

TASTE
explorer

SONDERHEFT 01/2023

Pizza & Pasta

FOOD AND COOK MAGAZINE



**18 LECKERE
PIZZA & PASTA
REZEPTE**



Foto/Quelle: © stock.adobe.com - Konstantin Yugarov

Anzeigen- und Redaktionsschluss ist der 28. April 2023

der nächste **TASTE EXPLORER**

erscheint am 26. Mai 2023

Impressum

Founder & Publisher: Markus Elsässer
Editor in Chief: Sabine Elsässer (V.I.S.D.P.)
Geschäftsführer: Sabine Elsässer

Verlag: FUNDSCENE Media UG (haftungsbeschränkt)
Blücherstr. 32 - DE-75177 Pforzheim
Registergericht: Amtsgericht Mannheim
Registernummer: HRB 726461
Ust-Ident-Nummer: DE309755082

Tel.: +49 (0)7231 - 6035228
E-Mail: contact@thepublishergang.com

Cover Image: ©

Anzeigenleitung

Edeltraud Richter +49 (0)7231 - 7760106
contact@thepublishergang.com

Die Inhalte des TASTE EXPLORER MAGAZINS sind urheberrechtlich geschützt, alle Rechte liegen beim Verlag FUNDSCENE Media UG (haftungsbeschränkt). Vervielfältigung oder Nachdruck bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Verlages.

Autoren und Interviewpartner sind im Sinne des Presserechts selbst für Ihre Aussagen und Empfehlungen verantwortlich. Die Aussagen von Autoren und Interviewpartnern spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion oder des Verlages wider.

Sonderheft Nr. 1 – 01/2023

FROM THE EDITOR

TASTE EXPLORER ist ein Food- und Genussmagazin für alle, die ihre Leidenschaft für Essen teilen. Es bietet eine Vielzahl von Rezepten, die von Experten zusammengestellt werden, um die Leser dazu zu inspirieren, ihre Köchekünste zu verbessern und neue Trends auszuprobieren. Das Magazin enthält auch informative Artikel über Ernährung, Food-Trends, Produktreviews und Interviews mit Persönlichkeiten. Es richtet sich an alle, die essen lieben, gerne kochen und hungrig auf neue Ideen und kulinarische Trends sind.

Viel Spass beim Kochen und Genießen!

Markus Elsässer Founder & Publisher



The
PUBLISHER
GANG

ALL IN MEDIA & PUBLISHING

FOLLOW US [/thepublishergang](https://thepublishergang.com)





PIZZA MIT RUCOLA UND ROTEN ZWIEBELN!

Zutaten für den Pizzateig:

500 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
1 TL Salz
1 TL Zucker
300 ml warmes Wasser
3 EL Olivenöl

Zutaten für den Belag:

1 Kugel Mozzarella
2-3 frische Tomaten, halbiert
1 Handvoll Rucola
1 rote Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten
Salz und Pfeffer
Optional: Tomatensoße und Knoblauch

Zubereitung:

1. Für den Teig das Mehl in eine große Schüssel geben und eine Mulde in die Mitte drücken.
2. Die Trockenhefe, Salz und Zucker in die Mulde geben und mit einem Löffel verrühren.
3. Langsam das warme Wasser und Olivenöl hinzufügen und alles gut miteinander vermengen, bis ein glatter Teig entsteht.
4. Den Teig aus der Schüssel nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche für ca. 10 Minuten kneten, bis er glatt und elastisch ist.
5. Den Teig zurück in die Schüssel geben und abdecken. An einem warmen Ort für etwa 1 Stunde gehen lassen, bis er auf das Doppelte an Volumen aufgegangen ist.
6. Den Ofen auf 220°C vorheizen.
7. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Pizzaform ausrollen. Optional kann man Tomatensoße und Knoblauch auf dem Teig verteilen.
8. Mozzarella in Scheiben schneiden und auf dem Teig verteilen.
9. Die halbierten Tomaten ebenfalls auf dem Teig verteilen.
10. Die roten Zwiebeln auf der Pizza verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen.
11. Die Pizza für ca. 12-15 Minuten im Ofen backen, bis der Teig knusprig und der Käse geschmolzen ist.
12. Die Pizza aus dem Ofen nehmen und mit Rucola garnieren.

Guten Appetit!



Spaghetti Bolognese mit frischen Tomaten

Zutaten:

400 g Spaghetti
500 g Rinderhackfleisch
3-4 große reife Tomaten
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark

1 EL getrockneter Oregano
1 EL getrockneter Basilikum
1 TL Paprikapulver
1 TL Zucker Salz und Pfeffer
Parmesan & Frischer Basilikum
zum Servieren

Zubereitung:

1. Die Spaghetti in einem großen Topf mit Salzwasser al dente kochen. Abgießen und beiseite stellen.
2. In der Zwischenzeit die Tomaten waschen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel und Knoblauchzehen fein hacken.
3. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin anbraten, bis sie weich und duftend sind.
4. Das Rinderhackfleisch in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze anbraten, bis es braun und krümelig ist.
5. Das Tomatenmark, Oregano, Basilikum und Paprikapulver hinzufügen und gut vermischen.

6. Die Tomatenstücke und Zucker in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen, bis die Tomaten weich und die Soße dick geworden ist.
7. Die Bolognese mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch 2-3 Minuten köcheln lassen.
8. Die Spaghetti auf Teller verteilen und die Bolognese darüber geben. Mit geriebenem Parmesan und dem Frischen Basilikum bestreuen und servieren.

Guten Appetit!



Foto/Quelle: © stock.adobe.com/ somegini

LASAGNE KLASSISCH MIT HACKFLEISCH

Zutaten:

9-12 Lasagne-Blätter
500 g Rinderhackfleisch
1 Zwiebel, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
800 g passierte Tomaten
2 EL Tomatenmark
1 EL Olivenöl

1 TL getrockneter Oregano
1 TL getrockneter Basilikum
Salz und Pfeffer nach Geschmack
500 g Ricotta-Käse
1 Ei
100 g geriebener Parmesan-Käse
200 g Mozzarella-Käse, in dünne Scheiben geschnitten

Zubereitung:

1. Ofen auf 180°C vorheizen.
2. In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin anbraten, bis sie weich und duftend sind.
3. Das Hackfleisch in die Pfanne geben und unter Rühren anbraten, bis es durchgebraten ist.
4. Tomatenmark, passierte Tomaten, Oregano, Basilikum, Salz und Pfeffer zum Hackfleisch geben. Alles gut vermischen und auf niedriger Stufe für 10-15 Minuten köcheln lassen.
5. In einer separaten Schüssel den Ricotta-Käse, das Ei und die Hälfte des Parmesan-Käses vermischen.
6. Eine Auflaufform leicht einfetten. Eine dünne Schicht der Fleisch-Tomatensauce auf

dem Boden der Form verteilen.

7. Eine Schicht Lasagne-Blätter auf die Sauce legen, darauf eine Schicht der Ricotta-Mischung verteilen, gefolgt von einer Schicht Mozzarella-Scheiben.
8. Wiederholen Sie die Schichten, beginnend mit der Fleischsauce und endend mit einer Schicht Mozzarella-Scheiben. Die letzte Schicht sollte Mozzarella sein.
9. Streuen Sie den restlichen Parmesan-Käse über die Lasagne.
10. Die Lasagne abdecken und für 25 Minuten backen. Danach die Abdeckung entfernen und weitere 25 Minuten backen oder bis die Lasagne goldbraun und bubbly ist.
11. Die Lasagne aus dem Ofen nehmen und für 5-10 Minuten ruhen lassen, bevor Sie sie servieren.

Guten Appetit!



GEMÜSE LASAGNE MIT HACKFLEISCH

Zutaten:

1 große Aubergine
2 mittelgroße Zucchini
500 g Hackfleisch (gemischt)
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Dose gehackte Tomaten (400 g)
1 Packung passierte Tomaten (500 g)

1 EL Tomatenmark
1 TL getrockneter Oregano
1 TL getrockneter Basilikum
Salz und Pfeffer
9 Lasagneblätter
250 g Ricotta-Käse
200 g geriebener Mozzarella-Käse
50 g geriebener Parmesan-Käse
Olivenöl
frische Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

1. Die Aubergine und Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

2. In einer großen Pfanne das Hackfleisch mit etwas Olivenöl anbraten, bis es braun und durchgegart ist. Die Zwiebeln und Knoblauchzehen hinzufügen und kurz mitbraten.

3. Die gehackten Tomaten, passierten Tomaten, Tomatenmark, Oregano, Basilikum, Salz und Pfeffer hinzufügen und alles gut vermischen. Bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Sauce etwas eingedickt ist (ca. 10-15 Minuten).

4. Währenddessen den Backofen auf 180°C vorheizen.

5. Eine Auflaufform mit etwas Olivenöl einfetten. Eine Schicht der Hackfleisch-Tomaten-Sauce auf dem Boden der Form verteilen.

Dann eine Schicht Lasagneblätter darauf legen, gefolgt von einer Schicht Auberginen- und Zuccinischeiben. Wieder eine Schicht Hackfleisch-Tomaten-Sauce darauf geben, dann eine Schicht Ricotta-Käse. Wieder eine Schicht Lasagneblätter darauf legen, gefolgt von einer Schicht Gemüsescheiben und einer Schicht Hackfleisch-Tomaten-Sauce.

6. Den Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind (die letzte Schicht sollte aus Hackfleisch-Tomaten-Sauce bestehen).

7. Den geriebenen Mozzarella und Parmesan auf der Lasagne verteilen.

8. Die Auflaufform mit Aluminiumfolie abdecken und für 30 Minuten backen. Dann die Folie entfernen und für weitere 15 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist und die Lasagne durchgebacken ist.

9. Die Lasagne aus dem Ofen nehmen und für 10 Minuten abkühlen lassen. Mit frischer Petersilie garnieren und servieren.

Guten Appetit!



SPAGHETTI AGLIO E OLIO

Zutaten:

400g Spaghetti
6 Knoblauchzehen
1/2 Teelöffel getrocknete rote Chili-Flocken
1/2 Tasse Olivenöl
Salz
Petersilie, gehackt
Parmesan-Käse, gerieben (optional)

Zubereitung:

1. Bringe einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen. Gib die Spaghetti hinzu und koche sie gemäß den Anweisungen auf der Verpackung al dente.
2. Während die Spaghetti kochen, schneide den Knoblauch in dünne Scheiben.
3. Erhitze das Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze. Gib die Knoblauchscheiben und die roten Chili-Flocken hinzu und brate sie etwa 1-2 Minuten lang an, bis der Knoblauch leicht gebräunt ist.
4. Nimm die Pfanne vom Herd und gib die gekochten Spaghetti hinzu. Vermische alles gut, so dass die Spaghetti vollständig mit dem Knoblauchöl bedeckt sind.
5. Gib die gehackte Petersilie hinzu und würze das Gericht mit Salz nach Geschmack.
6. Serviere die Spaghetti aglio e olio sofort, garniert mit geriebenem Parmesan-Käse, wenn gewünscht.

Guten Appetit!

MS UBL - 6
RCS FX - 03.06
Date: 05.14

AC 380 V

THE TRAVELLER

Das Luxus Reise und Genuss Magazin

AB SOFORT ALLE 3 MONATE NEU
„THE TRAVELLER“ MAGAZIN!



Jeden Sonntag
im Newsletter:
Die neuesten Reise
und Lifestyle Trends



www.thetraveller.vip



SPAGHETTI MIT PESTO

Zutaten:

400g Spaghetti
100g frischer Basilikum
2 Knoblauchzehen
50g Pinienkerne
100g geriebener Parmesan
100ml Olivenöl
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Die Spaghetti in einem großen Topf mit reichlich Salzwasser nach Packungsanleitung al dente kochen.
2. Während die Spaghetti kochen, den Basilikum waschen und die Blätter von den Stielen zupfen. Den Knoblauch schälen und grob hacken.
3. In einer Pfanne ohne Öl die Pinienkerne bei mittlerer Hitze goldbraun rösten und abkühlen lassen.
4. In einem Mixer den Basilikum, Knoblauch, gerösteten Pinienkerne, Parmesan und Olivenöl zu einem cremigen Pesto pürieren.
5. Das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die Spaghetti abgießen und mit dem Pesto vermengen.
7. Die Spaghetti mit Pesto servieren und nach Belieben mit zusätzlichem Parmesan garnieren.

Guten Appetit!

FotoQuelle: © stock.adobe.com - Marzia Giacobbe



SPAGHETTI CARBONARA

Zutaten:

400g Spaghetti
200g Speck, in Würfel geschnitten
4 Eigelb
100g geriebener Parmesan
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Kochen Sie die Spaghetti in einem großen Topf mit Salzwasser al dente. Dies dauert normalerweise etwa 8-10 Minuten. Stellen Sie sicher, dass Sie die Spaghetti während des Kochens regelmäßig umrühren, um ein Verklumpen zu vermeiden.
2. Während die Spaghetti kochen, braten Sie den Speck in einer Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig an. Sobald der Speck knusprig ist, nehmen Sie ihn aus der Pfanne und legen Sie ihn auf ein Küchenpapier, um das überschüssige Fett abzutropfen.
3. In einer Schüssel schlagen Sie die Eigelbe mit dem Parmesan, bis sie gut vermischt sind.
4. Sobald die Spaghetti al dente sind, neh-

men Sie sie mit einer Zange aus dem Topf und geben Sie sie direkt in die Pfanne mit dem angebratenen Speck. Rühren Sie die Spaghetti um, um sicherzustellen, dass sie mit dem Speck und dem Fett bedeckt sind.

5. Schalten Sie die Hitze aus und geben Sie die Ei-Parmesan-Mischung in die Pfanne mit den Spaghetti. Rühren Sie schnell, damit die Eier nicht stocken, bis alles gut vermischt ist.
6. Geben Sie den knusprigen Speck zurück in die Pfanne und rühren Sie ihn unter.
7. Würzen Sie die Carbonara mit Salz und Pfeffer nach Geschmack.
8. Servieren Sie die Spaghetti Carbonara sofort in tiefen Tellern und genießen Sie sie am besten heiß.

Guten Appetit!



TRADITIONELLE CANNELLONI

Zutaten:

16 Caneloni-Röhren
500g Hackfleisch (Rind oder Schwein)
1 Zwiebel, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
2 EL Olivenöl

400g Tomatensoße
1 TL getrockneter Oregano
1 TL getrockneter Basilikum
Salz und Pfeffer nach Geschmack
250g Ricotta-Käse
1 Ei
100g geriebener Parmesan-Käse
2 EL gehackte Petersilie

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180 Grad Celsius vorheizen. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Cannelloni-Röhren darin al dente kochen.

2. In der Zwischenzeit, das Hackfleisch in einer Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten, bis es braun und krümelig ist. Die Zwiebel und den Knoblauch hinzufügen und für weitere 2-3 Minuten braten.

3. Die Tomatensoße, Oregano, Basilikum, Salz und Pfeffer hinzufügen und für weitere 5 Minuten köcheln lassen.

4. Den Ricotta-Käse in eine Schüssel geben und mit einem Ei, Parmesan-Käse und Petersilie vermischen.

5. Eine Auflaufform mit etwas Olivenöl einfetten.

6. Die Cannelloni-Röhren mit der Hackfleisch-Tomatensoße füllen und in die Auflaufform legen.

7. Die Ricotta-Mischung darüber geben und gleichmäßig verteilen.

8. Die Auflaufform mit Aluminiumfolie abdecken und für 30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

9. Die Folie entfernen und für weitere 10 Minuten backen, bis der Käse oben goldbraun ist.

10. Aus dem Ofen nehmen und einige Minuten abkühlen lassen, bevor du die Cannelloni servierst.

Guten Appetit!



FotoQuelle: © stock.adobe.com - Galina Mikhailishina

CANNELLONI RICOTTA & SPINAT

Zutaten:

16 Cannelloni-Röhren
500 g Ricotta-Käse
400 g frischer Spinat, gewaschen und gehackt
2 Knoblauchzehen, gehackt
1 Zwiebel, gehackt
1 Dose Tomaten (400 g)
1 TL getrockneter Oregano

1 TL Salz
1/2 TL Pfeffer
50 g Parmesan, gerieben
Für die Bechamelsauce:

50 g Butter
50 g Mehl
500 ml Milch
1 Prise Muskatnuss
1 TL Salz
1/2 TL Pfeffer

Zubereitung:

1. Heize den Ofen auf 200 Grad Celsius vor.

2. Für die Füllung: Erhitze etwas Olivenöl in einer Pfanne und brate die Zwiebel und den Knoblauch für 2 Minuten an. Füge den Spinat hinzu und brate ihn für weitere 3-4 Minuten, bis er zusammenfällt. Nimm die Pfanne vom Herd und füge den Ricotta, Salz, Pfeffer und Parmesan hinzu und mische alles gut zusammen.

3. Für die Sauce: Schmelze die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze. Füge das Mehl hinzu und rühre es für ca. 2 Minuten an, bis es goldbraun wird. Langsam die Milch unter ständigem Rühren hinzufügen, bis eine glatte Sauce entsteht. Füge Muskatnuss, Salz

und Pfeffer hinzu und lasse die Sauce für weitere 5 Minuten köcheln.

4. Fülle die Cannelloni-Röhren mit der Ricotta-Spinat-Mischung und platziere sie in eine große Auflaufform. Gieße die Tomatensoße über die Cannelloni und dann die Bechamelsauce darüber.

5. Bedecke die Auflaufform mit Folie und backe die Cannelloni für ca. 30 Minuten im Ofen. Entferne dann die Folie und backe sie für weitere 10-15 Minuten, bis sie goldbraun und knusprig sind.

6. Lasse die Cannelloni für 5 Minuten ruhen und serviere sie heiß.

Guten Appetit!



FotoQuelle: © stock.adobe.com - Mergneanu

CALZONE

MIT SCHINKEN, KÄSE UND TOMATENFÜLLUNG

Zutaten:

500 g Pizzateig (selbstgemacht oder fertig gekauft)
150 g Kochschinken, in dünne Scheiben geschnitten
200 g Mozzarella, in kleine Stücke geschnitten
2 Tomaten, in dünne Scheiben geschnitten
1 EL Olivenöl
1 TL Oregano
Salz und Pfeffer nach Geschmack
Mehl zum Bestäuben der Arbeitsfläche

Zubereitung:

1. Den Pizzateig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in zwei Hälften schneiden.
2. Die Tomaten in dünne Scheiben schneiden und beiseite stellen.
3. Die Schinkenscheiben in kleine Stücke schneiden und zusammen mit dem Mozzarella in eine Schüssel geben. Mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen und gut vermengen.
4. Die Teighälften jeweils auf eine Hälfte der Füllung legen, so dass eine Halbmondfalte entsteht. Die Ränder gut verschließen, damit die Füllung nicht ausläuft.
5. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Calzone darauflegen. Mit Olivenöl bestreichen und für etwa 20 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.
6. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und servieren.

Guten Appetit!



TAGLIATELLE MIT SPINAT UND FRISCHEM LACHS

Zutaten:

500g Tagliatelle
300g frischer Lachs
250g Spinat
50g Butter
50g Mehl
500ml Milch
100g geriebener Parmesan
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Tagliatelle in einem großen Topf mit kochendem Wasser und etwas Salz al dente kochen.
2. Währenddessen den Lachs in kleine Würfel schneiden und den Spinat waschen und grob hacken.
3. In einem separaten Topf die Butter schmelzen lassen und das Mehl einrühren. Unter ständigem Rühren für etwa 2-3 Minuten anschwitzen lassen.
4. Milch nach und nach unter Rühren hinzu-

fügen, bis eine glatte Sauce entsteht.

5. Parmesan einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Den Spinat in die Sauce geben und für etwa 2-3 Minuten köcheln lassen.
7. Den Lachs zu der Sauce hinzufügen und für weitere 2-3 Minuten köcheln lassen, bis er gar ist.
8. Die Tagliatelle abgießen und mit der Bechamelsauce und dem Lachs-Spinat-Gemisch servieren.

Guten Appetit!



FETTUCCINE MIT SPINAT

Zutaten:

500 g Fettuccine
500 g frischer Spinat, gewaschen und grob gehackt
3 Knoblauchzehen, gehackt
1/2 Tasse Olivenöl
Salz und Pfeffer nach Geschmack
Parmesankäse zum Servieren

Zubereitung:

1. Kochen Sie die Fettuccine in einem großen Topf mit Salzwasser nach Packungsanweisung al dente.
2. Während die Nudeln kochen, erhitzen Sie das Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze. Fügen Sie den gehackten Knoblauch hinzu und braten Sie ihn für etwa eine Minute an.
3. Fügen Sie den Spinat hinzu und rühren Sie ihn um, bis er vollständig in das Öl und den Knoblauch eingebettet ist. Kochen Sie den Spinat für 3-4 Minuten, bis er vollständig gewilt ist und die Flüssigkeit reduziert hat.
4. Gießen Sie die gekochten Fettuccine ab und fügen Sie sie direkt in die Pfanne mit dem Spinat hinzu. Mischen Sie alles gut durch, so dass die Nudeln mit der Spinatmischung vollständig bedeckt sind. Fügen Sie Salz und Pfeffer nach Geschmack hinzu.
5. Servieren Sie die Fettuccine mit Spinat auf Teller und garnieren Sie sie mit Parmesankäse.

Guten Appetit!



SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

Zutaten:

400g Spaghetti
500g Meeresfrüchte (z.B. Venusmuscheln, Tintenfisch, Garnelen)
400g gehackte Tomaten
2 Knoblauchzehen, gehackt
1 Zwiebel, gehackt
1 Chilischote, gehackt
1/2 Tasse Weißwein
1/2 Tasse Olivenöl
Salz und Pfeffer
Petersilie, gehackt

Zubereitung:

1. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und die Spaghetti darin nach Packungsanleitung al dente kochen. Abgießen und beiseite stellen.

2. In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen und die gehackte Zwiebel, Knoblauch und Chilischote darin anbraten, bis sie weich sind.

3. Die Meeresfrüchte hinzufügen und 1-2 Minuten anbraten, bis sie leicht gebräunt sind.

4. Den Weißwein hinzufügen und einkochen

lassen, bis er fast vollständig verdampft ist.

5. Die gehackten Tomaten hinzufügen und alles zum Kochen bringen.

6. Mit Salz und Pfeffer würzen und 5-7 Minuten köcheln lassen, bis die Soße eingedickt ist.

7. Die Spaghetti in die Soße geben und gut vermischen.

8. Vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.

Guten Appetit!



Foto/Quelle: © stock.adobe.com - nguyen

SPAGHETTI MIT GARNELEN

Zutaten:

400g Spaghetti
500g Garnelen
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
1/2 Tasse frische Petersilie, gehackt
1/2 Tasse frisch geriebener Parmesan
1/4 Tasse Butter
1/4 Tasse Olivenöl
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Kochen Sie die Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente und lassen Sie sie dann abtropfen.
2. In der Zwischenzeit erhitzen Sie das Olivenöl in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze und geben Sie den Knoblauch hinzu. Braten Sie den Knoblauch für 1-2 Minuten an, bis er duftet.
3. Fügen Sie die Garnelen hinzu und braten Sie sie für 2-3 Minuten an, bis sie gar sind.
4. Geben Sie die Butter hinzu und rühren Sie, bis sie geschmolzen ist. Schalten Sie die Hitze aus.
5. Fügen Sie die gekochten Spaghetti, Petersilie und Parmesan hinzu und mischen Sie alles gut durch.
6. Schmecken Sie die Pasta mit Salz und Pfeffer ab.
7. Servieren Sie die Spaghetti mit Garnelen sofort und genießen Sie sie.

Guten Appetit!



PIZZA PROSCIUTTO

Zutaten Pizzateig:

500g Mehl (Typ 00 oder Pizzamehl)
1 Päckchen Trockenhefe
1 TL Zucker
1 TL Salz
300ml lauwarmes Wasser
2 EL Olivenöl

Zubereitung:

1. Für den Pizzateig das Mehl, die Trockenhefe, Zucker und Salz in einer großen Schüssel vermischen. In einer separaten Schüssel das lauwarme Wasser mit dem Olivenöl verrühren.
2. Die flüssigen Zutaten zur Mehlmischung geben und alles gut miteinander vermengen, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und für ca. 5-10 Minuten kräftig durchkneten, bis er geschmeidig ist.
3. Den Teig zurück in die Schüssel geben, mit einem Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort für 1-2 Stunden gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
4. In der Zwischenzeit den Backofen auf 220°C vorheizen.
5. Für den Belag die gehackten Tomaten

Zutaten Belag:

1 Dose gehackte Tomaten (400g)
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
1 TL getrockneter Oregano
Salz und Pfeffer
150g Mozzarella, gerieben
75g Prosciutto, dünn geschnitten
1 Handvoll Rucola

mit Knoblauch, Oregano, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen.

6. Den aufgegangenen Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in gewünschter Größe ausrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
7. Die Tomatensauce auf dem Pizzateig verstreichen und mit geriebenem Mozzarella belegen.
8. Die Pizza für ca. 10-12 Minuten im vorgeheizten Backofen backen, bis der Teig knusprig und der Käse geschmolzen ist.
9. Die Pizza aus dem Ofen nehmen und mit dünn geschnittenem Prosciutto und einer Handvoll Rucola belegen.
10. Die Prosciutto-Pizza noch warm servieren und genießen!

Guten Appetit!



PIZZA MIT THUNFISCH, PAPRIKA UND RUCOLA

Zutaten:

1 Pizza-Teig (selbstgemacht oder gekauft)
1 Dose Thunfisch in Olivenöl
1 rote Paprika, in dünne Streifen geschnitten
1/2 Tasse Tomatensauce
1/2 Tasse geriebener Mozzarella-Käse
1/4 Tasse gehackte Kalamata-Oliven
1/4 Tasse gehackte rote Zwiebel
1/4 Tasse Rucola-Blätter
2 Esslöffel Olivenöl
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Heizen Sie den Ofen auf 220 Grad Celsius vor.
2. Rollen Sie den Pizzateig aus und legen Sie ihn auf ein Backblech.
3. Verteilen Sie die Tomatensauce gleichmäßig auf dem Teig.
4. Streuen Sie den geriebenen Mozzarella-Käse über die Tomatensauce.
5. Legen Sie den Thunfisch und die Paprika-Streifen auf die Pizza.
6. Verteilen Sie die gehackten Kalamata-Oliven und roten Zwiebeln auf der Pizza.
7. Mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Backen Sie die Pizza im vorgeheizten Ofen für 12-15 Minuten, bis der Käse goldbraun und knusprig ist.
9. Nehmen Sie die Pizza aus dem Ofen und garnieren Sie sie mit Rucola-Blättern.
10. Schneiden Sie die Pizza in Stücke und servieren Sie sie sofort.

Guten Appetit!



Foto: Olycom © stock photos.com, Pizzamania

PIZZA HAWAII

Zutaten Teig:

300g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
1 TL Salz
1 TL Zucker
1 EL Olivenöl
180ml lauwarmes Wasser

Zutaten Belag:

1 Dose gehackte Tomaten
1 TL Oregano
1/2 TL Knoblauchpulver
1/2 TL Salz
1/4 TL Pfeffer
1/2 Tasse Ananasstücke
1/2 Tasse gekochter Schinken, gewürfelt
1/2 Tasse geriebener Mozzarella-Käse

Zubereitung:

1. In einer großen Schüssel Mehl, Hefe, Salz und Zucker mischen. In der Mitte eine Vertiefung machen und Olivenöl und lauwarmes Wasser hinzufügen. Mit einem Holzlöffel alles vermengen, bis ein Teig entsteht.

2. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und 5-10 Minuten kneten, bis er glatt und elastisch ist.

3. In eine Schüssel geben und abdecken. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

4. Währenddessen den Ofen auf 220°C vorheizen und eine Backform mit Backpapier auslegen.

5. Die gehackten Tomaten, Oregano, Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und gut vermengen.

6. Den Teig auf die Größe der Backform ausrollen und auf das Backpapier legen. Die Tomatensauce auf den Teig verteilen und mit Ananas, Schinken und geriebenem Mozzarella-Käse belegen.

7. 15-20 Minuten im Ofen backen, bis der Käse goldbraun ist und der Teig knusprig ist.

8. Aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten abkühlen lassen, bevor man sie schneidet.

Guten Appetit!



PIZZA MIT MOZZARELLA

Zutaten Teig:

300 g Mehl
1 Teelöffel Trockenhefe
1/2 Teelöffel Salz
1 Esslöffel Olivenöl
180 ml lauwarmes Wasser

Zutaten Belag:

200 g Tomatensauce
150 g frischer Mozzarella, in dünne Scheiben geschnitten
100 g Pilze, in Scheiben geschnitten
Frischer Basilikum, grob gehackt

Zubereitung:

1. Für den Teig: In einer großen Schüssel das Mehl, die Trockenhefe und das Salz vermischen. Das Olivenöl und das lauwarme Wasser hinzufügen und alles gut miteinander vermengen.
2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche kneten, bis er weich und geschmeidig ist. Den Teig in eine saubere Schüssel geben, mit einem feuchten Tuch bedecken und an einem warmen Ort für etwa eine Stunde ruhen lassen, bis er aufgegangen ist.
3. Den Ofen auf 220 Grad Celsius vorheizen.
4. Den Teig aus der Schüssel nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Den Teig auf ein Backblech oder eine Pizzaform legen.
5. Die Tomatensauce auf dem Teig verteilen und gleichmäßig darauf verteilen.
6. Die Pilze und Mozzarella-Scheiben auf die Tomatensauce legen.
7. Die Pizza in den vorgeheizten Ofen geben und etwa 15 bis 20 Minuten backen, bis der Teig goldbraun und knusprig ist.
8. Die Pizza aus dem Ofen nehmen und mit dem frisch gehackten Basilikum bestreuen.
9. Die Pizza in Stücke schneiden und servieren.

Guten Appetit!



Follow us

/thepublishergang



www.thepublishergang.com