

Themen-Dinner vom 7.3.2015

Rezepte zum Nachkochen

Pastasalat mit Rucola, Tomaten und Salamichips

- 350 g Orecchiette
- 200 g Kirschtomaten, halbiert
- 150 g Rucola, grob gezupft
- 6 Scheiben Salami, in Streifen geschnitten
- EL Olivenöl
- 3 EL Weißweinessig
- 1 TL Zucker

Die Pasta „al dente“ kochen, abtropfen und kalt abspülen. Die Salami in einer Pfanne knusprig braten und auf Küchenrolle gut abtropfen lassen. Die Pasta mit den Tomaten, dem Rucola und der Salami mischen. Im Schüttelbecher Öl, Essig und Zucker mischen nach Geschmack mit Pfeffer und Salz abschmecken und über den Salat gießen.

Pappardelle mit Spargel und Champignons in Sahnesoße mit einer Lachspraline

- 300 g Pappardelle
- 250 g Spargel, in Stücke geschnitten
- 250 g Champignons, in Scheiben geschnitten
- 40 g getrocknete Tomaten, in dünne Streifen geschnitten
- 120 ml Gemüsebrühe
- 320 ml Sahne
- 2 EL Öl
- 100 g Pinienkerne
- 50 g Parmesan
- 3 EL Basilikum, feingezupft
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt

Die Pasta „al dente“ kochen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch 3 Minuten dünsten. Die Pilze zugeben und 1 Minute mitdünsten. Sahne und Brühe angießen. Die Tomaten und den Spargel bei niedriger Hitze 10 Minuten kochen lassen. Nach Geschmack mit Pfeffer und Salz würzen und mit etwas Speisestärke die Soße binden. Zum Schluss Pinienkerne und Basilikum zugeben, alles mit der Pasta mischen und mit Parmesan bestreuen.

- 250 g Lachsfilet, in kleinere Stücke geschnitten
- 60 g Weißbrot, entrindet
- 20 g Parmesan
- 1 EL Thymianblättchen
- 1 EL Petersilie
- 10 Stück Rosmarinnadeln

Brot, Parmesan und die Kräuter in einem Mixer zu einer Panade zerkleinern und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Den Lachs nach Geschmack mit Zitronensaft beträufeln und einseitig salzen. Danach kurz auf der gesalzenen Seite in der Pfanne anbraten. Die Fischstücke mit der angebratenen Seite auf ein Blech legen, die Panade darauf streuen, mit etwas Öl beträufeln und für 6 Minuten bei 220 Grad im Ofen überbacken.

Lasagne mit frischen Beeren und Sahne

- 4 Lasagneplatten
- 250 g Erdbeeren, halbiert
- 500 ml Sahne
- 2 EL Zucker
- 1 EL Balsamico
- Öl zum Ausbacken

Den Essig mit dem Zucker mischen und damit die Erdbeeren 1 Stunde marinieren. Die Pasta „al dente“ kochen, abtropfen und kalt abspülen. Die Lasagneplatten gut trockentupfen und halbieren. Danach das Öl in einem Topf erhitzen und die Platten gold-gelb ausbacken. Auf Küchenrolle abtropfen lassen. Die Sahne schlagen. Die Sahne mit den Beeren zwischen 2 Lasagneplatten verteilen und mit Puderzucker bestäuben.

Wir wünschen Guten Appetit!