

Farbenfroh: Lila Süßkartoffel-Gnocchi mit Pilzen & Spinat



Letzte Woche hatte ich bei einem Stadtbummel zufällig einen neuen Asia-Markt entdeckt und habe mal schnell reingeschaut. Da fielen mir lila Süßkartoffeln ins Auge, die man ja nicht so oft findet. In letzter Zeit hatte ich mal bei Instagram ein Video gesehen, wie eine Bloggerin daraus schnelle Gnocchi zauberte und wollte das sofort auch ausprobieren.

Die lila Süßkartoffeln kamen also gerade recht, zumal sie optisch natürlich noch viel spektakulärer sind! Und ich muss sagen, die Zubereitung der Gnocchi war kinderleicht!

Ich hatte die Süßkartoffel gedämpft, aber man kann sie natürlich auch im Ofen garen.

Ei brauchte ich keins, der Teig hielt auch so gut zusammen. Somit sind die Gnocchi sogar vegan.

Gnocchi sind ja sprachlich so eine Sache. Die wenigsten können sie korrekt aussprechen und als Italienliebhaberin mit grundlegenden Sprachkenntnissen zuckte ich innerlich immer ein bisschen zusammen, wenn jemand „Knotschi“ oder „Knocki“ sagt. Der Vollständigkeit halber hier die korrekte Aussprache: „Njocki“ ['njɔki].



Oft sind Gnocchi ja eher eine zähe Angelegenheit. Ich habe mal gehört, dass man den Teig auf keinen Fall zu lange kneten darf und habe das auch bei den Süßkartoffel-Gnocchi beherzigt.

Und wenn die Farbe der Gnocchi schon so wunderbar ist, musste sie natürlich noch ergänzt werden! Also kamen erdig-braune Champignons hinzu und frühlingshaft-grüner Spinat, gekrönt von einer großzügigen Prise leuchtend roter Chiliflocken. Das Auge isst schließlich mit und diese Woche haben Augen und Gaumen Frühjahrsfest gefeiert.

Für 4 Personen:

Ca. 730 g geschälte und gegarte (lila) Süßkartoffel*

Ca. 100 g Dinkelmehl 630

Ca. 50 g Stärke

1 gestr. TL Salz

Muskat nach Geschmack

** Bei mir waren es 2 mittlere bis große Exemplare. Wenn es nicht ganz 700 g sind, ist das auch kein Problem, dann nehmt ihr etwas weniger Mehl und/oder Stärke.*

Die Kartoffeln nach dem Garen ausdampfen lassen und dann durch die Kartoffelpresse drücken. Mehl, Stärke, Salz und Muskat zufügen und alles zügig zu einem Teig verkneten – aber keinesfalls zu lange kneten.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche portionsweise zu fingerdicken Strängen rollen und mit einer Teigkarte oder einem Messer kissenförmige Gnocchi schneiden. Der Teig ist relativ weich, deshalb ließen sich die Gnocchi nicht wirklich gut über eine Gabel rollen, um Rillen zu erzeugen. Aber umso schneller sind sie zubereitet.

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, salzen und die Gnocchi portionsweise darin gar ziehen lassen (nicht sprudelnd kochen!), bis sie an die Oberfläche kommen. Mit einem

Schaumlöffel herausholen und alle Gnocchi auf diese Weise verarbeiten.



Die fertigen Gnocchi entweder mit einer beliebigen Sauce mischen und servieren, oder in Butter (oder Salbeibutter) schwenken und mit beliebigem Pfannengemüse anrichten.

Ich habe sie mit einer Hand voll Champignons und etwas Knoblauch in Scheiben in Butter gebraten und etwas Spinat kurz zusammenfallen lassen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer und Chiliflocken bestreut war das eine köstliche Kombination! Diese Gnocchi werde ich sicher noch öfter machen, zumal ich Süßkartoffeln total liebe!

Auch Pasta möchte ich mal wieder selbst machen – meine italienische Nudelmaschine in der Abstellkammer hat vermutlich schon vor Jahren resigniert die Hoffnung aufgegeben, jemals wieder eingesetzt zu werden. Dabei sind [selbstgemachte Nudeln](#) unvergleichlich! Macht ihr Pasta oder Gnocchi selbst? Falls nicht, hoffe ich, euch inspiriert zu haben, das mal auszuprobieren und wünsche euch viel Freude beim Nachkochen. Wenn ihr schon selbst tolle Nudelkreationen gezaubert habt, freue ich mich über eure Ideen und Rezepte in einem Kommentar!

Habt eine genussvolle Zeit und macht es euch schön!
Eure Judith

Leckere Resteeverwertung:

Vollkornbrot-Knödel mit Pilzrahm



Neulich habe ich seit langem mal wieder eine Foodsharing-Abholung bei einem Bäcker gemacht. Nachdem ich letzten Juni meine Arbeit in einer Firma aufgegeben habe, lag diese Bäckerei gar nicht mehr auf meinem Weg. Aber da eine Freundin von mir auch bei diesem Betrieb abholt, haben wir uns einfach mal zu einer Abholung verabredet, uns zum gleichen Termin eingetragen und davor noch einen Tee in einem Café um die Ecke getrunken. Anlässe kann man sich ja auch schaffen. :)

Wenn ich beim Bäcker abhole, friere ich gerne einen kleinen Vorrat an Brötchen oder leckerem Brot ein. Da ich noch Vollkornbrot eingefroren hatte, das schon beim Einfrieren

trocken gewesen war, taute ich das kurzerhand auf, um Platz zu schaffen. Eigentlich wollte ich Semmelbrösel daraus machen, aber dann kam mir die Idee, Semmelknödel beziehungsweise Brotnödel zu versuchen.



In einem alten Kochbuch meiner Oma fand ich ein Rezept für Brotnödel, das aber sicher für Weißbrot gedacht war und zu meiner Verwunderung kein Ei enthielt. Im Endeffekt ging ich nach Gefühl und kochte zwei Probeknödel und das Ergebnis wurde erstaunlich gut! Ich war ja ein klein wenig skeptisch, ob das mit reinem Vollkornbrot so hinhaut, aber die Knödel wurden sehr lecker – vor allem mit Pilzrahmsauce, einer Kombi, die einfach köstlich ist.

Wenn ihr also mal nicht nur Weißbrot essen möchtet oder auch, wie ich, ein(en) Vollkornbrot(rest) habt, das ihr verarbeiten möchtet, dann probiert doch mal dieses Rezept aus!

Für 20–30 kleinere Knödel:

500 g altbackenes Vollkornbrot
250 ml Milch
1 große gelbe Zwiebel, fein gewürfelt
3 EL Öl oder Butter
1 Bund glatte Petersilie, fein gehackt
3 Eier
Muskatnuss
Salz, Pfeffer

Das Brot in kleine Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. Die Milch erwärmen und darübergießen. Das Brot mindestens $\frac{1}{2}$ Stunde weichen lassen und dabei hin und wieder umrühren. Falls es immer noch trocken wirkt, lieber noch einmal 50–100 ml warme Milch hinzufügen und noch einmal weichen lassen. Überschüssige Flüssigkeit abgießen.

Dann die Zwiebel im Fett andünsten und mit der Petersilie zum Brot geben. Die Eier zufügen, Muskatnuss darüberreiben, salzen und pfeffern. Mit sauberen Händen alles gründlich verkneten, bis der Teig zusammenhält.

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Einen Probeknödel formen (ich habe kleinere gemacht, etwa 1–2 EL Teig) und ins siedende Wasser geben. Dann die Hitze reduzieren

und den Knödel ca. 10 Minuten ziehen lassen. Das Wasser sollte nicht sprudelnd kochen, sondern leicht simmern.

Falls der Knödel auseinanderfällt, mehr Ei untermischen. Am besten den Knödel auch kosten, ob er optimal gewürzt ist und gegebenenfalls nachwürzen.

Dann den gesamten Teig zu gleichmäßigen Knödeln formen und portionsweise im heißen Wasser gar ziehen lassen.

Dazu passt eine simple Pilzrahmsauce. Dafür Pilze klein schneiden und in etwas Öl scharf anbraten. Mit Knoblauchsatz und Pfeffer würzen, Sahne angießen und kurz köcheln lassen.

Die Knödel mit der Sauce anrichten und nach Geschmack fein gehackte Kräuter darüberstreuen.



Eine Käsesauce schmeckt sicher auch sehr gut zu diesen Knödeln und falls ihr Reste habt, könnt ihr sie auch einfrieren und nach dem Auftauen in der Pfanne goldbraun anbraten.

Ich finde ja, wenn man sich schon die Mühe macht und Knödel zubereitet, sollte man lieber gleich zu viel als zu wenig machen, dann hat man noch einmal was davon.

Ich wünsche euch eine genussvolle Woche!

Eure Judith

Pasta mit herzhafter
Cashewsauce & gebratenen
Pilzen



Frohe

Ostern wünsche ich euch allen!

Ich hoffe, ihr verbringt ruhige Tage mit euren Lieben und teilt viele genussvolle Momente!

Übers Osterwochenende habe ich nicht sehr viel unternommen. Trotzdem ging die Zeit mit etwas Gartenarbeit, ausgedehnten Spaziergängen in der Sonne und gemeinsamem Kochen und Backen recht schnell vorüber.

Morgen beginnt schon wieder der Alltag und da werde ich wieder weniger Zeit und Motivation fürs Kochen haben. Umso besser, dass ich ein neues, super schnelles und einfaches Lieblings-Pasta-Rezept ausprobiert habe!

Das Rezept stammt von Blogger-Kollegin Janine (Blog „[Genuss des Lebens](#)“) bzw. aus dem Buch „[Die 100 besten Rezepte der besten Foodblogger](#)“, das kürzlich bei Callwey erschienen ist. Alle Rezepte stammen aus dem [Rezeptebuch.com-Award 2021](#). Ich freue mich unglaublich, dass ich mit 2 Naschkatzen-Rezepten vertreten bin! Das Buch ist super schön gestaltet und alle Rezepte klingen so fantastisch.

Da finden sich herzhafte und süße Rezepte, Getränke, Brote, ... Für jeden Geschmack ist etwas dabei. Ob Fisch, Fleisch oder vegan, jede/r sollte bei dieser vielfältigen Auswahl fündig werden.

Viele Blogger-Kollegen und -Kolleginnen waren mir bereits bekannt, aber einige neue durfte ich dank des Buches kennen lernen, denn jede/r wird kurz vorgestellt und das Buch lädt ein, auf den Blogs und sozialen Seiten zu stöbern.



Naschkater und ich haben uns vor Ostern einen langgehegten Traum erfüllt und uns einen Hochleistungsmixer zugelegt. Damit

machte ich nun selbst Mandel- oder Nussmus, Kater mixt seine geliebten Smoothies und ich kann jetzt im Knopfumdrehen diese köstliche Pastasauce aus Cashewkernen zubereiten.

Für 2 Personen:

200–300 g Pasta (Rigatoni)

Salz

Sauce:

200 g Cashewkerne, in Wasser eingeweicht

2 Knoblauchzehen

2 TL Gemüsebrühpulver

2 gestr. TL Knoblauchpulver

1 TL gelbes Raz el hanout

1 TL Kurkuma

1 EL Hefeflocken

1 Prise Chiliflocken (nach Belieben)

Pfeffer

Topping:

Glatte Petersilie, gehackt

200 g Champignons

Olivenöl

Chiliflocken zum Garnieren (nach Belieben)

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Salz und die Pasta hineingeben und nach Packungsanweisung al dente kochen (ca. 14 Minuten).

In der Zwischenzeit alle Zutaten für die Sauce in einen Mixer geben (oder in einem geeigneten Gefäß mit dem Pürrierstab mixen) und zu einer glatten Sauce verarbeiten. Mir war sie etwas zu dick, deswegen habe ich ein paar EL Nudelkochwasser eingerührt.

Die Pilze putzen, in Scheiben schneiden und in etwas Öl anbraten.

Die Pasta abgießen, mit der Sauce vermischen und auf Teller verteilen. Die Pilze darüber verteilen und jede Portion mit gehackter Petersilie und einigen Chiliflocken bestreuen.

Wir fanden diese Pasta fantastisch und werden sie sicher noch

ganz oft zubereiten. Die Mengen hatte ich direkt verdoppelt – Naschkater und ich sind erstens verfressen, lieben zweitens Reste (falls denn mal welche übrig bleiben) und drittens liebe ich Sauce – viel Sauce! =)

Ich hoffe, diese Pasta ist auch was für euer Alltags-Repertoire und wünsche euch einen guten Start in die ostergekürzte Woche!

Eure Judith

unbeauftragte Werbung in Form von Blog-Nennung und Buchvorstellung

Herzhaft belegtes Brot mit Pilzen, Ei & Speck



Heute habe ich nach dem Joggen mal wieder beim Fairteiler vorbeigeschaut und ein schönes Baguette darin gefunden. Da ich selten Eier oder Speck da habe, beides aber gerade im Kühlschrank liegt, war es Zeit, die herzhafte Bratstulle, die ich letztes Jahr während unseres Urlaubs in Brandenburg an der Havel drei Mal gefrühstückt hatte, neu zu interpretieren.

Die Bratstulle gab es in einem Café bei unserem Hotel um die Ecke und bestand aus einer dicken Scheibe gerösteten Brots, gebratener Paprika, frischem Rucola, Spiegelei, Speck, Parmesanspänen und Kernen. Das Ganze war so herzhaft und köstlich, dass ich es unbedingt mal kopieren wollte.

Heute gab es eine andere Version mit saisonaleren Zutaten, die ich außerdem gerade da hatte. Grundsätzlich finde ich, sollte man dem belegten Brot ruhig etwas mehr Aufmerksamkeit gönnen – vor allem in der deutschen Brotnation! Man kann da so kreativ sein – und das Auge isst ja auch mit!

Also macht doch mal ein besonderes Brot zum Frühstück oder Abendessen. Belegt es möglichst bunt mit frischen Zutaten

(eventuell einmal in der Pfanne geschwenkt, damit sie nicht mehr roh sind). Packt drauf, was euch schmeckt oder was gerade da ist und dekoriert alles mit ein paar Kernen, Kresse, Sprossen, Wildkräutern,...



Für 1 herzhaftes Brot:

1 großes Stück Baguette (oder eine Scheibe Bauernbrot)

Etwas Butter oder Margarine

Etwas Harissapaste

3 Champignons

3 Scheiben Speck

1 Ei

Etwas Zucchini oder Gurke, spiralisiert

Pecorino oder Parmesan, gehobelt

Salz, Pfeffer

Kresse

Das Baguette aufschneiden (pro Portion braucht man nur Unter- oder Oberseite) und auf dem Toaster oder in der Pfanne rösten und abkühlen lassen. Dann mit ein wenig Butter oder Margarine und einigen Tropfen Harissapaste bestreichen.

Den Speck in einer beschichteten Pfanne knusprig braten, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Falls viel Fett in der Pfanne ist, etwas abgießen und dann die Pilze hineingeben und kurz anbraten. Ebenfalls herausnehmen und auf einem großen Teller parken, die Zucchini spiralen kurz in der Pfanne schwenken, damit sie nicht mehr ganz roh sind, ebenfalls auf den Teller geben und das Spiegelei braten (nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen).

Die Zucchini auf dem Brot verteilen (alternativ ist auch Rucola super!) und dann die Pilze und den Speck darüber verteilen. Das Ei und die Speckstreifen daraufsetzen. Einige Pecorinhobel daraufstreuen und das Brot mit Kresse garnieren.

Ich hoffe, ihr habt jetzt auch Lust, euch ein buntes, herzhaftes Brot zu „basteln“ und würde mich freuen, wenn ihr Bilder davon macht! Ihr könnt mich gerne bei [instagram](#) verlinken ([naschkatze.s_kuechenglueck](#)) oder auch bei [facebook](#). Über Mails oder Kommentare freue ich mich natürlich ebenfalls.

Ich wünsche euch einen entspannten und genussvollen Sonntag!

Eure Judith

Herzhaftes Pilzgericht à la Stroganoff



Diese s Gericht habe ich nun schon zum zweiten Mal nachgekocht. Ein guter Freund hat es mal für mich zubereitet und ich war schockverliebt in diese herzhaft Kombination der Aromen, dieses Zusammenspiel von salzig, säuerlich, erdig-pilzig...

Ursprünglich ist das Rezept wohl von Jamie Oliver, den ich ja sowieso ganz großartig finde, weil er aus wenigen Zutaten unglaubliche und umkomplizierte Gerichte zaubert. Genau solch ein Rezept sind diese Pilze à la Stroganoff (keine Ahnung, wie er sie nennt, ich habe das Gericht mal so getauft).

Am besten eignen sich meiner Meinung nach tatsächlich

Kräuterseitlinge, da sie schön fleischig sind. Ein paar Champignons habe ich aber auch dazu gemischt, zumal sie deutlich günstiger sind.



Obwohl ich felsenfest davon überzeugt war, noch mindestens 2 Gläser Kapern im Vorrat zu haben, wurde ich von meiner Kammer eines besseren belehrt... Zum Glück standen aber noch Kapernäpfel im Kühlschrank, die gingen auch. Kapern sind aber besser, finde ich.

Mein Gastgeber verwendete Crème fraîche, für Naschkater nahm ich Sojasahne. Beides war sehr lecker, auch wenn ich persönlich die vegetarische Version besser finde. Die vegane Variante funktioniert aber auf jeden Fall sehr gut, vor allem mit ein paar Spritzern Zitronensaft für die Säure, die sonst die Crème fraîche mitbringt.

Für 2 hungrige Personen:

- 1 große Tasse Reis (Basmati)
- Ca. 550 g Pilze, geputzt
(Austernseitlinge, Champignons)
- 2 Zwiebeln, in Spalten geschnitten
mind. 4 TL Kapern
- 3 EL Silberzwiebeln (nach Belieben halbiert)
- 5 saure Gürkchen, in Scheiben geschnitten
2 TL Paprikapulver
- 200 ml Sojasahne (+ etwas Zitronensaft)
oder 1 Becher Crème fraîche
- Frische glatte Petersilie, gehackt
- Salz, Pfeffer

Den Reis in einen Topf geben, mit der doppelten Menge Wasser und 1 Prise Salz zum Kochen bringen und dann auf kleinster Stufe köcheln lassen, bis der Reis gar ist.

In der Zwischenzeit die Pilze grob zerzupfen und in einer großen Pfanne ohne Fett bei starker Hitze anbraten. Wenn die Pilze leicht Farbe nehmen, die Zwiebeln dazugeben und andünsten, dann Kapern, Silberzwiebeln und Gürkchen sowie das Paprikapulver dazu geben und die Sojasahne/ Crème fraîche einrühren. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt bei ausgeschaltetem Herd kurz stehen lassen, damit sich die Aromen verbinden.

Wenn der Reis gar ist, etwas davon in eine Tasse füllen, auf einen Teller stürzen und die Pilze darum herum anrichten. Mit der Petersilie bestreut servieren.



Ich finde dieses Gericht absolut großartig und hoffe, ihr

werdet es genauso lieben!

Danke an dieser Stelle an R. für das feine Rezept! =)

Habt ein schönes Wochenende, ihr Lieben!

Eure Judith