

14. Kochabend

Apéro

Spaghetti alla Stilpalast

Penne an Safran-Karotten-Sauce

Salat

Warmes Schokoladeküchlein mit

Vanille-Glacier



Spaghetti all Stilpalast

Für 4 Personen

Zutaten:

400 bis 500 g Spaghetti
300 g Cherry Tomaten, gewaschen
etwas Puderzucker, Salz und Pfeffer aus der Mühle
100 g geröstete Pinienkerne
1 Glas Barilla-Pesto (180 ml)
150 g Mozzarella (abgetropft), klein gewürfelt
ca. 150 g frisch geriebener Parmesan
1 bis 2 EL Olivenöl
1dl Rahm

Zubereitung:

Den Ofen auf 200°C vorheizen.

Die Cherry-Tomaten auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und mit einer Gabel einstechen. Mit Salz und Pfeffer würzen und grosszügig mit Puderzucker bestreuen. In der Ofenmitte ca. 5 Minuten karamellisieren lassen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Die Spaghetti in einem grossen Topf in reichlich Salzwasser nach Anleitung al dente kochen.

In einer grossen Schüssel das Pesto zusammen mit den gerösteten Pinienkernen, MozzarellaStückchen, einer Handvoll geriebenem Parmesan, dem Rahm und 1 bis EL Olivenöl vermischen. Die karamellisierten Cherry-Tomaten vorsichtig unterrühren. Falls die Sauce nach deinem Geschmack zu dick ist, einfach etwas Pastawasser hinzufügen.

Die Spaghetti zur Sauce in die Schüssel geben, auf den Tisch stellen und erst dort alles vor den Augen der Gäste vermischen. Sofort servieren. Evt. geriebenen Parmesan herumreichen (schmeckt aber auch ohne hervorragend).



Penne an Safran-Karotten-Sauce

Für 4 Personen

Zutaten:

400 bis 500 g Penne

2 EL Butter

3 mittelgrosse Karotten, in feine Streifen geschnitten (Julienne)

2 EL Weissmehl

4 dl Gemüse-Bouillon

2 dl Rahm

2 Brieflein reiner Safran

Pfeffer und Salz aus der Mühle

20 g Butter

Zubereitung:

Die Penne in reichlich Salzwasser nach Packungsanleitung al dente kochen.

In einer Pfanne 2 EL Butter heiss werden lassen. Die Karotten-Julienne begeben und ca. 5 bis 7 Minuten auf kleinem Feuer dämpfen.

Mit dem Mehl bestäuben und alles gut vermengen. Mit der Bouillon ablöschen, aufkochen lassen und den Rahm hinzufügen. Den Safran begeben und alles gut mischen.

Aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte die Sauce nach deinem Geschmack zu dick sein, einfach etwas Pastawasser hinzufügen.

Das Pastawasser abseihen, die Penne zurück in die Pfanne geben und mit den 20 g Butter gut vermischen. Auf vorgewärmten Tellern anrichten und die Sauce darübergeben. Sofort (ohne Käse!) servieren.



Warmes Schokolade-Küchlein

Für 4 Espressotassen von je ca. 1 dl, gefettet, gezuckert

1 Ei

1 Eigelb

60 g Zucker

1 Prise Salz

in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse hell ist.

50 g dunkle Schokolade

50 g Butter, weich

in einer dünnwandigen Schüssel über dem nur leicht siedenden Wasserbad schmelzen, glatt rühren, darunterrühren.

50 g Mehl

Mehl unter die Masse mischen, in die vorbereiteten Tassen füllen. Tassen in ein Blech stellen.

Backen:

ca. 15 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens.

Herausnehmen und sofort servieren.

Dazu passt: Vanilleglace oder flaumig geschlagener Rahm.

