

Paprikaschaumsüppchen

Zutaten (für 4 Personen)

- 4 Paprikaschoten (Rot, gelb)
- 750ml Gemüsebrühe
- 250g Joghurt
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehen
- frischer Thymian
- 1TL schwarzer Pfeffer
- 3EL Olivenöl
- 50ml Milch
- Salz



Zubereitung

1 Die Paprika waschen und aufschneiden. Das Kerngehäuse entfernen und die Paprika in Stücke schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein hacken.

2 Paprika, Schalotten und Knoblauch in etwas Olivenöl in einer Pfanne anbraten und glasig dünsten. Die Gemüsebrühe angießen und aufkochen. Köcheln lassen, bis die Paprika weich wird. Mit einem Stabmixer alles fein pürieren. Den Joghurt unterrühren und mit Salz abschmecken. Im Anschluss Aufschäumen.

3 Die Milch erhitzen und aufschäumen. Den schwarzen Pfeffer in einem Mörser grob zerdrücken. Die Suppe in Teller füllen, die aufgeschäumte Milch unterziehen und mit Thymian und Pfeffer garnieren.

Bruschetta



Zutaten (für 4 Personen)

- 8 Scheiben Weißbrot
- 4 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer
- frischer Basilikum

Zubereitung

1 Die Tomaten abwaschen, halbieren und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch klein schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine rote Zwiebel fein hacken. Den Ofen auf 180 Grad Umluft oder Ober-/Unterhitze vorheizen und das Brot auf den Rost legen. Das Weißbrot solange backen, bis es von außen knusprig wird.

2 Die Knoblauchzehen schälen und halbieren. Sobald das Weißbrot aus dem Ofen genommen wird, beide Seiten mit den Knoblauchhälften einreiben. Die Tomaten mit den roten Zwiebeln und etwas Olivenöl vermischen und diese Mischung auf den Weißbrot-scheiben verteilen.

3 Den Basilikum abwaschen und dann auf die Bruschetta verteilen.

Spaghetti Carbonara



Zutaten (für 4 Personen)

- 500g Spaghetti
- 200g Frühstücksspeck
- 4 Eier / nur Eigelb
- 200ml Sahne
- 100g Parmesan gerieben
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

- 1 Spaghetti nach Packungsanweisung kochen.
- 2 In der Zwischenzeit den Speck in einer großen Pfanne braten und beiseite stellen.
- 3 Eigelb, Sahne und Parmesan verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- 4 Nudeln direkt aus dem Nudelwasser zum Speck in die Pfanne geben und die Eimischung hinzufügen. Alles gut vermischen und dann bei niedriger Hitze unter Rühren vermischen, bis die Sauce anzieht.

Spaghetti Bolognese

Zutaten (für 4 Personen)



- 500g Hackfleisch (Rind)
- 2 Zwiebeln (fein, geschnitten)
- 1 Dosen Tomate (à 425 ml)
- 2EL Tomatenmark
- 2EL Rosenpaprika (edelsüß)
- Salz und Pfeffer
- 1TL Oregano (getrocknet)
- Olivenöl
- frisch geriebener Hartkäse
- frischer Basilikum
- 500g Spaghetti

Zubereitung

Das Hackfleisch in Olivenöl scharf anbraten. Danach die Zwiebeln noch kurz mitbraten und das Paprikapulver zugeben. Die Dosentomaten und die restlichen Zutaten hinzufügen. Alle Zutaten ca. 15 min köcheln lassen. Achtung: Lässt man die Bolognese zu lange köcheln wird das Fleisch zäh und trocken. Spaghetti nach Packungsanweisung garen und zusammen mit der Bolognese servieren.

Spaghetti Basilikum-Pesto



Zutaten (für 4 Personen)

- 50g frischen Basilikum
- 25g Pinienkerne
- 4EL Hartkäse
- 2 Knoblauchzehen
- 15EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 500g Spaghetti

Zubereitung

1 Für das Pesto die Pinienkerne, 2 Zehen zerkleinerten Knoblauch und den Basilikum mit 15 Esslöffeln Olivenöl in einem Mixer pürieren. Den Hartkäse hinzugeben und umrühren. Gut mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Die Spaghetti kochen. Das Pesto wird dann direkt über die heißen Nudeln gegeben. Alles gut im Topf schwenken, damit sich die Soße mit den Nudeln vermischt. Heiß servieren und nach Belieben mit Salz, Pfeffer und Hartkäse nachwürzen.