

# Lydiasfoodblog.de

## 15 Italienische Lieblingsgerichte



Hallo ihr Lieben,

hier in meinem E-Book präsentiere ich euch 15 meiner Lieblingsgerichte aus der Italienischen Küche.

Ich hoffe ihr habt jede Menge Spaß beim Nachkochen und freue mich über euer Feedback auf meinen Blog [Lydiasfoodblog.de](https://Lydiasfoodblog.de) oder auf Instagram unter [Instagram.com/Lydias\\_Tastykitchen](https://Instagram.com/Lydias_Tastykitchen)

Ganz liebe Grüße



*Eure Lydia*

## *Inhaltsverzeichnis*

Lauwarmer Gnocchi Salat .....	4
Orechiette Pfanne .....	6
Makkaroni Auflauf mit Hackfleisch .....	8
Vollkorn Makkaroni Auflauf .....	10
Schnelle Feierabend Spaghetti Pfanne.....	12
Ofengemüsereis mit Schnitzel.....	14
One-Pot-Pasta.....	17
Herzige Pasta .....	19
Hackfleischbällchen italienische Art .....	22
Spaghetti Auflauf mit Hackfleisch .....	25
Feigen auf Dinkel-Parmesan-Baguette .....	27
Gemüse Lasagne .....	31
Schupfnudeln mit Putengeschnetzeltes.....	35
Cremige Hähnchen-Pilz-Pfanne.....	37
Hähnchen Gyros-Auflauf.....	40

# Lauwarmer Gnocchi Salat

Auf Gnocchi-Salat ist immer Verlass! In seinen bunten Kombinationen schmeckt er einfach zu jedem Anlass. Sei es die Geburtstagsparty, das normale Mittagessen oder auf der Gartenparty, die kleinen Klößchen wissen einen immer wieder um den Finger zu wickeln.

## Gnocchi Salat



## Zutaten

- 1 Packung Gnocchi 600 gr. (Kühlregal)
- 300 gr. Champignons
- 2 St. Kräuterseitlinge
- 100 g Babyspinat
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Zwiebel
- 70 g Parmesan
- Olivenöl
- 3 Esslöffel Balsamico Essig hell
- 1 TL Senf

- 100 ml Gemüsebrühe
- 3 EL Crème Fraîche
- eine Prise Zucker
- Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Die Gnocchi nach Packungsanweisung in der Pfanne braten, herausnehmen Champignons und Kräuterseitlinge in Scheiben schneiden, Zwiebel schälen halbieren und in dünne Streifen schneiden, Babyspinat waschen und trockenschleudern, Knoblauch schälen und grob würfeln.

40 g Parmesan fein reiben den Rest hobeln. Knoblauch mit 5 EL Öl, Balsamico Essig, Senf, Brühe und Crème Fraîche in ein hohes Gefäß, oder in den #thermomix, geben und fein pürieren. Geriebenen Parmesan unterrühren und alles mit Zucker Salz und Pfeffer abschmecken.

Zuerst die Gnocchi in der Pfanne mit Öl, Butter oder Butterschmalz goldbraun anbraten, würzen, herausnehmen, anschließend die Pilze darin portionsweise bei Hitze scharf anbraten. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

Die Gnocchi, Zwiebel, Babyspinat und das Parmesan Dressing vermischen mit Parmesanhobel bestreut servieren



# Orecchiette Pfanne

Mit dieser Pasta zauberst du jeden Tag Sommer auf deinen Teller. Ich liebe Pasta und diese Kombination mit Rucola und Radicchio finde ich einfach perfekt ♥

## Orecchiette Pfanne



## Zutaten

- 300 g Orecchiette
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Radicchio
- 150 ml Gemüsebrühe
- 200 g Mascarpone
- Rucola
- Salz (Pfeffer)
- 1 EL brauner Zucker
- 20 g Haselnüsse

## Zubereitung

Als erstes eine Pfanne erhitzen, den Zucker in die Pfanne geben, goldbraun werden lassen, vom Herd nehmen, und die Haselnüsse einrühren. Die Mischung auf ein Backpapier geben und vollständig erkalten lassen.

Die Pasta nach Packungsangabe al dente kochen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Radicchio in feine Streifen schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knobi darin glasig andünsten, den Radicchio hinzufügen und mit andünsten. Mit der Brühe ablöschen und aufkochen lassen, Mascarpone unterrühren, und nochmals aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken... die Nudeln mit der Soße vermischen. Mit Rucola und den karamellisierten Haselnüssen auf einem Teller anrichten.

# Makkaroni Auflauf mit Hackfleisch

Pasta Freunde aufgepasst, hier besteht Suchtgefahr!  
Dieser zauberhafte Nudelaufbau wird euch begeistern

## Makkaroni Auflauf mit Hackfleisch



### Zutaten

- 250 gr Nudeln (z.B. Makkaroni)
- 300 gr Rinder Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 500 ml Brühe (Rind- oder Gemüse)
- 100 ml passierte Tomaten
- 1 EL Oregano
- 1 EL Thymian
- 2 EL Tomatenmark
- 200 gr Crème Fraîche
- 200 gr geriebener Käse, Gouda oder Emmentaler



## Zubereitung

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zwiebel und den Knobi fein hacken. Zuerst das Fleisch in der Pfanne anbraten, die Zwiebel und den Knoblauch hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen

Tomatenmark dazugeben und mit anrösten, mit der Gemüsebrühe und den passierten Tomaten ablöschen, die Kräuter einrühren und mit Salz/Pfeffer abschmecken. 5 Min köcheln lassen, dann Crème Fraîche untermischen

Die Soße ist recht flüssig, das soll aber so sein, die wird von den Nudeln aufgenommen

Die ungekochten Nudeln in eine Auflaufform geben und die Hackfleisch Soße drüber gießen, die Nudeln sollten von der Soße vollständig bedeckt sein. dann den geriebenen Käse drüberstreuen und bei 200° im Backofen 20-25 Min überbacken.

Guten Appetit ♥

# Vollkorn Makkaroni Auflauf

Ich liebe Pasta in allen Varianten, und auch Vollkornpasta schmeckt mir sehr gut. Das ist ja nicht unbedingt jedermanns Sache. So geht es auch meinen Kindern, deswegen greife ich sehr oft auf Dinkel Nudeln zurück. Ich hoffe dem einen oder anderen gefällt auch diese gesündere Version.

## Vollkorn Makkaroni Auflauf



Schnell und lecker aus dem Ofen

## Zutaten

- 250 g Vollkorn Makkaroni
- Salz
- 80 g frischen Spinat
- 200 g Sahne
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Zwiebel
- Pfeffer

- frisch geriebene Muskatnuss
- 250 g Tomaten
- 250 g Feta

## Zubereitung

Die Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser garen und abgießen.

Die Zwiebel abziehen den Knoblauch schälen und würfeln. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Den Spinat dazugeben und ganz kurz mit andünsten. Die Sahne hinzufügen und aufkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den Backofen vorheizen (Grillfunktion)

Die Tomaten waschen, vom Stielansatz befreien und würfeln. Den Schafkäse in Scheiben schneiden oder zerbröseln. Die Nudeln in einer flachen Auflaufform mit Spinat und Tomaten mischen. Mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken. Käse darauf verteilen und unter dem Backofengrill ca. 7 Minuten überbacken, bis der Käse leicht bräunt.

Vegetarisch, schnell und einfach

# *Schnelle Feierabend Spaghetti Pfanne*

Diese leckere Spaghetti Pfanne gibt es bei mir sehr oft. Das geht schnell und schmeckt allen! Die Soße ist durch den Frischkäse schön cremig und das Gemüse kann man beliebig variieren. Ich wünsche dir viel Spaß dabei und freue mich wenn du ein Kommentar da lässt!

## Schnelle Spaghetti Pfanne



## Schnelle Feierabendküche

### Zutaten

- 250 g Spaghetti
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Becher Frischkäse
- 150 ml Kochwasser
- 2 EL italienische Kräuter (TK)
- 1 EL Olivenöl

- Salz und Pfeffer
- 10 Cocktailtomaten
- 200 gr Spinat
- 20 gr Parmesanhobel
- 10 Basilikumblätter

## Zubereitung

Die Spaghetti nach Packungsanweisung in reichlich Salzwasser kochen. Abgießen und dabei etwas Kochwasser auffangen.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, fein hacken. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Den gewaschenen Spinat dazugeben und kurz mitdünsten.

Die Nudeln in die Pfanne geben, Frischkäse, Nudelwasser und Kräuter hinzufügen, würzen und abschmecken. Die Cocktailtomaten unterrühren und mit Parmesan und Basilikum servieren. Guten Appetit

Dieses Rezept lässt sich natürlich nach Lust und Laune mit allen Gemüsearten zubereiten, sei kreativ!

## Ofengemüsereis mit Schnitzel

Hier gibt es ein schönes Ofengericht mit Risotto Reis und viel Gemüse. Mein Sohn wollte unbedingt Schnitzel dazu. Der Wunsch wurde also erfüllt. Während der Reis im Ofen von alleine garte, hatte ich Zeit die Schnitzel zu panieren und zu braten. Am Ende war beides gleichzeitig fertig auf dem Tisch.

### Ofenreis mit Schnitzel



### Ofenreis mit Joghurt Dip und Schnitzel

#### Zutaten

- 1 Kohlrabi (ca. 200 g)
- 2 kleine Möhren
- 1 rote Paprikaschote
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 10 Kirschtomaten
- 2 EL Olivenöl



- 200 g Risotto- bzw. Paella Reis
- 1 TL Paprikapulver, rosenscharf
- 2 TL Paprikapulver, edelsüß
- 500 ml Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer
- ½ Zitrone
- 100 g Joghurt
- 5 Zweige Petersilie
- 4 Hähnchenschnitzel
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Knoblauchpulver
- 2 Eier
- Mehl und Paniermehl

## Zubereitung

Kohlrabi und Möhren waschen, putzen, schälen und in 1 1/2 cm große Würfel schneiden. Die Paprikaschote würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Tomaten waschen und halbieren.

Öl in der Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig andünsten. Kohlrabi, Möhren und Paprika dazugeben und 2 Minuten andünsten. Dann die Reiskörner dazugeben, mit der Hälfte des Paprikapulvers bestäuben und kurz andünsten

Jetzt mit der Brühe auffüllen und zum Kochen bringen. Mit Salz und Pfeffer würzen und umrühren.

In eine Auflaufform geben und 20 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 ° auf der untersten Schiene garen. Tomaten dazu geben und 10 Minuten weitergaren.

Die Schnitzel währenddessen mit Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver und Paprikapulver würzen. Anschließend panieren, erst in Mehl dann im Ei und zum Schluss in Paniermehl wälzen. In einer Pfanne neutrales Öl erhitzen und die Schnitzel darin ausbacken.

Die Zitronenhälfte auspressen, den Joghurt mit restlichem dem Paprikapulver und 1 TL Zitronensaft verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie waschen und etwas klein schneiden in den Joghurt mischen.

Den Reis mit dem Joghurt und den Schnitzeln servieren!

# One-Pot-Pasta

Ich liebe One-Pot-Pasta über alles! Dieses Rezept mit Tomaten, Spinat und Champignons ist eines meiner Lieblingsrezepte. Super schnell gemacht und 100% lecker!

## One-Pot-Pasta



Eine vegetarische Spätzle Pfanne

## Zutaten

- 250 g Cocktailtomaten
- 100 g kleine Champignons
- 1 Zwiebel
- 80 g frischer Blattspinat
- 500 gr frische Spätzle aus dem Kühlregal
- 1 EL Tomatenmark
- 100 g Schlagsahne, oder Sahneersatz
- 250 ml Gemüsebrühe
- 3 EL Petersilie, gehackt

- Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Die Tomaten halbieren, die Champignons putzen, die Zwiebel würfeln. Den Spinat waschen.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Tomaten darin anbraten und herausnehmen. Dann die Pilze, Zwiebel und Spätzle in die Pfanne geben und anbraten. Tomatenmark dazu geben und anschwitzen, mit Sahne und Brühe ablöschen und 5 Minuten kochen lassen.

Petersilie fein hacken mit den Tomaten und dem Spinat unter die Spätzle Pfanne mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Petersilie bestreut servieren!

# Herzige Pasta

♥♥♥ Liebe geht ja bekanntlich durch den Magen. Dieses Pasta Gericht ist perfekt für den Valentinstag♥♥♥ Jungs, ran an den Kochtopf und überrascht eure Frauen. Köstlich, lecker, schnell und voller Liebe und ganz einfach nachzukochen! Auch für Kochanfänger bestens geeignet. Ich wünsche dir viel Spaß!

## Herzige Pasta



Ein schnelles Pasta Gericht mit viel Liebe

## Zutaten

- 250 gr. Herzchen Pasta
- 3 Knoblauchzehen
- 250 gr. Cocktailtomaten
- 30 gr. getrocknete Tomaten
- 1 Chili Schote
- 1 EL italienische Kräuter (getrocknet)

- 1 EL gehackte Petersilie
- 15 Basilikum Blätter
- 6 EL Olivenöl
- Prise Zucker

## Zubereitung

Die Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen und abgießen.

Die Tomaten waschen und halbieren. Die Chilischote ganz fein hacken. Den Knoblauch schälen und ebenfalls fein hacken.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch, die Chili und die getrockneten Tomaten darin für 3 Min. anbraten.

Die Cocktailtomaten hinzufügen und erwärmen.

Die italienischen Kräuter, die Petersilie und eine Prise Zucker hinzugeben.





Jetzt die gekochten Nudeln mit in die Pfanne geben und nochmal abschmecken.

Mit den Basilikum Blättern garnieren und servieren!

# *Hackfleischbällchen italienische Art*

Hackfleischbällchen in Tomaten Soße, kennt jeder, dazu Spaghetti und Parmesan. Ein Lieblingsessen für die ganze Familie! Jedenfalls ist das bei uns so. Saftige Tomaten und die aromatische Vielfalt italienischer Kräuter kombiniert mit leckeren Hackbällchen – dieses Gericht hat es einfach in sich.

## Hackbällchen italienische Art



Leckere Hackbällchen in tomatiger Soße

## Zutaten

Hackbällchen:

- 350-400 g Hackfleisch
- 1 Ei
- 30 g Parmesan
- 1 TL Knoblauchpulver
- 2 EL Paniermehl
- Salz und Pfeffer

- Soße:
- 10 g getrocknete Pilze (z.B. Shi take oder Steinpilze)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 1 Dose gehackte Tomaten (400 g)
- 500 ml Rinderbrühe
- etwas Chili Flocken
- 1 Prise Zucker
- Salz und Pfeffer
- 1 Lorbeerblatt
- 1 EL Italienische Kräuter (TK oder getrocknet)
- 300 g Spaghetti

## Zubereitung

Die Pilze in 250 ml warmen Wasser 20 Minuten einweichen.

Den Parmesankäse reiben. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver würzen. Das Ei, das Paniermehl und den geriebenen Parmesan mit dem Fleisch vermengen. Daraus kleine Hackbällchen formen.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Hackfleischbällchen darin rundherum anbraten. Herausnehmen.

Soße:

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Pilze aus dem Einweichwasser nehmen und etwas klein schneiden. Den Pilz Sud durch ein Sieb gießen und zur Seite stellen.

Etwas Öl in eine Pfanne geben, die Zwiebel, den Knoblauch und die Pilze darin andünsten. Das Tomatenmark hinzufügen und mit anrösten. Die gehackten Tomaten, die Rinderbrühe und den Pilz Sud hinzufügen und aufkochen lassen. Die italienischen Kräuter und das Lorbeerblatt dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Chili Flocken abschmecken.



Jetzt die Hackbällchen in die Soße geben und für 20 Minuten darin garen.

Währenddessen die Spaghetti nach Packungsanweisung zubereiten. Die Spaghetti mit der Tomatensoße anrichten und mit frischem Oregano und frisch geriebenen Parmesankäse bestreuen.

Guten Appetit

# Spaghetti Auflauf mit Hackfleisch

Aufläufe mache ich ziemlich oft. Erstens weil sie einfach so unglaublich vielseitig sind und zweitens, weil sie lecker sind. Was gibt es also schöneres als ein Auflauf mit Spaghetti und Hackfleisch in einer cremigen Soße? Ich liebe solche Ofengerichte!

## Spaghetti Auflauf mit Hackfleisch



Ein cremiger Spaghetti Auflauf mit Hack

### Zutaten

- 400 g Spaghetti
- 300 g Hackfleisch
- 1 kleine Dose gehackte Tomaten
- 200 ml Sahne oder Sahneersatz
- 400 ml Milch
- Salz und Pfeffer
- 10 Blatt Chester Käse

- Ein paar halbierte Cocktailtomaten
- 10 Basilikumblätter
- 20 g gehobelter Parmesan

## Zubereitung

Die Spaghetti nach Packungsanweisung al dente kochen, abgießen.

Den Backofen schon mal auf 200° vorheizen.

Das Hackfleisch in einer heißen Pfanne krümelig anbraten. Die gehackten Tomaten dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Spaghetti und Hackfleischmischung in eine Auflaufform geben und mischen.

In der Pfanne oder einem Topf die Milch mit der Sahne erwärmen und den Chester Käse darin schmelzen.

Die Mischung über die Spaghetti gießen, alles miteinander vermischen und nochmal abschmecken und ggf. nachwürzen.

Bei 200° im Backofen 15-20 Min. überbacken.

Mit Tomaten, Basilikum und gehobeltem Parmesan garnieren und servieren.

Guten Appetit!



# Feigen auf Dinkel-Parmesan-Baguette

Mit diesem herrlich belegten Parmesan-Oregano-Baguette habe ich am Deli Wettbewerb (gutesaufsbrot) teilgenommen.

Die Baguettes sind fluffig und lecker und auch als Hotdog Brötchen perfekt geeignet. Ich mache immer gleich 2 Portionen davon und friere sie ein. So hat man immer eine schnelle gesunde Alternative im Haus.

## Feigen Baguette



## Zutaten

Belag:

- 3-4 Scheiben (Rinder-) Schinken
- 2-3 Feigen
- etwas Butter oder Margarine
- ein paar Rucola Blätter
- 10 g gehobelten Parmesan

- etwas Balsamico creme
- 2-3 Walnüsse

## Parmesan-Oregano-Baguette

- 350 g Dinkel Mehl
- 1/2 Würfel Hefe
- 25 ml Milch
- 10 g Zucker
- 2 Eier
- 20 g Butter
- 2 TL Salz
- 160 ml Weißbier (Hefeweizen)
- 2 geröstete Paprika aus dem Glas
- 1 TL Chiliflocken
- 1 TL Paprikapulver
- 2 EL Parmesan (frisch gerieben)
- 1 EL Oregano gerebelt

## Zubereitung

Die Hefe zerkrümeln und mit Milch, einem Ei und Zucker in eine große Schüssel geben.

Gerösteter Paprika aus dem Glas nehmen und abtropfen lassen. Anschließend fein hacken

Anschließend mit einer Küchenmaschine mit Rührbesen vermengen und unter ständigem Rühren

mit dem Knethaken das Mehl nach und nach hinzugeben.

Jetzt das Hefeweizenbier, die Butter, Salz, Paprika, Paprikapulver sowie Chili Flocken unterrühren

Den Teig kräftig mit dem Knethaken bearbeiten bis ein schöner Hefeteig entstanden ist. In der Schüssel abdeckt, an einem warmen Ort, eine Stunde gehen lassen.


Den aufgegangenen Teig in 6 große Stücke aufteilen und auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsplatte zu einem Rechteck ausrollen dabei auf ausreichend Mehl achten damit der Teig nicht klebt.

Danach muss der Teig wieder eingerollt werden. Die Teigrollen nun weitere 10 - 20 Minuten gehen lassen.

Den Backofen währenddessen auf 180° Umluft vorheizen.

1 Ei mit 1 EL Milch vermengen und mit einem Pinsel auf die Oberseite der Teigrollen auftragen. Parmesan und Oregano mischen und auf die Baguettes streuen.

Die Teigrollen mit genügend Abstand zueinander auf einem Backblech mit Backpapier in den Ofen geben und ca. 15 Min. bei 180° Umluft backen. Nach dem Backen auf einem Rost erkalten lassen.



Die erkalteten Baguettes mit Butter oder Margarine bestreichen. Mit Schinken, Feigen und Rucola belegen und mit Balsamico beträufeln.

Zum Schluss etwas gehobelten Parmesan und ein paar gehackte Walnüsse darüber streuen und servieren.

Auch ohne Paprika sind diese Baguettes ein Gedicht

# Gemüse Lasagne

Wir lieben Lasagne. Am liebsten essen wir den italienischen Klassiker mit viel Gemüse, ohne Fleisch und mit viel Käse. Die Lasagne Platten mache ich aus Dinkel, so schmeckt es uns am besten. Einen Pasta Teig herzustellen ist gar nicht schwer und eine Nudelmaschine ist sicher hilfreich, aber meiner Meinung nach nicht erforderlich.

Hier gibt es das Rezept zum Pasta Teig:  
<https://wp.me/paEP1G-iB>

## Gemüse Lasagne



Lasagne mit viel Gemüse und Béchamelsauce

### Zutaten

- 1 Möhre
- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Zucchini

- 1 Paprika
- 150 g Champignons
- 1 EL italienische Kräuter
- Salz, Pfeffer
- 400 g gehackte Tomaten
- ein paar Cocktailtomaten
- 250 g Gouda
- Lasagne-Platten
- 10 Basilikumblätter
- 250 ml Béchamelsauce
- 2 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 250 ml Milch
- Salz
- Pfeffer
- Eine Prise frisch geriebene Muskatnuss

## Zubereitung

Die Möhren, Zucchini und Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

Den Knoblauch klein hacken. Die Zwiebel und Paprika würfeln.

Das Gemüse 4-5 min. in etwas Olivenöl andünsten. Dann die gehackten Tomaten dazugeben, alles würzen und kurz aufkochen lassen



## Zubereitung der Béchamelsauce

Die Butter in einem Topf schmelzen lassen. Das Mehl in den Topf stäuben und bei schwacher Hitze 2-3 Min. anschwitzen, aber nicht bräunen. Dabei ständig mit dem Schneebesen rühren.

Nach und nach die Milch zugießen. Dabei kräftig rühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Einmal aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Sauce offen bei schwacher Hitze 9-10 Min. ganz leicht köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Sollten noch hartnäckige Klümpchen vorhanden sein, die Sauce am besten kurz mit dem Pürierstab mixen.

Den Backofen auf 200 Grad ° vorheizen.

Die Gemüsemischung und die Lasagne platten abwechselnd in die Auflaufform schichten. Dabei mit Soße anfangen und mit Soße abschließen.

Anschließend die Béchamelsauce darüber gießen und mit Käse bestreuen. Die Cocktailtomaten halbieren

auf der Lasagne verteilen.



Im Backofen auf der untersten Schiene 35-40 min. backen.



Basilikum abzupfen und über die Lasagne streuen



# Schupfnudeln mit Putengeschnetzeltes

Mittagessen fix zubereitet. In nur 35 Minuten steht dieses Gericht aus der Pfanne auf dem Tisch. Gleich nachkochen!

## Schupfnudeln mit Putengeschnetzeltes



One-Pot-Gericht

### Zutaten

- 400 g Putenbrust
- 1 rote Paprika
- ein paar grüne Bohnen
- 1 Zwiebel
- 2 EL Öl
- 1 TL Edelsüß-Paprika
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Tomatenmark
- 1/2 l Gemüsebrühe
- 200 g Schlagsahne

- 1-2 EL Mehl
- 2 EL Crème Fraîche
- Etwas Petersilie

## Zubereitung

Fleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.

Paprika waschen und in Streifen schneiden.

Zwiebel schälen, fein würfeln.

Fleisch in heißem Öl unter Wenden anbraten.

Vorbereitetes Gemüse zufügen und weitere 5 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Tomatenmark dazu geben und kurz anrösten.

Mit Brühe und Sahne ablöschen und 5 Minuten köcheln. Das Mehl unterrühren.

Schupfnudeln hinzufügen und weitere 5 Min. köcheln lassen. Nochmal abschmecken und ggf. nachwürzen

Mit Crème Fraîche und Petersilie garnieren und servieren.

# *Cremige Hähnchen-Pilz-Pfanne*

Hier findest du das Rezept für eine schnelle und super leckere Pasta in Sahnesoße mit Pilzen und Hähnchen. Solche Gerichte liebe ich über alles. Das geht super schnell und schmeckt allen gut.

## Cremige Hähnchen-Pilz-Pfanne mit Bandnudeln



### Zutaten

- 400 g Bandnudeln
- 400 g Hähnchen Innenfilet
- 250 g Champignons
- 1 Zwiebel
- 200 ml Gemüse- oder Hühnerbrühe
- 200 ml Sahne
- 80 g Parmesan
- 40 ml Marsala
- frische Petersilie

## Zubereitung

Das Fleisch waschen und trockentupfen. In Würfel schneiden.

Den Parmesan reiben.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

Das Hähnchenbrustfilet in einer heißen Pfanne mit Öl anbraten und mit Salz und buntem Pfeffer würzen. Herausnehmen.



Die Bandnudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser al dente garen.

Die Champignons in die Pfanne geben und anbraten.



Die Zwiebel hinzufügen und mit andünsten.

Mit Sahne und Brühe ablöschen, Marsala hinzugeben und 5 Minuten köcheln lassen.

Das angeratene Hähnchen wieder mit in die Pfanne geben.

Den Parmesan hinzugeben und unterrühren. Etwas Parmesan zum Anrichten übriglassen.



Noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Bandnudeln in die Pfanne geben und alles verrühren.

Mit Petersilie und frischem Parmesan bestreut servieren.

Tipp: Wenn du mehr Soße magst, kannst du mehr Sahne hinzugeben.

# Hähnchen Gyros-Auflauf

Lust auf Gyros? Dann probiere doch mal mein Rezept für Gyros Auflauf mit Nudeln. Ich marinieren mein Gyrosfleisch am liebsten über Nacht im Kühlschrank. Dann kann ich nach der Arbeit direkt mit dem Kochen beginnen. Alternativ reichen aber auch 30 Minuten im Kühlschrank.

## Gyros Auflauf



Ein leckeres Ofengericht mit Hähnchengyros

## Zutaten

- 350 g Farfalle
- 400 g Hähnchenbrustfilet
- 3 EL Gyrosgewürz
- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 250 g Champignons
- 200 ml Sahne
- 400 ml Milch

- 500 ml passierte Tomaten
- Salz (Pfeffer)
- 1 EL Thymian
- 1 EL Oregano
- 250 g Emmentaler

## Zubereitung

Hähnchenbrustfilet waschen und trocken tupfen in dünne Scheiben schneiden. Mit dem Gyros Gewürz und dem Olivenöl marinieren und eine halbe Stunde ziehen lassen.

Eine Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von allen Seiten anbraten. Die Zwiebel in Scheiben schneiden. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden.



Den Backofen auf 200 ° vorheizen

Zwiebel und Champignons zum Fleisch in die Pfanne geben und mit anbraten.



Die ungekochten Nudeln in die Auflaufform geben.  
Das Fleisch dazu geben.



In der Pfanne die Sahne, die Milch und die passierten Tomaten einmal aufkochen lassen und mit Oregano und Thymian, Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.



Die Soße über die Nudeln gießen. Mit Käse bestreuen und im Backofen bei 200° 35-40 Minuten backen.