die Zucchini, die Zwiebel und die Pilze klein würfeln und mit etwas Olivenöl in einer großen Pfanne anbraten.



Mit der Brühe ablöschen und sprudelnd aufkochen. Die Spaghettini in die Pfanne legen und besonders zum Anfang in Bewegung halten damit sie nicht aneinander oder am Boden der Pfanne kleben bleiben.



6 Minuten in der offenen Pfanne köcheln lassen bis die Pasta fertig ist. Den Käse fein hacken oder reiben. Auf die letzten zwei Minuten wird der Käse unter die Pasta gemischt, dann kommen die fein gehackten Kräuter und die gewürfelte Tomate dazu.



Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Auf zwei Teller verteilen und die Speckwürfel darüber geben.

Ganz einfach!

