

Wein-Pasta-Spargel-Pfanne

Zutaten für 4 Personen als Hauptgericht

- 500 g LUXLIFE Trauben-Pasta
- 1000 g Spargel
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 3 EL Olivenöl
- 4 Scheiben gekochter Schinken
- 1-2 EL Weingelee oder BaVinicum
- 1 Becher Sahne
- 50 g Pinienkerne
- 30 g Parmesan

Zubereitung:

Die Wein-Pasta in reichlich Salzwasser nach Kochanweisung al dente kochen und anschließend unter fließendem Wasser abschwenken. Spargel schälen und in kleine Stücke schneiden. Frühlingszwiebeln in Ringe, Schinken in Streifen schneiden. Öl in der Pfanne erhitzen, den Spargel zugeben und ca. 5 Minuten unter mehrfachem Wenden anbraten. Frühlingszwiebeln und Schinken dazu geben und ca. 3 Minuten weiter braten. Mit Sahne ablöschen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Weinpasta dazugeben, mit Weingelee, Salz und Pfeffer abschmecken. Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne goldbraun anrösten, Parmesan hobeln, beides über die bereits portionierten Pasta geben.

Wein-Pasta mit Weingelee-Sauce

Zutaten: für 4 Personen als Hauptgericht

- 500 g LUXLIFE Trauben-Pasta
- 250 ml Weißwein (am besten Riesling)
- Fond
- 4 EL Weingelee oder BaVinicum
- Sahne oder Creme fraiche
- Trauben
- Salbeiblätter

Zubereitung:

Die Wein-Pasta in reichlich Salzwasser nach Kochanweisung al dente kochen und anschließend unter fließendem Wasser abschwenken. Wein oder Fond in die Pfanne geben, erwärmen, das Weingelee hinzugeben und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Nach Wunsch mit Sahne oder Creme fraiche verfeinern. Mit Trauben und Salbeiblättern garnieren.

Winzerschmaus

Zutaten: für 4 Personen als Hauptgericht

- 400 g Rieslingschinken oder gekochten Schinken
- 500 g LUXLIFE Kräuter-Pasta
- 250 g gewürfelter/geraspelter Mozzarella oder Gouda mild
- 300 ml Sahne
- 400 g Brokkoliröschen
- frisch gemahlener weißer Pfeffer,
- Muskatnuss
- Petersilie oder Schnittlauch

Zubereitung:

Kräuter-Pasta in Salzwasser al dente kochen, frische Küchenkräuter unterheben, mit etwas frisch gemahlenem Pfeffer und Muskatnuss abwürzen und auf einen Teller geben. Den Rieslingschinken in Streifen geschnitten darüber streuen. Käse und Sahne in einen Topf geben und leicht erwärmen bis eine gebundene Masse entsteht. Das Gratin über die Nudeln und Schinken gießen und im Backofen bei 220°C goldgelb überbacken. In der Zwischenzeit die Brokkoliröschen in einem Topf mit Salzwasser leicht blanchieren, in Butter schwenken, abwürzen und am Tellerrand garnieren.

Geröstete Grießsuppe »Papillon«

Zutaten: für 4 Personen als Vorspeise

- 1,5 l Fleischbrühe
- 100 g Grieß
- 100 g Butter
- 100 g LUXLIFE Papillon-Pasta
- 1/8 l Sahne
- 1 Zwiebel, Schnittlauch
- Weißbrotwürfel
- frisch gemahlene Muskatnuss

Zubereitung:

Die Butter in einem Topf erhitzen, die klein gewürfelten Zwiebeln darin andünsten, den Grieß hinzugeben und unter Rühren anrösten. Mit Fleischbrühe ablöschen und 12 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Die Sahne untermischen, Gewürze und Schnittlauch hinzugeben. Die Weißbrotwürfel in etwas Butter anrösten. Die LUXLIFE Papillon-Pasta in reichlich Salzwasser al dente kochen. Die Suppe in einen Teller geben, die Papillon-Pasta über die Weißbrotwürfel dekorieren.

Süße Überraschung mit LUXLIFE Schoko-Pasta

Zutaten: für 4 Personen als Dessert

- 250 g LUXLIFE Schoko-Pasta
- 500 ml Milch
- 4 Eier
- 40 g Zucker, 2 Pck. Vanille-Zucker, Puderzucker
- 1 Vanille-Schote
- diverse frische Früchte nach Wunsch
- gehackte Pistazien

Zubereitung:

Die Schoko-Pasta in kochendes Zuckerwasser geben, al dente kochen und unter fließendem Wasser abschwenken. Eier, Zucker und Vanille-Zucker in die kalte Milch einrühren, eine Vanille-Schote zugeben und das Ganze unter leichtem Rühren zum Kochen bringen. Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die fast erkaltete Soße heben. Die Schoko-Pasta am Tellerrand dekorieren, in die Mitte des Tellers die Vanille-Soße geben und weitere Einzelnudeln und diverse frische Früchte gruppieren. Die Pasta mit Puderzucker abstäuben und mit gehackten Pistazien bestreuen.

Weinberg-Teller

Zutaten: für 4 Personen als Hauptgericht

- 800-1000 g LUXLIFE Trauben-Pasta
- 250 g frische Champignons
- 250 g frische Pfifferlinge
- 250 g gekochter Schinken
- 1 Stange Lauch
- 1 Stange Staudensellerie
- 2 Karotten
- 1/8 l Weißwein
- Kräutersoßenpulver
- 150 g Gouda mild
- 250 ml Sahne
- Salz, Muskat
- frisch gemahlener weißer Pfeffer
- Gemüsebrühe

Zubereitung:

Feingeschnittene Gemüsestreifen von Lauch, Staudensellerie und Karotten vorbereiten, frische Champignons blättrig schneiden, alles zusammen mit den Pfifferlingen kurz in Gemüsebrühe dünsten. Schinken in Streifen schneiden und erwärmen. Die Trauben-Pasta in reichlich Salzwasser al dente kochen und anschließend unter fließendem Wasser abschwenken. Die Kräutersoße bereiten und mit etwas Weißwein verfeinern, Gemüse und Pilze hineingeben und mit geraspelttem Gouda abschmecken. Mit einer Prise Salz, Muskat und frisch gemahlenem weißem Pfeffer würzen. Pasta und Schinken unterheben und das Gericht mit frischen Kräutern und einer Sahnehaube dekorieren.

Bunter LUXLIFE Bienen-Pasta-Auflauf mit frischen Champignons

Zutaten: für 4 Personen als Hauptgericht

- 800-1000 g LUXLIFE-Bienen-Pasta
- 400 g Champignons
- 400 g Porree
- 250 g Maiskörner (aus der Dose)
- 20 g Butter
- 250 ml Milch
- 3 Eier
- 200 ml Schlagsahne
- 100 g Kräuterfrischkäse
- 100 g geriebener Emmentaler
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- Paprikagewürz edelsüß
- Fett für die Auflaufform

Zubereitung:

Die Bienen-Pasta al dente kochen und anschließend unter fließendem Wasser abschwenken. Champignons putzen, waschen und vierteln, Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Etwas Butter in der Pfanne erhitzen, den Porree und die Champignons darin andünsten, den abgetropften Mais dazugeben, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Eine Auflaufform ausfetten und abwechselnd Pasta und Gemüse einschichten. Eier mit Milch, Schlagsahne, Frischkäse, Salz, Pfeffer und Paprika verrühren und über den Auflauf gießen und Käse darüber streuen. Den Auflauf im vorgeheizten Backofen ca. 30-35 Minuten bei 200°C überbacken.

Räucherlachs an LUXLIFE Lemon-Pasta mit Lemonsoße

Zutaten: für 4 Personen als Vorspeise

- 250 g Räucherlachs
- 250 g LUXLIFE Lemon-Pasta
- 3 Eigelb
- 70 ml Sahne
- 250 ml Öl
- 1 Limone oder Zitrone (unbehandelt)
- einige Blättchen Zitronenmelisse oder Pfefferminz
- frisch gemahlener weißer Pfeffer

Zubereitung:

Je 3 Scheiben Räucherlachs auf Teller geben und im Backofen bei höchstens 90°C einige Minuten leicht erwärmen. Die Lemon-Pasta al dente kochen und anschließend unter fließendem Wasser abschwenken. Eigelb und Sahne verrühren, das Öl tropfenweise unter beständigem Rühren dazu geben, Lemonensaft unterrühren, die Schale abreiben, unterheben und mit weißem Pfeffer würzen. Die Soße und die Pasta neben den Lachs geben und alles mit Zitronenmelisse oder Pfefferminzblättchen dekorieren.