

Tagliatelle mit Grünkohlpesto und Kurkuma-Zitronen-Schaum (Werbung)



Letzt
es Wochenende gab es leider kein neues Rezept für euch. Von Freitag bis heute war ich mit einer Freundin in Radolfzell am Bodensee und habe es mir in einem Wellness-Resort gut gehen lassen – mit herrlicher Saunalandschaft und traumhaftem Essen! Zwar hatte ich meinen Laptop dabei, leider konnte ich mich aber auf dem Blog nicht einloggen und somit auch nichts bloggen.

Nun geht es wieder und ich nutze den Urlaubstag nach der Heimkehr um endlich dieses leckere Pastarezept mit euch zu teilen. Der Herbst ist ja immer auch Kohl-Saison und da ist der Grünkohl definitiv mein Favorit! Nicht nur als leichte Knabberei in Form von [selbstgemachten Grünkohlchips](#), sondern

auch als Pesto für eine feine Pasta.

Schon länger wollte ich mal wieder Pasta selbst machen (ich schulde euch auch noch einen Bericht von unserem Pastakurs in Süditalien samt Rezept!) und da kam die Anfrage für eine Kooperation gerade recht. Bei [Andronaco](#) – einem italienischen Online-Shop – durfte ich eine riesige Bestellung aufgeben, um die Produkte zu testen und darüber zu berichten. Also stöberte ich mich durchs Angebot und war ehrlich begeistert. So viele Sorten Olivenöl, Wein, Mehle für Pasta, Pizza und Co. Und vieles mehr! Ich fühlte mich wie im Urlaub, nur dass ich diesmal online durch den Markt spazierte und die Auswahl einfach noch viel größer war.

Neben zahlreichen Pastasorten, auch glutenfreien, bestellte ich Olivenöle, Tomatenpassata, Risottoreis und original italienische Mehle und Hartweizengrieße. Sicher gibt es hier in der nächsten Zeit noch ein paar italienische Leckereien mit Zutaten von meiner Großbestellung. Heute aber erstmal selbstgemachte Tagliatelle mit Pesto und gelbem Schaum – ein herbstliches Farbenspiel auf dem Teller! =)



Für 2-4 Personen:

Pesto:

100 g Grünkohl, blanchiert und abgeschreckt
2 Knoblauchzehen, blanchiert
6 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Kurkuma-Zitronen-Schaum:

50 g Schmand
5 EL Milch
2 gestr. TL Kurkuma, gemahlen
1 Stück Zitronenschale
1 große Prise Salz

Pasta:

300 g Mehl Tipo 00 (oder Dinkelmehl 630)
200 g Hartweizengrieß
Wasser

Servieren:

50 g Pinienkerne, goldbraun geröstet
Pecorino, gehobelt

Pesto:

Den Grünkohl waschen und alles Grün vom Strunk schneiden. Das Blattgrün grob in Stücke schneiden. Wasser mit den zwei Knoblauchzehen in einem großen Topf zum Kochen bringen und den Kohl darin ca. 1 Minute blanchieren, dann in Eiswasser oder kaltem Wasser abschrecken. Den Kohl abtropfen lassen, leicht ausdrücken und mit dem Öl, etwas Salz und Pfeffer pürieren. Das Pesto beiseitestellen.

Kurkuma-Zitronen-Schaum:

Den Schmand, die Milch, den Kurkuma und das Stück Zitronenschale in einen Mixbecher geben und fein pürieren. Mit Salz und nach Belieben etwas Zitronensaft abschmecken. Den Schaum beiseitestellen und vor dem Servieren (nach Belieben leicht erwärmt) noch einmal aufschäumen.

Pasta:

Mehl und Grieß vermischen und nach und nach so viel Wasser zufügen, dass sich alles zu einem glatten Teig verkneten lässt. Der Teig sollte fest und nicht zu trocken, aber auf

keinen Fall feucht sein. Den Teig kurz ruhen lassen und dann in Portionen durch die Pastamaschine drehen, bis die gewünschte Dicke erreicht ist. Jede Teigbahn leicht mit Mehl oder Grieß bestäuben, damit nichts klebt. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, das Wasser salzen.

Die Teigbahnen durch den Aufsatz für Tagliatelle drehen und die Nudeln direkt ins kochende Wasser geben. (Oder auf Trockengestelle hängen und eine Weile trocknen lassen. Dabei darauf achten, dass die Nudeln voneinander getrennt hängen, damit sie nicht zusammen kleben.) Einige Minuten kochen, bis die Pasta al dente ist, dann mit einem Schaumlöffel herausholen und in einer großen Pfanne mit dem Pesto und eventuell einem Schuss Nudelwasser vermischen.

Servieren:

Die Pasta auf Teller verteilen. Den Schaum darum herum verteilen und jede Portion großzügig mit Pecorinohobeln und gerösteten Pinienkernen bestreuen.

Wer die Pasta nicht selbst machen möchte, kann natürlich auch beliebige Tagliatelle verwenden.

Ich hoffe, ihr habt jetzt Lust auf Pasta und Grünkohl und mögt dieses Rezept genauso gern wie Naschkater und ich!

Habt eine genussvolle Woche!

Eure Judith

Beitrag enthält unbezahlte, beauftragte Werbung in Form von Verlinkung eines Online-Shops.

Kulinarischer Streifzug in Neapel: Von Pizza Margherita und einem vegetarischen Restaurant



Ich melde mich zurück aus dem Urlaub. 10 Tage dolce vita in Italien liegen hinter Naschkater und mir. 10 Tage voller köstlicher Pizzen, Cornetti, Gelati, Pasta. 10 Tage voller Sonne, Strand, Erholung mit tollen Menschen und wunderschönen Momenten in traumhafter Umgebung.

Demnächst werde ich euch von einer herrlichen Weinprobe in den Hügeln Kalabriens und mit Blick aufs Meer und den Stromboli berichten. Und von einem fantastischen Pastakurs, bei dem wir zwei typisch kalabresische Pastasorten kennen und formen

gelernt haben.

Unsere erste Station war allerdings Neapel, wo wir drei Tage verbrachten, bevor es mit dem Zug weiter Richtung Süden ging. Neapel entspricht allen Urteilen, die man so hört: Es ist unfassbar laut, schmutzig und gefährlich. Wobei sich zwei Punkte vor allem auf den Verkehr beziehen. Bisher habe ich solch einen höllischen Verkehr nur in Indien erlebt. Da rasen Vespas durch die engsten Gassen, abends auch gerne mal ohne Licht und bergab ohne Motor, und wenn man nicht ständig um sich schaut und zur Seite hechtet, kann man sich an jeder Ecke drei Mal überfahren lassen. Gehupt wird am laufenden Band, auch nachts. Und die Gehwege – nun ja. Es scheint in dieser Stadt zahllose Hunde zu geben und genauso viele Besitzer, die die Hinterlassenschaften ihrer Lieblinge NICHT beseitigen...



Trotzdem fand ich Neapel überraschend schön. Die Stadt selbst hat hübsche Ecken und die Lage am Golf, eingerahmt von den zwei Inseln und überragt vom Vulkan, ist wunderschön. Und als Naschkatze stand Neapel natürlich auf meiner bucket list: Einmal in Neapel Pizza Margherita essen – das musste

schon sein! Und das taten wir, gleich am ersten Abend.

Wir kamen in einem wirklich wunderschönen Airbnb unter (wer den Tipp braucht, schreibe mir gerne eine persönliche Nachricht) und unsere Gastgeberinnen Marcella und Carolina statteten uns mit wertvollen Tipps aus, wo man gut essen kann. Also landeten wir nach unserer Ankunft nahe unserer Unterkunft in der [Pizzeria Starita](#) in der via Materdei (nahe Metro Materdei), wo ich die beste Pizza meines Lebens aß. Eine simple Margherita besteht ja nur aus Teig, Tomatensoße, Käse und Basilikum – da lenkt nichts ab, da muss jede Zutat perfekt sein. Und sie waren perfekt. Der Teig war hauchdünn und nicht trocken, der Rand etwas dicker und fluffiger, die Soße fruchtig, der Käse lecker. Es war so köstlich und ich im Himmel. Solltet ihr mal in Neapel sein – esst Pizza was das Zeug hält! Es gibt zahllose grandiose Pizzabäcker in dieser Stadt. Am besten fragt ihr Einheimische nach ihren Geheimtipps.



Zwei weitere Abende in Folge waren wir in einem Restaurant, das wir im Reiseführer entdeckt hatten: [Un sorriso integrale](#). Das vegetarisch-vegane Restaurant versteckt sich nahe der Piazza Bellini in einem Hinterhof. Wir liefen zuerst vorbei, denn am Eingang war auch kein großes Schild, sondern eine Art Poster an der Wand, das wir gar nicht beachteten.



Drinnen sitzt man herrlich ruhig (in Neapel eine Wohltat) und das Essen schmeckte uns hervorragend. Sehr zu empfehlen ist der gemischte Teller (piatto misto), der sich jeden Tag aus anderen Gerichten zusammensetzt.



Wir hatten Karottengemüse mit Ingwer und Sesam, Hülsenfrüchtesalat, geschmorte Endivien, Ofenkartoffeln, ein bisschen Pilzrisotto, Paprikagemüse mit Feta, Mangoldgemüse und ein Stück Kürbis mit Ricotta auf dem Teller. Zum Dessert gab es diverse Crostate, Kuchen aus Mürbteig mit einer Konfitürefüllung. Wer mal keine Pizza mehr sehen kann und etwas leichtes, gemüsiges haben möchte, der ist hier goldrichtig, zumal die Zutaten biologisch sind.



Nach einem Tag in dieser chaotischen und dennoch schönen Stadt, einem Tag auf dem Vesuv und einem langen Tag in Pompeii ging die Reise dann weiter nach Tropea, in die Stadt der roten Zwiebeln. Davon hier bald mehr – mit einem Rezept für köstliche selbst gemachte Pasta (ohne viel Aufwand!).

Habt ein genussvolles Wochenende!
Eure Judith

*** Beitrag enthält unbeauftragte Werbung in Form von Verlinkung ***

Gegrillte Ananas mit Bananen-Maronen-Nicecream



Nach einer Woche Urlaub bin ich wieder im Alltag angekommen. Nachdem ich die Einladung von Isabella angenommen hatte, einige Tage in Zürich vorbei zu schauen, buchte ich spontan noch ein wenig dolce vita dazu und fuhr von dort aus weiter nach Mailand.

Zurück in der Heimat fand ich es endlich mal wieder kühl genug, um den Ofen anzuwerfen und habe eine feine Torte gebacken – die gibt es aber erst kommende Woche, denn heute möchte ich ein Dessert bloggen, das ich in Zürich genossen habe und das perfekt zum Blogevent* von Jill passt. Das Motto „vegetarisch grillen“ finde ich super, denn Naschkater und ich

leben ja auch meistens vegetarisch oder sogar vegan.



Guido, ein langjähriger Freund von Isabella, hatte uns zum Grillen eingeladen. Wir wurden sehr verwöhnt! Als Aperitif entkorkte er eine Flasche Champagner und ich durfte als Vorspeise selbst gefangene und geräucherte Island-Forelle kosten. Schmeckte die guuuut!

Nach köstlichem Steak mit Salat und Rosmarinkartoffeln bekam ich dann den Auftrag, die Glut noch einmal anzufachen. Zum Dessert gab es nämlich gegrillte Ananas mit Zimt und Vanilleeis. So einfach und so lecker!

Heute habe ich sie für Naschkater zubereitet und dazu eine schnelle Bananen-Maronen-Nicecream gemacht. Das Maronenmus hatte ich aus Italien mitgebracht. Falls ihr keinen Grill habt, genügt auch eine gute Grillpfanne – die habe ich heute auch benutzt. =) Gutes gekauftes Vanilleeis schmeckt natürlich ebenso.



Für 2 Personen:

1 kleine Ananas

2 große Bananen

1–2 EL Maronenmus (oder 1 Handvoll kandierte Maronen, klein
gehackt)
Zimt
[Minze für die Deko]

Die Bananen einige Stunden vorher schälen, in Stücke schneiden und einfrieren.

Die Ananas schälen, den Strunk in der Mitte ausstechen oder mit einem spitzen Messer herausschneiden. Die Scheiben auf den Grill oder in eine heiße Grillpfanne legen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun grillen.

Für das Eis die Bananenstücke in eine Schüssel mit flachem Boden geben (ich nehme meist einen kleinen Topf mit hohem Rand) und mit einem kräftigen Stabmixer (oder einem Hochleistungsmixer) zu Eis pürieren. Das Maronenmus (oder die Maronenstücke) unterrühren und eventuell alles noch einmal einfrieren.

Die gegrillte Ananas mit Zimt bestreuen und das Eis dazu servieren.



Ich wünsche euch ein genussvolles Restwochenende – hoffentlich mit Grillwetter!
Eure Judith

* Beitrag enthält Werbung in Form einer Blogverlinkung.

Pesto-Mozzarella in carrozza mit Tomatensalat



Bei solchen Temperaturen, wie sie gerade herrschen, hat man ja nicht sonderlich viel Hunger – zumindest mir geht es netterweise so. Das heißt, ich habe mal weniger Lust aufs Naschen, somit also vor allem auf Süßes – gut für die Bikinifigur. Und doppelt gut, denn ich komme nicht auf die irrsinnige Idee, bei dieser Hitze den Ofen anzuwerfen...

Irgendwann kommt dann aber auch mal der Hunger auf und da die

Woche mal wieder viel zu wenige Tage und die Tage viel zu wenige Stunden haben (ihr kennt das sicher...), darf es gerne schnell gehen. Schmecken soll es natürlich auch und schön herzhaft sein. Am besten mit Salat dabei.



Da kam ein Gericht meiner Ma gerade recht. Diese Version des

„Mozzarella in carrozza“ hat sie früher oft gemacht und wir alle haben es geliebt. Der Tomatensalat mit seiner frischen Säure ist dazu ein Muss – ohne schmeckt es nicht mal halb so gut, finde ich!

Der Mozzarella in carrozza ist ein italienischer Klassiker. Carrozza ist die Kutsche, der Mozzarella kommt also in der Kutsche daher – warum auch immer. Auf jeden Fall schmeckt das gebratene Käsesandwich, die Italiener wissen einfach, was sie kulinarisch tun. Und mit diesem unkomplizierten Rezept werdet ihr hoffentlich auch bald ein neues Lieblingsgericht haben.

Für 2 Personen:

Sandwich:

4-8 Scheiben Sandwich-Toast (oder normalen Toast)

1-2 Packungen Mozzarella

1 Gläschen Pesto

2 kleine Eier (1 Ei für 2 große Sandwich-Toasts)

$\frac{1}{2}$ Becher Sahne

Olivenöl

Tomatensalat:

Reife Tomaten (unterschiedliche Größe und Farbe)

Condimento bianco

Olivenöl

1 kleine rote Zwiebel

Frischer Basilikum

Salz, Pfeffer

Die Eier mit der Sahne in einer flachen Schale, in die man die Toastscheiben legen kann, verquirlen.

Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Pesto in einen flachen Teller geben und die Mozarellascheiben darin wälzen. Eine Scheibe Toast in die Eiermischung legen, Mozarellascheiben darauf verteilen und einige Blätter frischen Basilikum auf den Käse legen. Eine zweite Toastscheibe darauf legen, andrücken und das Sandwich umdrehen, sodass die zweite Scheibe auch kurz in der Eiermasse liegt.

Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und etwas Olivenöl hineingeben. Jedes Sandwich in der Pfanne von beiden Seiten goldbraun braten. Während eins brät, kann man die anderen vorbereiten und zwischendurch vielleicht sogar den Salat machen.

Für den Salat die Tomaten waschen, trocknen und je nach Größe halbieren, vierteln oder sechsteln. Die Zwiebel in feine Scheiben schneiden und dazugeben. Frische Basilikumblätter zerzupfen und zufügen. Alles mit dem Condimento, etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer anmachen.

Die fertigen Mozzarella-Sandwichs mit dem Salat anrichten und
heiß servieren.



Das Gericht ist perfekt im Sommer, wenn es reife und

aromatische Tomaten gibt!
Viel Freude beim Nachkochen und Vernaschen!

Habt ein genussvolles Wochenende,
eure Judith

Flammkuchen mit Buchweizen, Spinat, Pilzen, Birne und Walnuss



Zurzeit hat ja Naschkater seine Experimentier-Phase in der Küche. Oft komme ich nach Hause und er hat irgendetwas Neues ausprobiert. Da stehen dann Smoothies im Kühlschrank oder

Dosen mit Energiekugeln. Ein Topf wartet auf dem Herd oder eine Auflaufform.

Finde ich super, denn dann muss ich mich mal nicht darum kümmern, was ich essen könnte. Zumal ich zurzeit so viel zu tun habe, dass Kochen und Experimentieren bei mir etwas kurz kommt.



Wenn ich an den Wochenenden mal nicht unterwegs bin, findet man mich aber natürlich in der Küche und da wir viel zu lange keinen Flammkuchen mehr hatten, habe ich ein neues Rezept

ausprobiert. Den Teig habe ich aus dem Buch „Pizza ohne Reue“ von Eva Fischer, beim Belag habe ich improvisiert, da wir weder Käse noch Schmand da hatten.

Ich muss sagen, durch die Hefeflocken wird die Sojamasse herrlich würzig und schmeckt auch leicht käsig. Zusammen mit den Zwiebeln, hat man dadurch direkt den typischen Flammkuchengeschmack, auf den dann noch frisches Gemüse und süßliche Birne oben drauf kommen – eine köstliche Kombination, wie wir finden.



Für 2 Flammkuchen:

Teig:

150 g Buchweizenmehl

150 g Dinkelmehl (Type 630)
1 TL Trockenhefe
20 g Öl
1 Prise Zucker
1 gestr. TL Salz
150 ml Wasser
Belag:
250 g Sojagurt
4 TL Hefeflocken
1 große Zwiebel
2 große Knoblauchzehen
Öl
Pfeffer, Salz
2-4 Handvoll frischer Spinat
2 große Champignons
1 Birne
Einige Walnüsse

Alle Zutaten für den Teig verkneten und zugedeckt 45 Minuten ruhen lassen. Der Teig geht nur leicht auf, nicht wie normale Hefeteige.

Für den Belag die Zwiebel schälen, würfeln und in wenig Öl andünsten. Den Knoblauch schälen, hacken und zur Zwiebel geben. Wenn beides braun zu werden beginnt, den Herd ausschalten, den Sojagurt und die Hefeflocken dazugeben und alles verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden, den Spinat waschen, klein zupfen und in einem Topf kurz zusammenfallen lassen, dann mit Salz, Pfeffer und nach Belieben Muskatnuss würzen.

Die Birne waschen und in Scheiben schneiden. Die Walnüsse grob zerkleinern.

Den Ofen mit Blech auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Den Teig halbieren und auf einem Backpapier hauchdünn ausrollen. Wer mag, schneidet den Rand noch hübsch zu (zum Beispiel mit einem geriffelten Teigrad).

Die Hälfte der Sojamasse darauf verstreichen, dann mit Pilzen,

Spinat, Birne und Walnüssen belegen. Jeden Flammkuchen samt Backpapier auf ein Blech gleiten lassen und ca. 15-20 Minuten backen.



Nun scheint ja endlich der Sommer Einzug zu halten und ich hoffe, ihr genießt das Wochenende in vollen Zügen und habt genussvolle Tage!

Eure Judith