

Zimt-Schmand-Kuchen

Boden:

- 4 Eier
- 2 Tassen Zucker
- $\frac{3}{4}$ Tasse Öl
- 1 Tasse Mineralwasser
- 2 Tassen Mehl
- 1 Päckchen Backpulver *3/4*

Zutaten miteinander verrühren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen (Teig ist sehr dünnflüssig). Bei 170°C ca. 20-25 Minuten backen.

1. Belag:

- 2 große Dosen Mandarinen
- 2 Päckchen Tortenguss (klar)
- $\frac{1}{2}$ l Saft

Mandarinen auf dem Boden verteilen. Tortenguss nach Anweisung zubereiten und auf die Mandarinen geben.

2. Belag:

- 2 Becher Sahne
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 2 Becher Schmand

Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif schlagen und Schmand unterheben. Creme auf Mandarinen geben.

1 Esslöffel Zimt mit $\frac{1}{2}$ Tasse Zucker vermengen und auf den Kuchen geben.

Der Kuchen sollte einen Tag vor dem Verzehr zubereitet werden.

2 Tage vorher schmeckt noch besser



Bandnudeln mit Schweinefilet in Champignon-Rahm-Sauce *(Senf)*

Die Champignons in Streifen schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe in Würfel schneiden und ~~die Karotte~~ reiben. Das Schweinefilet in mundgerechte Streifen schneiden.

Die Bandnudeln in Salzwasser bissfest kochen. Währenddessen das Schweinefilet in einer Pfanne in Butterschmalz anbraten und die Pilze, ~~Karotte~~, Zwiebel und Knoblauch in einer zweiten Pfanne in Olivenöl anbraten.

Anschließend das Gemüse zu dem Schweinefilet geben und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Danach alles mit der Sahne und der Gemüsebrühe ablöschen. Alles kurz aufkochen lassen und ggf. mit etwas Mehl oder Soßenbinder andicken. Noch einmal mit Salz und Pfeffer würzen und etwas Petersilie hinzugeben.

Zuletzt die Sauce mit den Bandnudeln gut vermischen, evtl. noch einmal nachwürzen und warm servieren.

Arbeitszeit	ca. 20 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit	ca. 35 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal
Kcal p. P.	ca. 1004



Zutaten für 6 Portionen:

750 g	Bandnudeln
600 g	Schweinefilet(s)
600 g	Champignons
3	Karotte(n)
3	Zwiebel(n)
3 Zehe/n	Knoblauch
600 g	Sahne
600 ml	Gemüsebrühe <i>/ Brühe</i>
etwas	Petersilie <i>/ Senf</i>
evtl.	Mehl, oder Saucenbinder
	Salz und Pfeffer
	Butterschmalz, zum Anbraten
	Olivenöl, zum Anbraten

Rezept von: red20do



Spaghetti mit Spinat - Gorgonzola Sauce

schnell und lecker

Spaghetti kochen.

Spinat hacken, Pinienkerne anrösten, fein gehackte Zwiebel und Knoblauch im heißen Öl andünsten, mit Sahne und Brühe aufgießen, aufkochen. Käse würfeln und im Zwiebelsud schmelzen lassen. Spinat zur Sauce geben, würzen, kurz mit den gegarten Spaghetti vermischen und mit Pinienkernen bestreut servieren.



Zutaten für 6 Portionen:

Arbeitszeit	ca. 15 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit	ca. 25 Minuten
Schwierigkeitsgrad	einfach
Kcal p. P.	ca. 671

600 g Blattspinat, TK, aufgetaut oder die doppelte Menge frischen Spinat, blanchiert

1 ½ Handvoll Pinienkerne

1 ½ Zwiebel(n)

1 ½ Knoblauchzehe(n)

3 EL Öl

300 ml Sahne

150 ml Gemüsebrühe

300 g Gorgonzola, mild

Salz und Pfeffer

Muskat

600 g Spaghetti

Rezept von: Koelkast



Carbonara wie bei der Mamma in Rom

Den Speck bzw. Schinken nicht zu fein würfeln. In Olivenöl glasig anschwitzen. Beiseitestellen. Die Pasta in reichlich Salzwasser al dente kochen - auf keinen Fall weich, da die Pasta später noch etwas nachkocht. Gegen Ende der Kochzeit etwas Kochwasser (1 - 2 Espressotässchen) auffangen oder einfach abschöpfen.

Währenddessen die Eier mit den beiden Käsesorten verquirlen. Leicht salzen, schwarzen Pfeffer nach Geschmack mahlen und zufügen.

Den Speck bzw. Schinken erneut erhitzen. Aufgefangenes Kochwasser hinzufügen und aufkochen lassen. Die Pasta zufügen, verrühren. Eier-Käse-Mischung zufügen. Leicht stocken lassen und gut rühren, damit die Mischung die Pasta zärtlich umhüllt.

Dazu passt am besten ein guter Frascati Superiore. So mögen's die Römer im Original.

Arbeitszeit	ca. 15 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit	ca. 25 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal



Zutaten für 6 Portionen:

720 g Pasta, lang und dünn

300 g Pancetta, Guanciale oder roher italienischer Schinken

6 Ei(er)

120 g Parmesan oder Grana padano, frisch gerieben

120 g Pecorino romano, frisch gerieben

Olivenöl

Salz und Pfeffer, schwarzer aus der Mühle