

AT 5,99 €  
CH 10,80 CHF  
LU 6,80 €  
BE 6,80 €  
IT 7,50 €  
ES 7,50 €



ISSN 2192-2144

Ausgabe 01 · 2022

Dezember/Januar

5,99 EURO

SO ISST ITALIEN

84 geniale  
Rezepte!

so ist

# Italien

Für Ihre italienischen Momente



## ADVENTS-VERLOSUNG

Preise im Wert von  
mehr als 9.000 Euro  
zu gewinnen!

## Festmenüs in Perfektion

2 einfache Drei-Gänge-  
Menüs, die begeistern

## Panettone neu erleben

Der Gebäckklassiker und  
4 Tricks zum Aufpeppen



Steinpilz-Maronen-  
Conchiglioni mit Gemüse  
und Parmesancreme

# Lieblingsrezepte für die Weihnachtszeit

**WÜRZIG:** 6-mal Pasta mit deftigem Kohl • 6 Ofengerichte • Gesundes mit Radicchio

**SEHR FEIN:** Grandioses Adventsgebäck • 12 Ideen für Silvesterhäppchen & -drinks

FÜR  
TM6, TM5®  
& TM31

# HOL SIE DIR INS Kochbuchregal



JE NUR  
29,90 €



ALLE KOCH- UND BACKBÜCHER VON **mein ZauberTopf**  
JETZT BESTELLEN UNTER: [WWW.FALKEMEDIA-SHOP.DE](http://WWW.FALKEMEDIA-SHOP.DE)

**amazon.de**

AUCH ÜBERALL IM  
BUCHHANDEL:  
 **bücher.de**

 **Thalia**  
 **OSIANDER.de**

 **Hugendubel**  
Das Lesen ist schön  
 **Mayersche.de**



---

# EDITORIAL

---



Genießen Sie eine zauberhafte Weihnachtszeit!

**Liebe Leserin, lieber Leser,**

das Jahresende ist klassischerweise die Zeit, die vergangenen Monate Revue passieren zu lassen. Auch wir in der Redaktion von „So is(s)t Italien“ haben das getan und festgestellt, dass wir dankbar sind. Dankbar dafür, gesund zu sein, liebe Menschen um uns herum zu haben, und dankbar dafür, unserer Arbeit nachgehen zu können, mit der wir Sie immer wieder begeistern wollen. Daher geht ein großer Dank an Sie, liebe Leserin und lieber Leser, dass Sie uns in Ihr Wohnzimmer holen und wir Sie inspirieren dürfen.

In dieser Ausgabe halten wir die besten Rezepte für die bevorstehende Adventszeit für Sie bereit. Freuen Sie sich auf feines Weihnachtsgesäck, das Ihnen die Wartezeit auf die Festtage versüßt, und natürlich auf unsere Menüvorschläge für ein italienisches Weihnachtessen in drei wunderbaren Gängen – komplett vegetarisch oder mit Fisch und Fleisch. Und für das Jahresfinale empfehlen wir Ihnen grandiose Häppchen und Drinks zum Anstoßen mit Ihren Liebsten.

Natürlich geht es in dieser Ausgabe nicht nur festlich zu, denn auch im Alltag soll der italienische Genuss nicht zu kurz kommen. Unsere neuen Rezeptideen für Pasta mit unterschiedlichen Kohlsorten, herzhafte Ofengerichte und knackige Wintersalate kommen da genau recht. Viel Spaß bei der Lektüre und beim Nachkochen. Kommen Sie gut ins neue Jahr!

**Die „So is(s)t Italien“-Redaktion wünscht Ihnen frohe Festtage!**

Herzlichst Ihre

Amelie Flum | Chefredakteurin



S. 29 Panettone-Semifreddo mit Birnen und Karamell

## Unsere große Adventsverlosung

Auch in der diesjährigen Weihnachtsausgabe halten wir wieder eine tolle Gewinnmöglichkeit für Sie bereit. Blättern Sie schnell auf Seite 22/23 und sehen Sie, wie Sie Preise im Wert von ca. 9.250 Euro, darunter einen 6-tägigen Aufenthalt in Südtirol, gewinnen können.

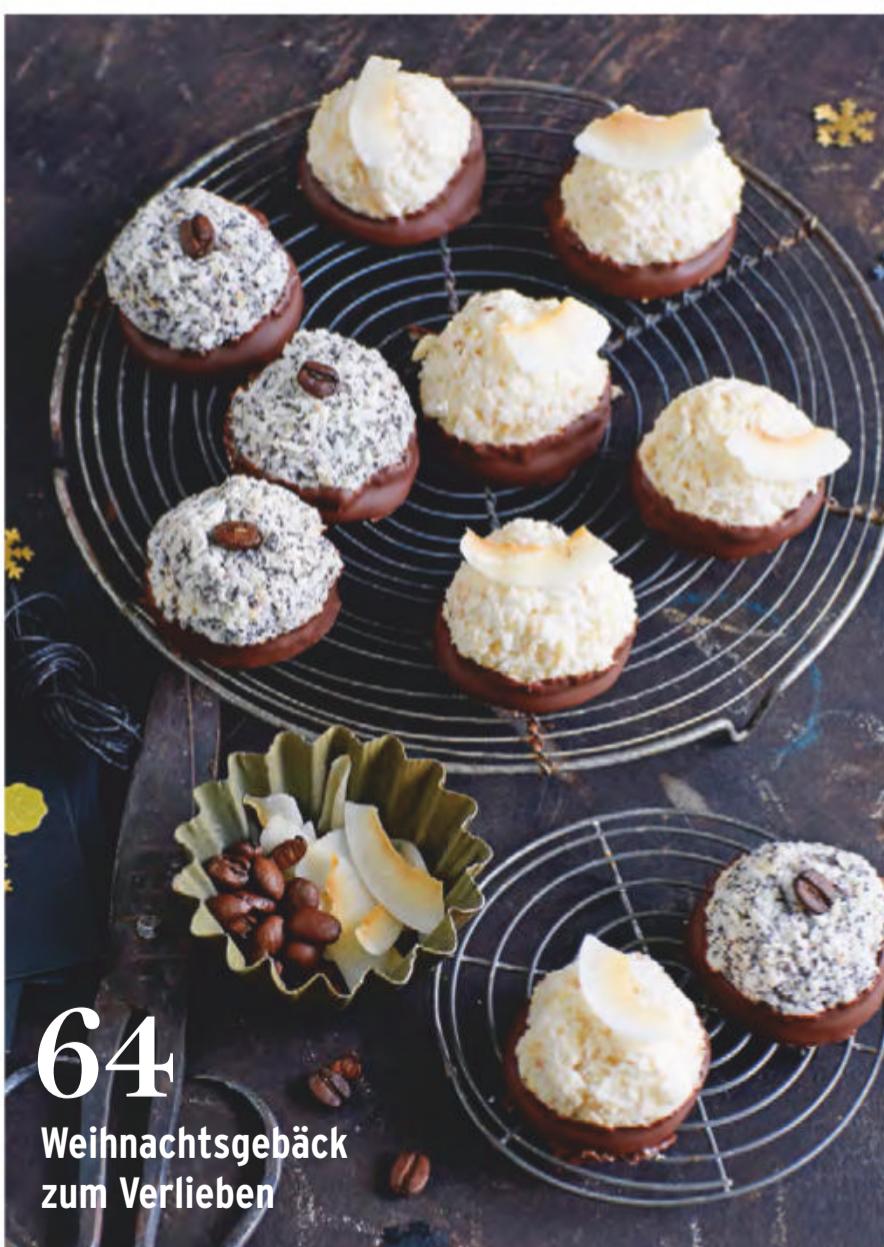


**Folgen Sie „So is(s)t Italien“ auf Facebook und bei Instagram**  
Blicken Sie hinter die Kulissen unseres Redaktionsalltags und lassen Sie sich von unseren italienischen Rezeptideen inspirieren. Wir freuen uns auf Ihren Besuch! [www.soisstitalien.de/Facebook](http://www.soisstitalien.de/Facebook) Instagram: @soisstitalienmagazin

# Inhalt



**50** Feine Gerichte mit Pute,  
Ente, Perlhuhn und Hähnchen



**64**  
Weihnachtsgebäck  
zum Verlieben



**12** Zwei Festmenüs  
in drei Gängen

## REZEPTE

### 8 Cettinas Welt

Cettina Vicenzino über ihre Liebe zu Kichererbsen

### 12 Italienische Weihnachtsmenüs

Wir servieren Ihnen zwei Drei-Gänge-Menüs und zeigen, wie Sie Ihre Gäste damit begeistern

### 24 Panettone in neuen Varianten

Der italienische Kuchenklassiker und vier Ideen, wie man ihn prächtig verfeinern kann

### 30 Pasta e Vino: Kohl

Sechs Pastagerichte mit den dazu passenden Weinen

### 38 Wintersalate

Sie sorgen an kalten Tagen für jede Menge Vitamine und schmecken einfach toll

### 44 Gesund all'italiana: Radicchio

Steigern Sie Ihr Wohlbefinden durch italienisches Essen

### 50 Feines mit Geflügel

Diese zarten Fleischgerichte überzeugen nicht nur zu festlichen Anlässen

### 58 Pronto, bitte! Eine Mahlzeit in Minuten

Perfekte Rezepte, wenn's mal schnell gehen muss

### 64 Weihnachtsgebäck

Süße Lieblinge, die in der Keksdose nicht fehlen sollten

### 72 Frisch aufgetischt

Sechs Gerichte mit Gemüse und Obst der Saison

**30**  
Herhaft: Pasta-  
gerichte mit Kohl





## 88 Winteridyll im Piemont

### 78 Deftiges aus dem Ofen

Goldbraun gebackene und mit Käse gratinierte Gerichte

### 84 Heißgetränke

Punsch, Glühwein und mehr in neuen Varianten

### 88 Das Piemont erleben

Die Region im Norden Italiens lockt mit kulinarischen Schätzen und landschaftlichen Reizen

### 100 Alles fürs Silvesterbüfett

Lassen Sie sich von unseren genialen Ideen für Häppchen und Drinks inspirieren

### 110 Vier Variationen: Blutorangen

Die saftigen, farbintensiven Zitrusfrüchte in Salat, Kuchen und Dessert

## SERVICE

### 22 Große Adventsverlosung

### 69 Produkttipps für Backhelfer

### 96 La dolce vita

## STANDARDS

### 3 Editorial

### 6 Rezeptfinder

### 108 Rätsel/Impressum

### 114 Vorschau



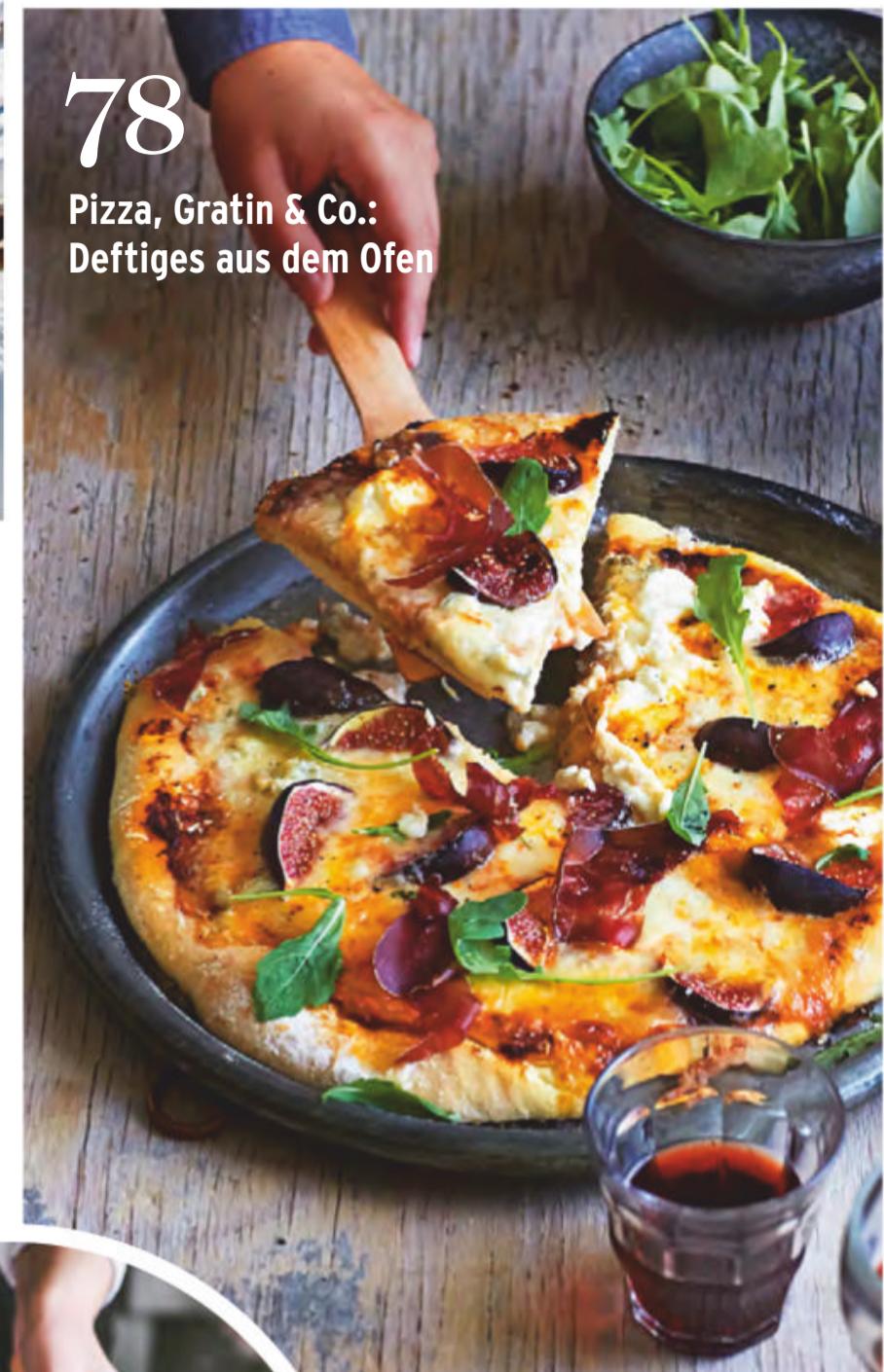
## 24

Panettone und Ideen zum Aufpeppen



Heißgetränke, die  
die Seele wärmen

## 84



## 78

Pizza, Gratin & Co.:  
Deftiges aus dem Ofen



## 38

Knackige, frische und  
sättigende Wintersalate

# Alle Rezepte dieser Ausgabe

## UNSER MENÜVORSCHLAG FÜR EINE FEINE WEIHNACHTSZEIT

### VORSPEISE



**18** Salat mit gepfefferten Makrelen und eingelegten roten Zwiebeln

### HAUPTGERICHT



**51** Nuss-Putenrollbraten mit Kartoffelsternen und Bohnen

### NACHSPEISE



**77** Pannacotta mit Orangenkompott

### ZWISCHEN- DURCH *nel mentre*



S. 10 Kichererbsenfladen



S. 15 Topinambursuppe mit Rosenkohl



S. 46 Radicchiopäckchen mit Fenchelfüllung



S. 49 Garnelen-Avocado-Salat auf Radicchio



S. 58 Lauchcremesuppe mit Knoblauch-Crostini



S. 62 Gemüse-Reis-Puffer



S. 82 Ziegenkäsebrote mit Rote-Bete-Tatar



S. 111 Salat mit Blutorangen und Granatapfel



S. 112 Blutorangen-Mozzarella-Salat mit Feldsalat



S. 15 Steinpilz-Maronen-Conchiglioni



S. 20 Gefülltes Kalbskarree auf Blumenkohlröschen



S. 30 Kohl-Minestrone mit Ditaloni



S. 31 Rosenkohl-Salsiccia-Penne mit Gremolata



S. 32 Bavette in cremiger Blumenkohlsoße



S. 33 Spaghettini mit Grünkohlpesto und Fischfilet



S. 34 Überbackene Wirsing-Conchiglioni



S. 35 Casarecce-Weißkohl-Hack-Pfanne



S. 40 Chicoréesalat mit Forelle und Mandarinen



S. 42 Salat mit Ofenkartoffeln und Hackbällchen



S. 42 Brokkolisalat mit Trauben und Mandeln



S. 43 Fenchelsalat mit Garnelen und Zitrusfrüchten



S. 43 Kürbis-Rotkohl-Salat mit Physalis



S. 46 Fettuccine mit Hähnchen und Radicchio



S. 49 Romanesco auf Radicchio mit Pfeffersoße



S. 52 Entenbrust mit Romanesco & Rucola-Polenta



S. 55 Perlhuhnbrust mit Mangold-Linguine



S. 56 Hähnchenbrust auf Wirsingrisotto



S. 59 Schnelle Pasta mit Lachs und Brokkoli



S. 60 Paprikaschoten mit Schafskäsefüllung



S. 61 Geschnetzeltes mit Pizzaiolasoße & Rucola



S. 72 Grünkohlpizza mit Räucherlachs & Avocado



S. 73 Rosenkohl-Frittata



S. 74 Pastinaken-„Penne“ mit Hähnchen und Rucola



S. 75 Gnocchi mit Salbei-butter und Walnüssen



S. 76 Ofenwirsing mit Kräutercreme



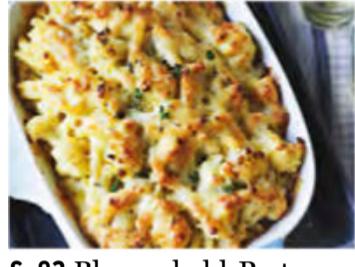
S. 80 Pizza mit vier Sorten Käse und Bresaola



S. 81 Mit Käse & Speck ge-füllte gebackene Kartoffeln



S. 81 Gebackenes Gemüse mit Schafskäse



S. 82 Blumenkohl-Pasta-Gratin mit Käse



S. 83 Gefüllte Kalbsschnitzel aus dem Ofen



S. 93 Risotto mit Castelmagno



S. 93 Nudeln mit Zucchini, Erbsen und Robiola



S. 94 Agnolotti del plin

## NACHSPEISEN & GETRÄNKE *dolce & bevande*



S. 11 Vanilleeis mit süßen Kichererbsen



S. 16 Tartufo-Semifreddo mit Feigen



S. 20 Weihnachts-Trifle mit Schokocreme & Pandoro



S. 26 Panettone mit Pista-ziencreme und Ananas



S. 28 Panettone mit Mascarpone-Kaffee-Creme



S. 29 Klassischer Panettone



S. 29 Panettone-Semifreddo mit Cognac-Birnen



S. 29 Panettone mit Zitrus-Kardamom-Creme



S. 63 Gebakener Ricotta mit Honig und Mandeln



S. 65 Kokoshäubchen | Mohn-Espresso-Häubchen



S. 66 Nugat-Spritzgebäck | Spritzgebäck mit Schoko



S. 67 Zimtsterne | Marzipansterne



S. 68 Nussplätzchen | Marzipan-Nusstörtchen



S. 86 Apfel-Rosmarin-Punsch mit Amaretto



S. 86 Teepunsch mit Rum | Eierpunsch mit Sahne



S. 87 Glühwein mit Cran-berrys | Gewürzschokolade



S. 87 Ingwer-Zitronen-Tee mit Honig



S. 112 Blutorangen-Mandel-Kuchen



S. 102 Provolona-Bällchen | Limonade mit Melone



S. 94 Baci di dama



S. 111 Pannacotta mit Blutorangenkompost



S. 112 Blutorangen-Mandel-Kuchen



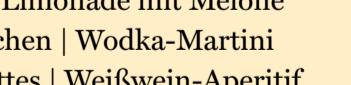
S. 103 Gefüllte Käseplätzchen | Wodka-Martini



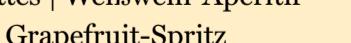
S. 104 Käsecrème-Tartelettes | Weißwein-Aperitif



S. 105 Lasagneschnitten | Grapefruit-Spritz



S. 106 Artischocken-Tartelettes | Festtagspunsch



S. 107 Gefüllte Filoteigkörbchen | Litschi-Drink



**PLUS:**  
**6 Silvester-Traumpaare**



**SNACK** Im Mercato del Capo in Palermo werden in der berühmten Friggitoria „Da Arianna“ (o.r.) Brötchen mit einem Belag aus frittierten Kichererbsenschnitten („panelle“) und Kartoffelkroketten serviert (o.l.)  
**IN LIGURIEN** kennt man den Kichererbsenladen als „farinata“ (u.l.) **EINE GUTE BASIS** Getrocknete Kichererbsen aus Sizilien (u.r.)





# CETTINAS WELT

## Kichererbsen in der italienischen Küche

Die Kochbuchautorin, Fotografin und Künstlerin Cettina Vicenzino hat ihre liebsten Gerichte zusammengestellt und weiß dazu auch noch eine passende Geschichte zu erzählen

TEXT, REZEPTE & FOTOS | CETTINA VICENZINO

**S**chon allein der Name ist so lustig: Kichererbse! Wer muss nicht sofort mit dieser fröhlichen Erbse mitlachen. Schade nur, dass der Name wohl gar nicht von „kichern“ kommt, sondern viel mehr vom hebräischen „kikar“, das „rund“ bedeutet und von den Römern „cicer“ genannt wurde. Bei uns in Italien heißen sie nun „cecì“ und auf Sizilianisch „ciciri“ (was auch sehr lustig klingt).

**Kichererbsen waren schon** immer meine Lieblings Hülsenfrucht, und das auch schon als Kind! Alle möglichen Speisen damit liebe ich, vor allem als Eintopf, mal mit und mal ohne Pasta oder mit Kutteln. Auf sizilianischen Märkten erhält man vielerlei Sorten von getrockneten Hülsenfrüchten, auch solche, die man sofort als Snack essen kann. Kaufen kann man z.B. die „Ciciri e favi caliati“ (Kichererbsen und Favabohnen aus der Glut). Auch ihre Form mit dem Zipfel auf dem Kopf, die diese „Erbsen“ wie kleine Heinzelmännchen aussehen lassen, ist niedlich. Selbst wenn das Wort „Erbse“ im Wort „Kichererbse“ enthalten ist, ist diese sehr antike Nutzpflanze nicht mit Erbsen verwandt. Die Kichererbsen, die wir essen, sind die Samen des Kichererbsenstrauchs. In rohem Zustand sind sie giftig, weshalb man sie nur nach Erhitzen (also durch Kochen in Wasser oder durch Rösten) verzehren darf. Nach dem Ersten Weltkrieg wurden Kichererbsen zum Beispiel geröstet, um sie dann als Kaffeeersatz zu verwenden.

**Sehr alte Funde bestätigen** Asien als Ursprungsort. Von hier aus gelangten die Kichererbsen dann in den Vorderen Ori-



**CETTINA VICENZINO** (l.) liebt Kichererbsen in allen Varianten IN PISA ist der Kichererbsenladen namens „cecina“ ein äußerst beliebter Snack

ent und von da in den Mittelmeerraum. So auch nach Italien und hier vor allem in am Meer gelegene italienische Regionen wie Sizilien, Ligurien und die Toskana (im Speziellen die Provinz von Livorno), die alle drei ein Gericht besitzen, das sich ähnelt und aus Kichererbsenmehl hergestellt wird. In Ligurien kennt man die Speise unter dem Namen „farinata“ (in der französischen Stadt Nizza heißt dieser Kichererbsenfladen „socca“). „Torta di ceci“ (oder einfach „la torta“) nennt man den Fladen in der Provinz von Livorno. In der Provinz von Pisa heißt er dagegen „cecina“ (wie der Ort Cecina südlich von Livorno). Sie erinnern alle an die „panelle“ aus Palermo – eines der wichtigsten palermitanischen Streetfoods, das frittiert wird im Gegensatz z.B. zur „farinata“ und zur toskanischen Version. Auch wenn die livornesische „la torta“ keine echte Pizza ist, so gelingt sie am besten in einem professio-

nellen Pizzaofen. Deswegen wird sie in der Toskana oft in Pizzerien zubereitet.

**Wegen ihres hohen Proteingehalts** galten Kichererbsen in Zeiten großer Armut als Fleischersatz. Sie wurden viel gegessen, und so ist es nicht verwunderlich, wenn sich Hülsenfrüchte selbst in italienischen Dolci wiederfinden. Vor allem die Region Basilikata liebt Kichererbsen. Neben dem wohl typischsten Passtagericht mit Kichererbsen, der „Lagane e ceci“, sind vor allem die „Calzoncelli dolci con i ceci“ als Süßspeise bekannt. Kleine frittierte Teigtaschen, die wie Calzone zusammengeklappt werden und mit einer schokoladefähnlichen Kichererbsencreme gefüllt sind. Auch ich habe hier neben einem Rezept für einen Kichererbsenfladen, den man zum Beispiel noch mit ein paar gegrillten Auberginescheiben belegen kann, zusätzlich eine Süßspeise mit Kichererbsen entwickelt.

## KICHERERBSENFLADEN



### Kichererbsenfladen

*Torta di ceci*

FÜR 4 PERSONEN

**300 g Kichererbsenmehl**  
**1 TL Meersalz**  
**45 ml natives Olivenöl extra zzgl.**  
etwas mehr zum Beträufeln  
**etwas Lardo (alternativ Schweine-**  
schwarze) zum Fetten  
**einige frische Kräuter (z.B. Basili-**  
kum, Oregano, Majoran)  
**einige Meersalzflocken**  
**etwas frisch gemahlener schwarz-**  
er Pfeffer

**1** Das Kichererbsenmehl in eine Schüssel geben, nach und nach 900 ml lauwarmes Wasser unterrühren, bis ein klümpchenfreier Teig entstanden ist. Dann 1 TL Meersalz und das Olivenöl dazugeben und alles gut verrühren. Den Teig anschließend mit einem Küchenhandtuch abdecken und 60 Minuten ruhen lassen.

**2** Zwei Pizzableche ( $\varnothing$  24 cm) mit Lardo einreiben, in den Ofen stellen und diesen auf 220 °C Umluft vorheizen. Sobald die Backofentemperatur erreicht ist, die Bleche mit je 1/4 des Teiges füllen und diesen etwa 20 Minuten backen, bis der Teig Farbe annimmt.

**3** Die Fladen aus dem Ofen nehmen, aus der Form lösen und warm halten. Dann die nächsten 2 Fladen genauso backen. Inzwischen die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen und hacken.

**4** Die Kichererbsenfladen jeweils achteln, mit Pfeffer bestreuen, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit den gehackten Kräutern sowie mit einigen Meersalzflocken bestreuen, dann sofort servieren.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten**  
**zzgl. 60 Minuten Ruhezeit**

## Vanilleeis mit süßen Kichererbsen

Gelato alla vaniglia con ceci dolci

FÜR 4 PERSONEN

**200 g getrocknete Kichererbsen**  
**300 ml Milch**  
**300 g Sahne**  
**1 Vanilleschote (ausgelöstes Mark)**  
**4 Eigelb**  
**70 g Zucker**  
**1 Lorbeerblatt**  
**120 g flüssiger Honig**  
**2 TL Zimtpulver**

**1** Die Kichererbsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Für das Eis Milch, Sahne und Vanillemark in einen Topf geben und aufkochen, dann von der Hitze nehmen. Eigelbe und Zucker in einer Metallschüssel verrühren. Die heiße Milch-Sahne-Mischung zum Eigelb-Zucker-Mix gießen, dabei ständig rühren, damit das Eigelb nicht gerinnt.

**2** Die Eismasse auf ein heißes Wasserbad setzen und so lange rühren, bis sie andickt. Dann die Schüssel in kaltes Wasser stellen und die Creme kalt schlagen. Eismasse in eine Eismaschine geben und darin nach Herstellerangaben gefrieren lassen, dann umfüllen und tiefkühlen.

**3** Am nächsten Tag das Einweichwasser der Kichererbsen wegschütten und die Kichererbsen in einem Topf mit frischem Wasser und Lorbeerblatt gar kochen. Anschließend abgießen, gut abtropfen lassen und in einer Pfanne mit dem Honig kurz erwärmen. Etwas Zimt unterrühren.

**4** Das Eis mit den warmen Kichererbsen auf Schälchen verteilen, mit dem restlichen Zimt bestäuben und das Dessert sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten  
zzgl. 8 Stunden Ruhezeit



VANILLEEIS  
mit süßen Kichererbsen

**REDAKTIONSTIPP**  
Besuchen Sie unsere Autorin und Genussexpertin Cettina Vicenzino auch auf Instagram ([@cettinavicenzino](#)) und erfahren Sie noch mehr über die original italienische Esskultur!



VEGGIE-MENÜ  
—  
Vorspeise



**CREMIGE  
TOPINAMBURSUPPE**  
*mit Rosenkohl und  
Rosmarin-Sesam-Plätzchen*

Rezept auf Seite 15

# Lieblingsrezepte für Weihnachten

# FEINE MENÜS

Mit unseren beiden **Drei-Gänge-Menüs - eins vegetarisch, das andere mit Fisch und Fleisch** - sorgen Sie für Hochgenuss am Weihnachtsabend



Fotos: Ira Leoni (2) | Illustration: Getty Images/iStock/Getty Images Plus/SpicyTruffel (1)

## VEGGIE-MENÜ

Hauptspeise

STEINPILZ-MARONEN-  
CONCHIGLIONI  
*mit Zucchinigemüse und  
Parmesancreme*

Rezept auf Seite 15



**VEGGIE-MENÜ**

Dessert

## TARTUFO- SEMIFREDDO

*mit Feigen*

Rezept auf Seite 16



# Das Veggie-Menü



Vorspeise

## Cremige Topinambursuppe mit Rosenkohl und Rosmarin-Sesam-Plätzchen

*Vellutata di topinambur con cavoletti di Bruxelles e biscotti al rosmarino e sesamo*

FÜR 4 PERSONEN

### FÜR DIE PLÄTZCHEN

- 125 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- 100 g Butter
- 40 g frisch geriebener Pecorino
- etwas frisch geriebene Muskatnuss
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Eigelb
- 3 EL Milch
- 30 g schwarze Sesamsaat
- etwas Salz

### FÜR DIE SUPPE

- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 600 g Topinambur
- 3 EL natives Olivenöl extra zzgl. etwas mehr zum Beträufeln
- 150 ml Prosecco
- 500 ml Gemüsebrühe
- 150 g Rosenkohl
- 1 Granatapfel
- 60 g Pecorino
- 200 g Sahne
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Mehl, Butter, Pecorino, Muskat und 1/2 TL Salz in einer Schüssel zu einem glatten Teig verkneten, bei Bedarf etwas mehr Mehl oder eiskaltes Wasser dazu-

geben. Den Teig dann in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten in den Kühl schrank legen.

2 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Die Nadeln abzupfen und fein hacken. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und mit Ausstechern nach Belieben Sterne, Tannenbäume oder Blumen ausstechen. Diese mit etwas Abstand auf das vorbereitete Blech legen. Eigelb mit Milch verquirlen, die Teiglinge damit bestreichen und mit Sesam sowie Rosmarin bestreuen. Dann im vorgeheizten Ofen in 10–12 Minuten goldgelb backen. Heraus nehmen und auskühlen lassen.

3 Für die Suppe Schalotten und Knoblauch schälen, beides fein würfeln. Den Topinambur schälen und in Stücke schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin andüssten. Topinambur kurz mitdünsten, dann alles mit der Hälfte des Proseccos ablö schen und diesen etwas einkochen lassen. Die Gemüsebrühe dazugießen und alles aufkochen, dann abgedeckt bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen.

4 Inzwischen den Rosenkohl putzen, waschen und in die einzelnen Blättchen teilen. Die Blättchen in kochendem Salzwasser 1 Minute blanchieren. Abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen. Den Granatapfel halbieren und die Kerne zwischen den Trennhäutchen herauslösen. Den Pecorino grob reiben.

5 Die Topinambursuppe fein pürieren. Sahne dazugeben und die Suppe noch einmal aufkochen lassen, mit übrigem Prosecco, Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe mit Rosenkohlblättchen, Granatapfelkernen und Pecorino anrichten, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit den Rosmarin-Sesam-Plätzchen servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 2 Stunden zzgl. 30 Minuten Kühlzeit



Hauptspeise

## Steinpilz-Maronen-Conchiglioni mit Zucchinigemüse und Parmesancreme

*Conchiglioni con funghi porcini e castagne, contorno di zucchine e spuma al parmigiano*

FÜR 4 PERSONEN

### FÜR DIE PASTA

- 28 Conchiglioni
- 1 Schalotte
- 2 Stiele Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 3 Stiele Petersilie
- 350 g Steinpilze
- 150 g Maronen (gegart)
- 3 EL natives Olivenöl extra zzgl. etwas mehr zum Fettten
- 200 g Ricotta
- 1 Eigelb
- 1/2 Biozitrone (abgeriebene Schale und Saft)
- 1-2 EL Butter
- 1-2 EL Semmelbrösel
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### FÜR DAS GEMÜSE

- 1 Knoblauchzehe
- 1 roter Peperoncino
- 1 gelbe Zucchini
- 1 grüne Zucchini
- 2 Stiele Thymian
- 2 EL natives Olivenöl extra
- 50 ml Weißwein
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### FÜR DIE PARMESANCREME

- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Butter
- 150 ml Weißwein
- 150 g Sahne
- 80 g frisch geriebener Parmesan
- 1 Prise Zucker
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

# Das Veggie-Menü

1 Die Conchiglioni nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser knapp al dente garen. Inzwischen Schalotte schälen und fein würfeln. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Blättchen bzw. Nadeln abzupfen und fein hacken. Steinpilze gut putzen und fein würfeln. Maronen fein hacken.

2 Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Steinpilze darin scharf anbraten, ggf. portionsweise vorgehen. Am Ende alle Pilze sowie Maronen, Schalotte, Thymian und Rosmarin dazugeben und 5 Minuten braten, die dabei entstehende Flüssigkeit verkochen lassen. Mischung vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Conchiglioni abgießen und ebenfalls etwas abkühlen lassen.

3 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine große Auflaufform mit etwas Öl einfetten. Ricotta mit Eigelb, Zitronenschale, -saft, Petersilie, Salz und Pfeffer verrühren. Die Steinpilmischung möglichst ohne Flüssigkeit unterrühren. Conchiglioni mithilfe eines Teelöffels damit füllen und in die vorbereitete Form setzen. Butter in Flöckchen daraufsetzen. Conchiglioni mit Semmelbröseln bestreuen und im vorgeheizten Ofen 15–20 Minuten gratinieren.

4 In der Zwischenzeit für das Gemüse Knoblauch schälen und fein hacken. Peperoncino waschen und in feine Ringe schneiden. Die Zucchini waschen und in kleine Würfel schneiden. Den Thymian waschen und trocken schütteln. Blättchen von den Stielen zupfen.

5 Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zucchiniwürfel darin kurz bei großer Hitze anbraten. Knoblauch, Peperoncini und Thymian kurz unterschwenken, dann alles mit dem Weißwein ablöschen. Diesen etwas verkochen lassen und das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen.

6 Für die Parmesancreme Schalotte und Knoblauch schälen, beides fein würfeln und in einem Topf in der heißen Butter andünsten. Mit Wein ablöschen, Sahne dazugießen und etwas einkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen. Den fein geriebenen Parmesan dazugeben und darin schmelzen lassen. Alles mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken, dann mit dem Stabmixer Schaumig aufschlagen.

7 Die gratinierte Pasta aus dem Ofen nehmen. Das Zucchinigemüse jeweils mittig auf 4 Teller geben. Jeweils 7 Conchiglioni sternförmig um das Gemüse herum verteilen. Das Gericht mit Parmesancreme beträufeln und servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 90 Minuten



Dessert

## Tartufo-Semifreddo mit Feigen

*Semifreddo tartufo con i fichi*

FÜR 4 PERSONEN

### FÜR DAS SEMIFREDDO

70 g Haselnusskerne

4 Eigelb

100 g Zucker

500 g Sahne

3 EL Amaretto

8 EL Kakaopulver zzgl. etwas mehr zum Bestäuben

3 EL Puderzucker

100 g Zartbitterschokolade

### FÜR DIE FEIGEN

300 ml Rotwein

75 g Zucker

1 TL Balsamicoessig

4–6 Feigen

1 Die Haselnusskerne in der Küchenmaschine fein mahlen. Eine Kastenform mit Frischhaltefolie auskleiden.

2 2 Eigelb mit der Hälfte des Zuckers und 2 EL Wasser über einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Dann die Masse über einem Eiswasserbad kalt schlagen. 200 g Sahne steif schlagen und mit der Eigelbmasse vermengen. Die gemahlenen Haselnüsse und den Amaretto unterrühren. Nussmasse in die Kastenform geben und 90 Minuten einfrieren.

3 4 EL Kakaopulver mit 100 g Sahne und dem Puderzucker glatt rühren. Die angefrorene Nusseismasse aus dem Tiefkühlschrank nehmen und mit einem Löffel der Länge nach eine Mulde hineindrücken. Schokoladensoße hineingeben und alles weitere 90 Minuten einfrieren.

4 Schokolade grob hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen, dann etwas abkühlen lassen. 2 Eigelb mit restlichem Zucker und 2 EL Wasser über einem heißen Wasserbad dickcremig aufschlagen. Die Masse dann über einem Eiswasserbad kalt schlagen. Die restliche Sahne steif schlagen und mit der Eigelbmasse vermengen. Schokolade und übriges Kakaopulver unterrühren. Die Schokoladen-Eismasse in die Form geben, glatt streichen und alles abgedeckt über Nacht gefrieren lassen.

5 Rotwein, Zucker und Balsamicoessig in einem Topf sirupartig einkochen lassen. Feigen waschen, putzen und in Spalten schneiden, in der Rotweinsoße schwenken. Semifreddo aus der Form stürzen und von der Folie befreien, dann mit Kakaopulver bestäuben, in Scheiben schneiden und mit Rotweinfeigen anrichten. Das Dessert sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 90 Minuten  
zzgl. ca. 11 Stunden Kühlzeit

## SALAT

*mit gepfefferten Makrelen,  
eingelagerten roten Zwiebeln  
und Brunnenkresse*

Rezept auf Seite 18

**KLASSISCHES  
MENÜ**  
—  
Vorspeise



### Vorspeise

## Salat mit gepfefferten Makrelen, eingelegten roten Zwiebeln und Brunnenkresse

*Insalata con sgombro al pepe, cipolle rosse sott'aceto e crescione*

FÜR 4 PERSONEN

- 1 rote Zwiebel
- 3-4 EL Biozitronensaft
- 1/2 TL flüssiger Honig
- 2-3 EL natives Olivenöl extra
- 2 Handvoll Brunnenkresse
- 250 g Rote Bete (gegart und vakuumverpackt)
- 400 g Räuchermakrelenfilet
- 2 EL grüner Pfeffer in Lake (Glas)
- 50 g Walnusskerne
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Die Zwiebel schälen und in feine Ringe oder Streifen schneiden. Aus Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Honig und Öl ein Dressing anrühren. Die Zwiebel untermischen und abgedeckt ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

2 Inzwischen die Brunnenkresse verlesen, waschen und trocken schleudern. Die Rote Bete abtropfen lassen und 1 cm groß würfeln. Beides dekorativ gemischt auf Teller verteilen.

3 Die Makrelenfilets in mundgerechte Stücke teilen. Die eingelegten Pfefferkörner abtropfen lassen, grob hacken und mit den Makrelenstücken mischen, dann auf dem Salat anrichten. Die eingelegten Zwiebelringe aus der Marinade heben und ebenfalls auf die Teller geben, den Salat mit der Marinade beträufeln. Die Walnüsse grob hacken und darüberstreuen. Den Salat sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 35 Minuten

## Mit Endivie und Panettone-Croûtons GEFÜLLTES KALBSKARREE auf bunten Blumenkohlröschen

Rezept auf Seite 20



**KLASSISCHES  
MENÜ**  
Hauptspeise



## WEIHNACHTS- TRIFLE

*mit Schokocreme, Pandoro  
und Honigkaramell*

Rezept auf Seite 20



# Das klassische Menü



## Hauptspeise

### Mit Endivie und Panettone-Croûtons gefülltes Kalbskarree auf bunten Blumenkohlröschen

*Carré di vitello con ripieno di scarola e crostini di panettone e contorno di cavolfiore colorato*

FÜR 4 PERSONEN

#### FÜR DEN BRATEN

200 g Panettone (siehe Rezept Seite 29)

3 EL Butter

200 g Endiviensalat

1 Zwiebel

1,5 kg Kalbskarree mit Knochen am Stück

2 EL Senf

80 g Pancetta in Scheiben

#### AUSSERDEM

500 g bunte Blumenkohlröschen

400 g Brokkoliröschen

2 EL Butter

etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Panettone in kleine Würfeln schneiden und in einer Pfanne in 1 EL heißer Butter goldbraun braten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Endiviensalat verlesen, in Streifen schneiden, waschen und trocken schleudern. Die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden, in der Pfanne in 1 EL Butter glasig andünsten. Endivie dazugeben und beides leicht goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und ebenfalls abkühlen lassen.

2 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Fleisch trocken tupfen und längs zu einem Rollbraten aufschneiden. Mit Senf bestreichen und

mit Pancetta belegen. Darauf Endivie und Croûtons verteilen, dann alles fest zu einem Braten einrollen, diesen mit Küchengarn umwickeln.

3 Den Braten rundum mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne in 1 EL Butter von allen Seiten goldbraun anbraten. Den Braten in eine Auflaufform legen und im Ofen ca. 90 Minuten garen. Dabei regelmäßig etwas Wasser angießen und den Braten immer wieder mit der Garflüssigkeit übergießen.

4 Blumenkohl und Brokkoli waschen. Ca. 15 Minuten vor Ende der Garzeit um den Braten herum verteilen. Mit der übrigen Butter in Flöckchen belegen, mit Salz und Pfeffer würzen und mitbacken. Vor dem Servieren das Garn vom Braten entfernen. Braten und Gemüse auf einer Platte anrichten und servieren. Dazu passen gebackene Kartoffelpalten.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 2 Stunden



## Dessert

### Weihnachts-Trifle mit Schokocreme, Pandoro und Honigkaramell

*Trifle natalizio con crema al cioccolato, pandoro e caramello al miele*

FÜR 8 PERSONEN

#### FÜR DAS TRIFLE

6 Blatt Gelatine

220 g Zartbitterschokolade

250 ml Milch

500 g Sahne

5 Eigelb

70 g Puderzucker

1 Prise Gewürznelkenpulver

300 g Pandoro (alternativ anderer Hefe- oder Rührkuchen)  
1 TL Zimtpulver

#### FÜR DAS KARAMELL

70 g flüssiger Honig  
125 g Puderzucker

1 Die Gelatine nach Packungsangabe in kaltem Wasser einweichen. Schokolade hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen und wieder etwas abkühlen lassen. Milch und 250 g Sahne in einem Topf erwärmen. Eigelbe mit 60 g Puderzucker aufschlagen. Die warme Sahne mischen und das Gewürznelkenpulver untermischen und alles ca. 10 Minuten über dem heißen Wasserbad unter Rühren weiterschlagen. Die noch flüssige Schokolade und die gut ausgedrückte Gelatine unterrühren, bis sich alles gut vermengt hat. Die Creme dann beiseitestellen und abkühlen lassen.

2 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Pandoro in größere Würfel schneiden. Diese auf dem Blech verteilen, mit dem übrigen Puderzucker und 1/2 TL Zimtpulver bestreuen und im vorgeheizten Ofen in ca. 5 Minuten hellgoldbraun rösten, dann herausnehmen und kurz abkühlen lassen.

3 Eine Glasschüssel (Ø ca. 18 cm) mit 1/3 der Pandorowürfel auslegen und mit 1/3 der Schokoladencreme bedecken. Diesen Vorgang noch 2-mal wiederholen und das Dessert mindestens 60 Minuten abgedeckt kalt stellen.

4 Für das Karamell Honig mit Puderzucker in einem Topf bei kleiner Hitze ohne Rühren erhitzen und goldgelb karamellisieren. Ein Backblech mit Backpapier belegen, die Masse dünn darauf verstreichen und auskühlen lassen. Dann das Honigkaramell in Stücke brechen. Die übrige Sahne dickcremig aufschlagen und auf der Creme verteilen. Den Trifle mit Karamellstückchen garnieren und mit dem übrigen Zimt bestäubt servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten zzgl. 60 Minuten Kühlzeit

# Aperitivo

Italiens schönste Zeit des Tages zu Hause genießen

**Die kalten Monate kommen** und mit ihnen ein Gefühl von Gemütlichkeit, der Geruch von gerösteten Kastanien und dicke Socken an den Füßen. Man trifft Freunde nicht mehr draußen auf der Piazza zum Feierabenddrink, sondern lädt sie zu sich nach Hause ein. Denn wer sagt denn, dass die Geselligkeit der Aperitivo-Kultur nur in der Sonne funktioniert?

Nehmen Sie die Leichtigkeit des Sommers und das italienische Aperitivo-Gefühl ganz einfach mit in den Herbst und Winter. Am besten gelingt das mit dem italienischen Klassiker Mazzetti l'Originale. Zum Aperitivo kann man ein paar salzige Snacks reichen – Grissini, Oliven und weitere italienische Köstlichkeiten.

Der kulinarischen Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Von Melone und Parmaschinken mit Walnüssen über Burrata bis hin zum klassischen Käseteller mit süßen Feigen. Verfeinern lassen sich diese Delikatessen sehr gut mit unterschiedlichen Arten des italienischen Originals von „Mazzetti Aceto Balsamico di Modena“. So wird aus jedem Klassiker etwas ganz Besonderes.

Genau wie die Aperitivo-Kultur steht Mazzetti l'Originale für Tradition, Leidenschaft, Familie und Freunde. Diese Kombination macht sowohl das Produkt als auch die italienische Kultur zu etwas Einzigartigem. Seit Jahrzehnten perfektioniert die Familie Mazzetti die italienische Handwerkskunst des Balsamicoessigs aus Modena. Gerade der Norden Italiens ist für seine sehr ausgeprägte Aperitivo-Kultur bekannt. Eine perfekte Kombination also.

Holen Sie sich Ihr eigenes Stück Italien nach Hause und laden Sie Ihre Freunde auf einen Aperitivo zu sich ein. Genießen Sie das Leben – ganz italienisch eben!



Weitere Infos und Rezeptideen finden Sie unter  
[www.mazzettioriginale.de](http://www.mazzettioriginale.de)

# TEILNEHMEN & GEWINNEN

# Adventsverlosung

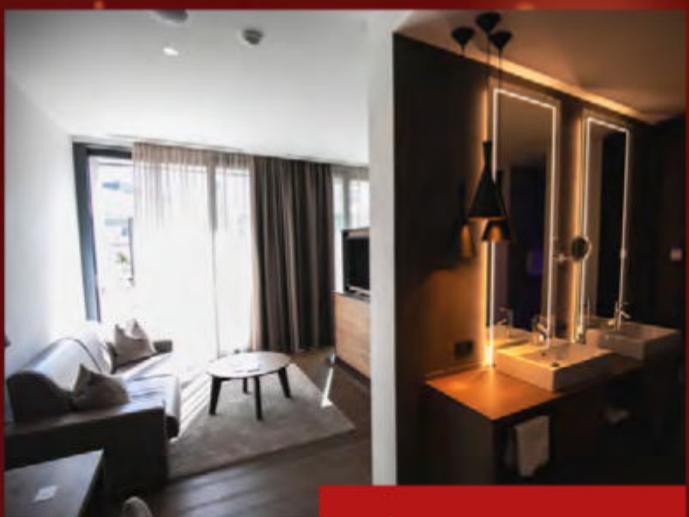


Wir möchten Ihnen zu Weihnachten eine Freude machen. Schauen Sie einmal, welche genialen Preise im Gesamtwert von ca. 9.250 Euro Sie mit einem Klick gewinnen können!

## UNSER HAUPTGEWINN:

*Vinum Hotels*

**1 x 6 Tage Urlaub in Südtirol**



HOTEL ANDERLAHN



## SO KÖNNEN SIE GEWINNEN

Teilnahme unter [www.soisstitalien.de/adventsverlosung](http://www.soisstitalien.de/adventsverlosung) bis zum 31.12.2021.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Das Gewinnspiel wird gemeinsam mit „LandGenuss“, „mein ZauberTopf“ und „Monsieur Cuisine“ veranstaltet.

Die „**Vinum Hotels Südtirol**“ ([www.vinumhotels.com](http://www.vinumhotels.com)) sind ein Verbund von 29 Südtiroler Weinhötelns. Weingenuss und Komfort stehen hier an erster Stelle, wie zum Beispiel im „Klein Fein Hotel Anderlahn\*\*\*\*“ ([www.anderlahn.com](http://www.anderlahn.com)) in Partschins. Gastgeberfamilie Kaserer empfängt die Gäste mit familiärer Herzlichkeit und bietet einen Urlaub, der Entspannung garantiert. Und auch im „Hotel Pacherhof“ ([www.pacherhof.com](http://www.pacherhof.com)) bei Brixen ist Wohlfühlen angesagt. Die alten Gemäuer strahlen Behaglichkeit aus, der Entschleunigung steht nichts im Wege. **Wir verlosen jeweils 3 Übernachtungen für 2 Personen in beiden genannten Hotels inkl. Halbpension und jeweils einer Weinberg- bzw. Weingutbesichtigung mit Weinprobe (Wert: ca. 3.500 Euro).**



HOTEL PACHERHOF





**FERRERO  
& DIBBERN**

## 1 x 1 Service & Pralinen

Eine hübsch gedeckte Festtafel wird mit den Dekotipps von Ferrero ([www.kreativ-mit-ferrero.de](http://www.kreativ-mit-ferrero.de)) zum tollen Hingucker. **Wir verlosen 1 hochwertiges Porzellanservice von Dibbern (je-weils 4 Speiseteller, Desserteller und Kaffeetaschen mit Untertasse sowie 2 kleine Schalen und 1 Servierplatte plus feine Ferrero-Spezialitäten (Wert: ca. 1000 Euro).**



Die programmierbare Siebträger-Espressomaschine „Design Espresso Advanced Barista“ von Gastroback ([www.gastroback.de](http://www.gastroback.de)) mit integriertem Mahlwerk kreiert Kaffeespezialitäten wie Espresso, Latte macchiato, Cappuccino und mehr im Handumdrehen.

**Wir verlosen 2 Siebträger-Espressomaschinen (Wert: je ca. 600 Euro).**

## GASTROBACK 2 x 1 Siebträger-Espressomaschine

**SOFANELLA**

## 1 x 1 Gutschein über 1.000 Euro

Sofanella ([www.sofanella.de](http://www.sofanella.de)) ist der erste Anbieter von bezahlbaren Designersofas mit Relaxfunktion in Deutschland. Hier wird jedes Möbelstück auf Anfrage angefertigt: Elektrische Sitz- und Rückenverstellung, viele Farben, Echtleder oder Stoff, individuelle Breiten und Längen, alles ist möglich. **Wir verlosen 1 x 1 Gutschein, einlösbar für den Kauf eines Sofas (Wert: 1.000 Euro).**



**VILLEROY  
& BOCH**

## 3 x 1 dekoratives Geschirrset

Die „Toy's Delight La Boule“ der Premiummarke Villeroy & Boch ([www.villeroy-boch.de](http://www.villeroy-boch.de)) ist auf den ersten Blick ein weihnachtlich anmutendes Designobjekt. In ihre Einzelteile zerlegt, besteht die Porzellankugel aus je 2 Bowls, flachen Schalen und Universaltellern sowie 1 Serviettsteller aus Premiumporzellan. **Wir verlosen 3 x 1 „La Boule“ (Wert: je ca. 350 Euro).**



**TCHIBO**

## 5 x 1 Gutschein über 200 Euro

Wenn der Duft von frisch gebackenen Keksen, Glühweingewürz oder deftigem Braten den Raum erfüllt, dann stehen die Feiertage vor der Tür! Am festlich gedeckten Tisch kommen alle zusammen und genießen das Weihnachtsessen. Elegantes Geschirr und Gläser mit Goldrand sowie schimmernde Tischwäsche sorgen für leuchtende Augen und entspanntes Lächeln. Dies und vieles mehr bieten die Weihnachtskollektionen von Tchibo ([www.tchibo.de](http://www.tchibo.de)).

**Wir verlosen 5 x 1 Einkaufsgutschein (Wert: je 200 Euro).**



## WINZERVEREIN HAGNAU 10 x 1 Sekt-Paket

Prickelnder Winzersekt von Hagnau am Bodensee ([www.hagnauer.de](http://www.hagnauer.de)) ist ein wahrer Genuss, wenn die feinen Perlen auf der Zunge tanzen. Zum Beispiel der „Hagnauer Muskateller“. Die traditionelle Flaschengärung bringt exotische Aromen von Ananas und Mango in die Nase. Der „Hagnauer Grand Pinot“ ist aus blauen Spätburgundertrauben gekeltert und fasziniert mit feiner Perlage. Als spritziger Begleiter findet sich ein „Pinot Rosé Sekt“ mit beeriger Süße im Paket. **Wir verlosen 10 Sekt-Pakete (à 3 Flaschen) inkl. Sektkühler (Wert: je 50 Euro).**



## KLASSISCHER PANETTONE

Rezept auf Seite 29

### *Die Basis*

Ein klassischer Panettone gehört einfach in die Weihnachtszeit. Er schmeckt toll zum Tee oder zum Kaffee und ist zudem die Grundlage für die vier unwiderstehlich feinen Abwandlungen, die wir Ihnen auf den folgenden Seiten vorstellen möchten.

# Nicht ohne Panettone

„Aus eins mach vier“ lautet die Devise bei diesen süßen Kreationen. Erst den **Panettone nach Grundrezept backen und dann geht's ans Verfeinern**. Welche Variante ist Ihr Favorit?



**PANETTONE-SEMIFREDDO**  
*mit Cognac-Birnen und  
Mandelkaramell*

Rezept auf Seite 29

# Panettone mit Pistaziencreme und karamellisierter Ananas

*Panettone con crema ai pistacchi e ananas caramellato*

FÜR 1 KUCHEN

- 1/2 Ananas**
- 2 EL brauner Zucker**
- 200 g Sahne**
- 1 Pck. Sahnefestiger**
- 250 g Quark**
- 1/2 Biozitrone (abgeriebene Schale und Saft)**
- 5 EL Puderzucker**
- 80 g Pistazienmus**
- 1 gebackener Panettone**  
**(Grundrezept Seite 29)**

1 Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Ananas schälen, längs vierteln, vom Strunk befreien und in dünne Scheiben schneiden. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit dem Zucker bestreuen. Im vorgeheizten Ofen in 20 Minuten goldbraun karamellisieren. Dann abkühlen lassen.

2 Sahne mit dem Sahnefestiger steif schlagen. Quark mit dem Zitronensaft, Puderzucker und Pistazienmus aufschlagen. Sahne vorsichtig unterheben.

3 Vom Panettone einen breiten Deckel abschneiden und den unteren Teil des Kuchens leicht aushöhlen. Das Kucheninnere anderweitig verwenden. Den ausgehöhlten Panettone mit fast allen karamellisierten Ananasscheiben auslegen und mit fast der gesamten Creme füllen. Den Deckel auflegen. Die restliche Creme auf den Deckel streichen, mit den übrigen Ananasscheiben toppen. Das Gebäck mit Zitronenschale bestreut servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten



## Mit Frucht

Im Backofen goldbraun karamellisierte Ananasscheiben sind das absolute Highlight bei dieser Kreation. Sie harmonieren wunderbar mit den Trockenfrüchten im Panettone und natürlich mit der zarten Pistaziencreme. Ein echtes Prachtstück!



Ein Stück  
vom Glück

PANETTONE  
*mit Zitrus-Kardamom-Creme  
und kandierten Orangen*

Rezept auf Seite 29

# Panettone mit Mascarpone-Kaffee-Cremefüllung und Baiserhaube

*Panettone con crema di mascarpone e caffè in crosta di meringa*

FÜR 1 KUCHEN

- 4 Blatt Gelatine**  
**2 Eier**  
**100 ml Espresso**  
**4 EL Kaffeelikör**  
**80 g brauner Zucker**  
**400 g Mascarpone**  
**5 EL gehackte Mandeln**  
**200 g Sahne**  
**1 gebackener Panettone**  
**(Grundrezept Seite 29)**  
**80 g Puderzucker zzgl. etwas mehr zum Bestäuben**

1 Die Gelatine nach Packungsangabe in kaltem Wasser einweichen. Die Eier trennen. Eiweiß kalt stellen. Eigelbe mit Espresso, Likör und Zucker über einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Die Gelatine gründlich ausdrücken und unter Rühren darin auflösen. Die Masse kalt schlagen, Mascarpone und Mandeln unterrühren. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben.

2 Vom Panettone einen Deckel abschneiden und den unteren Teil des Kuchens aushöhlen. Das Kucheninnere

anderweitig verwenden. Die Kaffeecreme hineinfüllen, den Deckel wieder auflegen und den Kuchen ca. 4 Stunden kalt stellen, bis die Creme fest geworden ist.

3 Vor dem Servieren das Eiweiß mit dem Puderzucker steif schlagen. Den Eischnee auf den Kuchen streichen und mit einem Gasbrenner goldbraun abflämmen. Den Kuchen mit etwas Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten zzgl. 4 Stunden Kühlzeit



## Mit Baiser

Eine goldbraun abgeflämmte Baiserhaube bildet das i-Tüpfelchen auf dieser Variante. Im Innern verbirgt sich eine Füllung aus zarter Kaffeecreme. Wer mag, gibt noch einige Birnenwürfelchen in die Creme, bevor sie in den Panettone kommt.



## GRUNDREZEPT: Klassischer Panettone

*Panettone classico*

FÜR 1 KUCHEN (Ø 20 CM)

- 1/2 Würfel Hefe**
- 75 ml lauwarme Milch**
- 1 Vanilleschote**
- 500 g Mehl**
- 150 g Zucker**
- 1 Prise Salz**
- 5 Eier**
- 200 g weiche Butter zzgl.**
- 2 EL mehr**
- 100 g Rosinen**
- 4 EL Rum**
- 50 g Orangeat, gehackt**
- 50 g Zitronat, gehackt**

**1** Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauslösen. Mehl, Zucker, Vanillemark und Salz in einer großen Schüssel mischen und eine Mulde hineindrücken. Hefemischung, Eier und 200 g Butter hineingeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Diesen mit einem Küchenhandtuch abdecken und ca. 2 Stunden ruhen lassen.

**2** Inzwischen Rosinen mit dem Rum in einem Topf leicht erwärmen, dann vom Herd ziehen und abkühlen lassen. Rosinen-Rum-Mischung mit Orangeat und Zitronat unter den Teig kneten. Eine hohe Springform mit Backpapier auskleiden. Den Teig zu einer Kugel formen, in die Form legen und abgedeckt weitere 60 Minuten ruhen lassen.

**3** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 2 EL Butter schmelzen. Den Teig mit der Butter bestreichen, im vorgeheizten Ofen in ca. 45 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 70 Minuten  
zzgl. 3 Stunden Ruhezeit



## Panettone-Semifreddo mit Cognac-Birnen und Mandelkaramell

*Semifreddo di panettone con pere al cognac e caramello alle mandorle*

FÜR 1 KUCHEN

- 3 Eier**
- 200 ml Milch**
- 100 g brauner Zucker**
- 6 EL Rum**
- 1 TL Vanilleextrakt**
- 350 g Sahne**
- 1 Prise Salz**
- 150 ml Cognac**
- 2 EL Biozitronensaft**
- 100 g Zucker**
- 4 kleine Birnen**
- 2 EL Butter**
- 50 g blanchierte Mandelkerne**
- 1 gebackener Panettone  
(Grundrezept links)**

**1** Die Eier trennen. Eigelbe mit Milch, braunem Zucker, Rum und Vanilleextrakt über einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Die Masse von der Hitze nehmen und kalt schlagen. 200 g Sahne steif schlagen und unterheben. Eiweiß mit Salz steif schlagen und unterheben. Die Semifreddomasse in eine flache Form füllen und mit Frischhaltefolie abgedeckt 5 Stunden gefrieren lassen.

**2** Den Cognac mit Zitronensaft, 50 g Zucker und 400 ml Wasser in einen Topf geben und aufkochen. Die Birnen vierteln, schälen, vom Kerngehäuse befreien und in den Sud legen. Alles ca. 5 Minuten kochen, dann beiseitestellen und im Sud auskühlen lassen.

**3** 50 g Zucker in einer Pfanne schmelzen. Butter und Mandeln untermischen. Karamell auf Backpapier geben und abkühlen lassen, dann klein hacken. Vom Panettone einen Deckel abschneiden und den unteren Teil aushöhlen. Das Kuchen-

innere anderweitig verwenden. Birnen abtropfen lassen. 2 Hälften zum Garnieren beiseitelegen, den Rest würfeln. Abwechselnd 1/3 der Birnenwürfel sowie 1/3 des Semifreddo einschichten. Den gefüllten Kuchen 60 Minuten einfrieren. Die übrige Sahne steif schlagen und auf den Kuchen streichen. Den Kuchen mit Mandelkaramell und den übrigen Birnen garnieren und sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten  
zzgl. 6 Stunden Kühlzeit



## Panettone mit Zitrus-Kardamom-Creme und kandierten Orangen

*Panettone con crema agli agrumi e cardamomo con arance candite*

FÜR 1 KUCHEN

- 1 gebackener Panettone  
(Grundrezept links)**
- 150 g kandierte Orangenscheiben**
- 200 g Sahne**
- 400 g Ricotta**
- 2 EL Limoncello**
- 1/2 Biozitrone (abgeriebene Schale und Saft)**
- 1/2 TL Kardamompulver**
- 6 EL Puderzucker**

**1** Vom Panettone einen Deckel abschneiden, den unteren Teil aushöhlen. Das Kucheninnere anderweitig verwenden.

**2** 100 g der Orangen hacken. Sahne steif schlagen. Ricotta, Limoncello, Zitronenschale und -saft, Kardamom und Puderzucker verrühren. Die Hälfte der Sahne und die gehackten Orangen unterheben. Creme in den Panettone füllen, Deckel auflegen. Den Kuchen mit übriger Sahne und restlichen Orangen servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 20 Minuten

# PASTA & VINO

## Nudelgerichte mit passender Weinempfehlung

Freuen Sie sich auf neue Ideen für **Pastagerichte mit unterschiedlichen Kohlsorten!**

Mit einem Glas Wein wird der Genuss noch getoppt

FOTOS & STYLING | ANNA GIESELER & HENRIKE WÖLFL

### KOHL-MINESTRONE mit Ditaloni

*Minestrone di cavolo  
e ditaloni*

FÜR 4 PERSONEN

- 1 Stange Lauch  
1 Knoblauchzehe  
300 g Wirsing  
400 g Romanesco in Röschen  
3 EL natives Olivenöl extra  
ca. 1 l heiße Gemüsebrühe  
200 g Ditaloni  
200 g Rotkohl  
4 Stiele Basilikum  
50 g frisch geriebener Pecorino  
etwas Salz und frisch gemahlener  
schwarzer Pfeffer

1 Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Wirsing und Romanesco waschen. Wirsing vom Strunk befreien und in Stücke schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen, Lauch, Knoblauch und Wirsing darin kurz andünsten. Mit der Brühe ablöschen, aufkochen und 10–12 Minuten köcheln lassen. Ditaloni nach Packungsangabe dazugeben und al dente garen. Romanesco in den letzten 3 Minuten mitköcheln lassen.

2 Rotkohl putzen, vom Strunk befreien, waschen und in feine Streifen schneiden. Mit etwas Salz durchkneten. Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen. Minestrone mit Salz und Pfeffer würzen, auf Suppenteller verteilen, mit Rotkohl toppen und mit Pecorino und Basilikum bestreut servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten



Passende  
Weinempfehlung



### Grenzgänger

Ein typischer und authentischer Chianti aus dem Herzen der Toskana, der seine Grenzen auslotet. Gefertigt mit einem großen Aufwand, greift er die ursprüngliche Stilistik seines heimatlichen Terroirs auf. Der Wein ist ausgebaut in slawonischer Eiche und kommt komplex und seriös daher.

**WIR EMPFEHLEN:** „Chianti Classico ‚Al Limite‘ DOCG 2017“ von San Leonino, 14 Vol.-%, Rebsorte: 100 % Sangiovese, 9,95 Euro, [www.vinolisa.de](http://www.vinolisa.de)

## ROSENKOHL-SALSICCIA-PENNE mit Orangen-Gremolata

Penne con salsiccia, cavoletti di Bruxelle e gremolata di arancia

FÜR 4 PERSONEN

**500 g Rosenkohl**  
**1 Zwiebel**  
**400 g Salsiccia**  
**3 EL natives Olivenöl extra**  
**300 g Sahne**  
**100 g Parmesan**  
**1/2 Bioorange (abgeriebene Schale und Saft)**  
**400 g Penne**  
**1 Knoblauchzehe**  
**1 Bund Petersilie**  
**etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

**1** Rosenkohl putzen und waschen. Röschen jeweils halbieren und in kochendem Salzwasser 2–3 Minuten blanchieren,

dann abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Salsiccia-Brät in kleinen Portionen aus der Pelle drücken.

**2** Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Salsiccia-Stückchen darin rundherum goldbraun braten. Rosenkohl und Zwiebel dazugeben und alles 5 Minuten braten. Die Sahne dazugießen, Parmesan unterrühren und alles weitere 4–5 Minuten einköcheln lassen. Mit Orangensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

**3** Penne nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen. Für die Gremolata den Knoblauch schälen, andrücken und fein hacken. Die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen, fein hacken und mit Knoblauch und Orangenschale vermengen. Penne abgießen und tropfnass in die Soße geben, alles vermengen. Die Pasta auf Teller verteilen, mit der Gremolata bestreuen und sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten



Passende Weinempfehlung



### Substanz des Sangiovese

Ein herausragender Roséwein mit Persönlichkeit und stabiler Struktur. Die delikate Zitrus- und Beerenfrucht wird von einer ideal balancierten Säure getragen. Wie ein roter Faden führt der mineralische Grundton in einen langen Nachhall.

**WIR EMPFEHLEN:** „Rosé di TreRose Toscana Rosato IGT 2020“ von TreRose, 13 Vol.-%, Rebsorte: 100 % Sangiovese, 9,99 Euro, [www.vinolisa.de](http://www.vinolisa.de)





## BAVETTE in cremiger Blumenkohlsoße

*Bavette alla crema di cavolfiore*

FÜR 4 PERSONEN

- 500 g Blumenkohl**
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Pancetta in dünnen Scheiben**
- 1 Bund Petersilie
- 5 EL natives Olivenöl extra
- 300 ml heiße Gemüsebrühe
- 200 g Sahne**
- 1/2 Biozitrone (abgeriebene Schale)
- 400 g Bavette**
- 40 g Mandelblättchen**
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Blumenkohl putzen, in kleine Röschen teilen und waschen. 2-3 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Knoblauch schälen und fein würfeln.

Pancetta in Würfel schneiden. Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und fein hacken.

**2** 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, den Knoblauch darin andünsten und etwa 2/3 des Blumenkohls dazugeben. Heiße Brühe und Sahne dazugießen. Alles ca. 5 Minuten köcheln lassen, dann fein pürieren und mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hälfte der gehackten Petersilie untermischen.

**3** Die Bavette nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen. Übriges Öl in einer weiteren Pfanne erhitzen, den restlichen Blumenkohl darin rundherum anrösten. Mandelblättchen sowie Pancetta dazugeben und kurz mitrösten.

**4** Bavette abgießen und tropfnass mit der Blumenkohlsoße vermengen. Die Pasta auf Teller verteilen, mit der gerösteten Blumenkohlmischung anrichten und mit übriger Petersilie bestreut servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten



Passende Weinempfehlung



### Ein runder Roter

Eine spannungsreiche Verbindung dreier Rebsorten, die purpurroten Rotwein ergibt. Die Aromatik erinnert an reife Beeren, die mit würzigen Noten einhergehen. Füllig und weich, die Tannine geben sich seidig, mit abrundender charmanter Fruchtsüße.

**WIR EMPFEHLEN:** „Roma Rosso Lazio DOC 2019“ von Fontana Candida, 14 Vol.-%, Rebsorten: 50 % Montepulciano, 30 % Cesanese, 20 % Syrah, 7,49 Euro, [www.vinolisa.de](http://www.vinolisa.de)



## SPAGHETTINI mit Grünkohlpesto und gebratenem Rotbarschfilet

*Spaghettini con pesto di cavolo riccio e filetto di scorfano*

FÜR 4 PERSONEN

- 300 g Grünkohl
- 1 Knoblauchzehe
- 40 g Rauchmandeln
- 100 ml natives Olivenöl extra
- 40 g frisch geriebener Parmesan
- 4 Rotbarschfilets (à ca. 120 g, mit Haut)
- 1/2 Biozitrone (Saft)
- 2-3 EL Mehl
- 400 g Spaghettini
- 1 rote Paprikaschote
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

**1** Grünkohl waschen, von harten Stielen befreien und 2 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. Abgießen, abschrecken und etwas ausdrücken. Knoblauch schälen und grob hacken. Die Mandeln fein hacken. Grünkohl, Knoblauch und 70 ml Öl fein pürieren. Mandeln und Parmesan untermengen und das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**2** Fischfilets waschen, trocken tupfen, mit Zitronensaft und Salz würzen und im Mehl wenden. Überschüssiges Mehl abklopfen. Übriges Öl in einer Pfanne erhitzen, die Filets darin bei großer Hitze auf der Hautseite 3-4 Minuten braten. Die Hitze reduzieren, den Fisch wenden und 2-3 Minuten garen.

**3** Spaghettini nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen. Paprika waschen, entkernen und fein würfeln. Das Pesto mit etwas Pastakochwasser glatt rühren und mit den tropfnassen Spaghettini vermengen. Pasta auf Teller verteilen, mit Fisch und Paprika anrichten und servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten



Passende  
Weinempfehlung



### Cuvée mit Charakter

Die authentische Cuvée dreier heimischer Varietäten zeigt exotische Obstaromen, die von Blumen- und Kräuteranklängen begleitet werden. Mit seiner frischen Fruchtigkeit harmoniert dieser Weißwein aus dem Latium perfekt zu Fisch und Meeresfrüchten.

**WIR EMPFEHLEN:** „Roma Bianco Lazio DOC 2020“ von Fontana Candida, 13,5 Vol.-%, Rebsorten: 40 % Malvasia, 30 % Bombino Bianco, 30 % Greco, 7,49 Euro, [www.vinolisa.de](http://www.vinolisa.de)

# ÜBERBACKENE WIRSING-CONCHIGLIONI

*Conchiglioni alla verza gratinati*

FÜR 4 PERSONEN

## 16-20 Conchiglioni

- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Zwiebel

## 2 Zweige Rosmarin

- 1 roter Peperoncino

800 g Wirsing

3 EL natives Olivenöl extra

250 g Ricotta

800 g stückige Tomaten (Dose)

etwas frisch geriebener Parmesan

etwas Salz und frisch gemahlener

schwarzer Pfeffer

1 Conchiglioni nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser knapp al dente garen. Knoblauch und Zwiebel schälen, beides fein würfeln. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Nadeln abzupfen und fein hacken. Den Peperon-

cino waschen, ggf. entkernen und in Ringe schneiden. Wirsing putzen, vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden.

2 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Knoblauch, Zwiebel, Rosmarin und Peperoncino darin andünsten. Wirsing dazugeben und 7-8 Minuten unter Röhren braten. Etwa 1/3 der Mischung abnehmen und kurz abkühlen lassen, dann mit Ricotta, Salz und Pfeffer verrühren. Die stückigen Tomaten zum restlichen Wirsing in die Pfanne geben. Alles aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

3 Die Tomaten-Wirsing-Soße in eine Auflaufform geben. Die vorgegarten Conchiglioni mit der Ricotta-Wirsing-Masse füllen, dann auf die Tomatensoße setzen und mit dem geriebenen Parmesan bestreuen. Alles im vorgeheizten Backofen in 20-25 Minuten goldbraun gratinieren. Das Gericht aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen, dann servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten



Passende Weinempfehlung



## Ausgezeichnet

Ein mit Höchstbewertungen bedachter Vino Nobile. Mit einer konzentrierten Aromatik dunkler Beeren und Schwarzkirsche nebst Veilchen und Vanille. Die saftig-elegante Frucht ist von samtenen Gerbstoffen durchzogen. Ein Wein mit Lagerpotenzial.

**WIR EMPFEHLEN:** „Santa Caterina Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2017“ von TreRose, 14 Vol.-%, Rebsorte: 100 % Sangiovese, 12,99 Euro, [www.vinolisa.de](http://www.vinolisa.de)



## CASARECCE-WEISS-KOHL-HACK-PFANNE

*Casarecce in padella con carne macinata e cavolo cappuccio*

FÜR 4 PERSONEN

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 600 g Weißkohl
- 100 g getrocknete Tomaten in Öl (Glas)
- 75 g Pinienkerne
- 4 EL natives Olivenöl extra
- 500 g Rinderhack
- 200 ml heiße Gemüsebrühe
- 100 g schwarze Oliven, entsteint
- 400 g Casarecce
- 60 g Parmesan
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

**1** Zwiebel und Knoblauch schälen, beides in feine Würfel schneiden. Den Weißkohl putzen, vom Strunk befreien und in Streifen schneiden, dann waschen und gut abtropfen lassen. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und würfeln. Die Pinienkerne ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne goldbraun rösten.

**2** Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, das Hackfleisch darin goldbraun und krümelig braten. Weißkohl, Zwiebel und Knoblauch dazugeben und mitbraten. Heiße Gemüsebrühe, getrocknete Tomaten und Oliven dazugeben und alles 10–12 Minuten köcheln lassen.

**3** Die Casarecce nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen. Den Parmesan in grobe Späne hobeln. Die Casarecce abgießen und tropfnass zum Hackfleisch-Kohl-Mix in die Pfanne geben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Parmesan und Pinienkernen bestreut servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 35 Minuten



Passende  
Weinempfehlung



### Ein rassiger Rosato

Das hohe qualitative Potenzial der beiden verwendeten Traubensorten fließt in diesen Rosato ein, der den Gaumen mit frischer Frucht streichtelt. Das reizende Kirscharoma ist unterlegt von dezenten floralen Noten von Rosen und Veilchen. Die ideale Trinktemperatur für den Rosato liegt bei 8–10 °C.

**WIR EMPFEHLEN:** „Vipra Rosato Umbria IGT 2020“ von Bigi, 12 Vol.-%, Rebsorten: 70 % Merlot, 30 % Sangiovese, 5,99 Euro, [www.vinolisa.de](http://www.vinolisa.de)

# Italienischer Weingenuß



  
FONTANA CANDIDA



## Fontana Candida

Eleganz der Ewigen Stadt

Die „Quelle Candida“ ist Namensgeberin für dieses Weingut, das bereits seit mehr als 60 Jahren vorbildliche Arbeit im Latium leistet. In dieser traditionsreichen Anbauregion bildet die italienische Hauptstadt das urbane Zentrum, dennoch fristen die dort erzeugten Gewächse bei uns eher ein Schattendasein – völlig zu Unrecht! Das zeigt auch der Betrieb Fontana Candida, der inmitten jenes DOC-Gebiets gelegen ist, das für ein jahrhundertealtes weinbauliches Erbe steht.

Im Denken und Handeln vereint sich bei Fontana Candida der Respekt vor diesem Vermächtnis mit zeitgemäßer und vorausschauender Önologie, was sich in den Qualitäten der erzeugten Weine niederschlägt. Aber auch die natürlichen Gegebenheiten begünstigen ein

hohes Niveau: Auf Hügeln von bis zu 400 Metern Höhe wurzeln die überwiegend kultivierten autochthonen Reben in Böden aus Vulkanasche, die optimal wasser-durchlässig sind. Im mediterranen Klima mit den – auch dank der von der Küste hereinwehenden Ponentino-Brise – gemäßigten Temperaturen und sonnenreichen Tagen können die Trauben voll ausreifen und ihr gesamtes aromatisches Potenzial in die Weine geben.

Unter anderem werden zwei Weine, sowohl in Weiß als auch in Rot, mit dem Etikett „Roma“ erzeugt. Sie zeichnen sich durch ihre elegante Art aus und spiegeln schon in ihrer Benennung durch den Verweis auf die Ewige Stadt Herkunft und Verbundenheit mit dem heimatlichen Terroir wider. [www.fontanacandida.it](http://www.fontanacandida.it)



Italien ist das **Zuhause bester Weine**. Zahlreiche Weingüter vor Ort sorgen auch hierzulande mit ihren Weinen für Genussmomente ohnegleichen. Drei dieser Weingüter lernen Sie hier kennen

The screenshot shows the homepage of the Vinolisa website. At the top, there's a navigation bar with links like "HOME", "WEISSWEINE", "ROSEWEINE", "SPÄTBEDRÜCKTE", "PROSECCO", "SPIRITUOSEN", "WINEPAKETE", and "FERNPOST". Below the navigation, there's a section for "il goccio" featuring a wine bottle and some text. To the right, there's a photo of a castle and several wine bottles. A circular badge on the right says "UNSER EINKAUFSTIPP" with a shopping cart icon. Below the badge, there's a section titled "Italienische Weine per Mausklick einkaufen" with text about buying Italian wines online. There are also three small wine bottle images with their names: "BRUNI", "ANTONIO RAVASI TOSCANA IGT 2018", and "BERNA ADDOBATI VINO DI MONTAUSO IGT 2018".



# San Leonino TreRose

Toskanische Tropfen – ein Traum im Weinglas

**Das Weingut San Leonino** befindet sich im toskanischen Castellina und somit im Herzen des klassischen Anbaugebiets für Chianti. Hier wird Weinbau seit mehr als einem Jahrtausend betrieben, und bei San Leonino wird das immense qualitative Potenzial der Rebsorte Sangiovese voll ausgeschöpft. Die Weinstöcke gedeihen in ideal nach Süden und Südwesten ausgerichteten Lagen, die sich bis auf 400 Meter über Meereshöhe ziehen. Dadurch können Trauben aus unterschiedlichen Mikroklimata und daher mit verschiedener Stilistik gelesen werden, die Chefönologe Andrea Lonardi nach der Vergärung zur optimalen Cuvée vermählt. So wird der vorzügliche „Chianti Classico“ von San Leonino zum Repräsentanten seines Terroirs. [www.sanleonino.it](http://www.sanleonino.it)

**Der Winzerbetrieb TreRose** liegt im malerischen Städtchen Montepulciano. Auch in diesem verträumten Anwesen aus dem 16. Jahrhundert steht der Sangiovese, hier auch unter dem Namen „Prugnolo Gentile“ bekannt, im Fokus des Wirkens. Die Paradesorte der Toskana ergibt weiche Weine von tiefer Farbe mit komplexer Aromatik und samtenen Tanninen. Im Verein mit tonhaltigen Böden und naturnaher Bewirtschaftung entstehen bei TreRose Weine, die zur Spitze der Region zählen, darunter der unwiderstehliche Vino Nobile di Montepulciano „Santa Caterina“ und der neu kreierte „Rosé di TreRose“. Letzterer ist ein Ausnahme-Rosato, der den Spagat zwischen Frische und seriöser Struktur ideal meistert. [www.borgotrerose.it](http://www.borgotrerose.it)



## BROKKOLISALAT mit Trauben, Mandeln und grünem Dressing

Rezept auf Seite 42



Fotos: © StockFood/News Life Media (1); © StockFood/Mondadori Portfolio/Giorgi Stefanini (1) | Illustration: Getty Images/iStock/Geert Images Plus/Ihor Potysiev (1)

# Knackig leicht & frisch Wintersalate

Wer dieser Tage ausgiebig schlemmt, sollte auf **eine Extrapolition Vitamine und Ballaststoffe** nicht verzichten. Unsere bunten Salate sind dazu perfekt geeignet!

## Fruchtig-fein

Dieser Salat glänzt mit jeder Menge Zitruspower durch Orange, Limette und Grapefruit. Zarte Garnelen bilden einen idealen Gegenspieler dazu. Und durch den rohen Fenchel erhält das Gericht eine knackige Komponente und eine wunderbare Würze.



## FENCHELSALAT *mit Garnelen und Zitrusfrüchten*

Rezept auf Seite 43



# Chicoréesalat mit Räucherforelle und Mandarinen

*Insalata belga con trota affumicata e mandarini*

FÜR 4 PERSONEN

- 4 Stauden Chicorée**  
**150 g Feldsalat**  
**3 Biomandarinen**  
**80 g Haselnussblättchen**  
**1/2 Bund Schnittlauch**  
**1/2 Biozitrone**  
**200 g Joghurt**  
**3 EL natives Olivenöl extra**  
**1 Prise Zucker**  
**4 Scheiben Bauernbrot**  
**2 EL Butter**  
**200 g geräucherte Forellenfilets**  
**1-2 cm frischer Meerrettich**  
**(alternativ 1 TL Meerrettich aus dem Glas)**  
**etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Den Chicorée putzen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Den Feldsalat verlesen, putzen, waschen und trocken schleudern. Mandarinen schälen und in Scheiben schneiden. Die Haselnussblättchen ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne goldbraun anrösten, bis sie duften. Herausnehmen und abkühlen lassen.

2 Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Die Zitrone heiß abwaschen und trocken reiben. Die Schale fein abreiben, die Frucht halbieren und auspressen. Den Joghurt in einer Schüssel mit Öl, Zitronensaft, -schale und Zucker verquirlen. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann den Schnittlauch unterrühren.

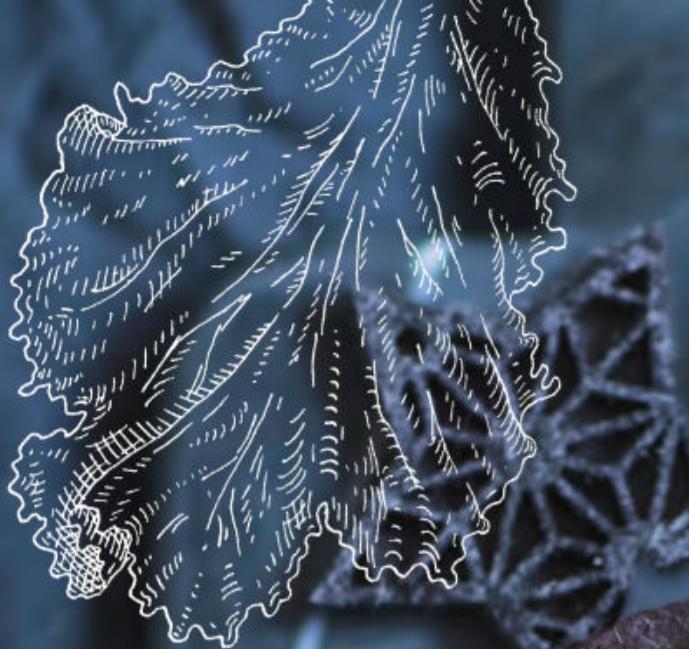
3 Die Brotscheiben mit etwas Butter bestreichen und in einer Grillpfanne von beiden Seiten anrösten. Die geräucherten Forellenfilets in mundgerechte Stücke teilen. Den Meerrettich schälen und fein reiben.

4 Chicorée, Feldsalat, Mandarinen und Haselnüsse vorsichtig vermengen und auf Teller verteilen. Den Salat mit Forelle und Meerrettich anrichten, mit Joghurdressing beträufeln und mit dem Röstbrot sofort servieren.

**TIPP:** Anstelle von Mandarinen können Sie nach Belieben auch frische Feigen mit diesem Salat kombinieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 30 Minuten





## KÜRBIS- ROTKOHL-SALAT *mit Physalis*

Rezept auf Seite 43



### Säurekick

Herhaftes Gemüse wie Kürbis und Rotkohl vertragen säuerliche Komponenten sehr gut. Für diesen Salat haben wir Physalis - auch Kapstachelbeeren genannt - gewählt, die mit ihrer Frische und ihrer säuerlichen Note den Salat perfekt ergänzen.



## Herhaft gut

Auf den ersten Blick spielen die gebratenen Hackbällchen und die Ofenkartoffeln die Hauptrolle in diesem Salat. Der geheime Star ist jedoch Radicchio. Der Bittersalat ist geschmacklich eine gute Kombination und zudem gesund (mehr ab Seite 44).



### Salat mit Ofenkartoffeln, Hackbällchen und Honig-Senf-Dip

*Insalata con patate al forno, polpettine e salsa di senape e miele*

FÜR 4 PERSONEN

- 800 g** festkochende Kartoffeln
- 600 g** Süßkartoffeln
- 9 EL** natives Olivenöl extra
- 1 TL** edelsüßes Paprikapulver
- 1 Schalotte**
- 500 g** gemischtes Hack
- 3 EL** körniger Senf
- 1 Ei**
- 50 g** Semmelbrösel
- 250 g** Friséesalat
- 150 g** Radicchio
- 4 Stiele** Petersilie
- 300 g** Mascarpone
- 1 EL** flüssiger Honig
- etwas** Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kartoffeln und Süßkartoffeln schälen, waschen und in Spalten schneiden. 5 EL Öl mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer verrühren, mit Kartoffeln und Süßkartoffeln vermengen. Den Mix dann auf ein mit Backpapier belegtes

Blech geben und im vorgeheizten Backofen 25–30 Minuten backen.

2 Inzwischen Schalotte schälen und fein würfeln. In 1 EL Öl glasig dünssten, kurz abkühlen lassen. Hackfleisch, 1 TL Senf, Ei, Semmelbrösel, Schalotte, Salz und Pfeffer gut vermengen. Mit angefeuchteten Händen kleine Hackbällchen daraus formen. Übriges Öl in einer Pfanne erhitzen und die Bällchen darin rundherum goldbraun braten.

3 Friséesalat und Radicchio in mundgerechte Stücke pflücken, waschen und trocken schleudern. Die Petersilie waschen und trocken schütteln. Blättchen abzupfen und hacken. Mascarpone, Honig, übrigen Senf, Petersilie, Salz und Pfeffer verrühren. Beide Salatsorten auf Teller verteilen. Warme Ofenkartoffeln sowie Hackbällchen darauf anrichten. Den Salat sofort servieren, den Honig-Senf-Dip dazureichen.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten

### Brokkolisalat mit Trauben, Mandeln und grünem Dressing

*Insalata di broccoli, uva e mandorle con condimento verde*

FÜR 4 PERSONEN

- 2 EL** Mandelkerne
- 2** mittelgroße Brokkoli
- 80 g** kernlose rote Weintrauben
- 6 Stiele** gemischte Kräuter (z.B. Petersilie, Kerbel, Minze, Basilikum)
- 1-2 Handvoll** Blattsalat (z.B. Rote-Bete-Blätter, Babyspinat)
- 1** junge Knoblauchzehe
- 3 Stiele** Petersilie
- 1 Stiel** Estragon
- 1 EL** Schnittlauchröllchen
- 100 g** griechischer Joghurt
- 1 EL** Rotweinessig
- 1 EL** natives Olivenöl extra
- etwas** Biozitronensaft
- 1 EL** Rapsöl
- etwas** Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Die Mandeln hacken und ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne rösten, dann abkühlen lassen. Brokkoli waschen und putzen. Stiele quer in Scheiben schneiden,

die Köpfe in Röschen teilen. Die Trauben waschen, abtropfen lassen und jeweils halbieren. Gemischte Kräuter und Blattsalate verlesen, waschen und trocken schleudern, Salate ggf. kleiner zupfen.

**2** Für das Dressing Knoblauch schälen und vierteln. Petersilie und Estragon waschen und trocken schütteln, dann mit Schnittlauch, Knoblauch, Joghurt, Essig und Olivenöl fein mixen. Das Dressing mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzig abschmecken.

**3** Eine heiße Grillpfanne mit Rapsöl fetten, den Brokkoli darin 4–5 Minuten unter Wenden braten, bis er leicht gebräunt ist. Er sollte noch bissfest sein.

**4** Die Hälfte des Dressings auf einer Platte verstreichen, den gebratenen Brokkoli darauf verteilen und mit etwas Salz würzen. Trauben, Kräuter und Salatblätter darauf verteilen, alles mit etwas Pfeffer sowie mit den gerösteten Mandeln bestreuen. Den Salat mit etwas Dressing beträufeln und sofort servieren. Das restliche grüne Dressing dazureichen.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten



## Fenchelsalat mit Garnelen und Zitrusfrüchten

*Insalata di finocchi, agrumi e gamberi*

FÜR 4 PERSONEN

- 2** Bioorangen
- 1** Biolimette
- 1** Biograpefruit
- 1** rosa Biograpefruit
- 1 EL** flüssiger Honig
- 1 EL** scharfer Senf
- 8 EL** natives Olivenöl extra
- 300 g** Garnelen, gekocht und geschält

**2** Fenchelknollen  
einige essbare lila Blütenblätter,  
nach Belieben  
etwas Salz und frisch gemahle-  
ner schwarzer Pfeffer

**1** 1 Orange und die Limette heiß abwaschen und trocken reiben. Die Schale in feinen Streifen abziehen und beide Früchte auspressen. Die übrigen Zitrusfrüchte großzügig schälen und filetieren. Den Zitrussaft mit Honig, Senf, Salz, Pfeffer, Öl und Zitruszesten verrühren. Garnelen waschen und abtropfen lassen.

**2** Den Fenchel putzen und waschen.  
**3** Das Grün von 1 Knolle abzupfen und fein hacken. Die Knollen in sehr feine Scheiben hobeln und in einer Schüssel mit Zitrusfilets, Garnelen und der Hälfte des Fenchelgrüns vermischen. Alles mit der Hälfte des Dressings beträufeln und vermengen. Den Salat auf Teller verteilen, mit dem übrigen Fenchelgrün und nach Belieben noch mit in kleine Stücke gezupften essbaren lila Blütenblättern bestreuen und servieren. Das restliche Dressing separat dazureichen.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 25 Minuten



## Kürbis-Rotkohl-Salat mit Physalis

*Insalata di zucca, cavolo rosso e alchechengi*

FÜR 4 PERSONEN

- 3 EL** natives Olivenöl extra
- 1** Winterkürbis (z.B. Eichelkürbis, ca. 700 g)
- 140 g** Speck
- 600 g** Rotkohl
- 1 TL** Zucker
- 3 EL** Apfelessig
- 4 EL** Rapsöl
- 100 g** Physalis

**2** Handvoll Blattsalat (z.B. roter Eichblattsalat, Radicchio, Lollo rosso, Romana)  
**2 EL** Kürbiskerne, geröstet  
**2 EL** Schnittlauchröllchen  
**1 EL** Biozitronensaft  
etwas Salz und frisch gemahle-  
ner schwarzer Pfeffer

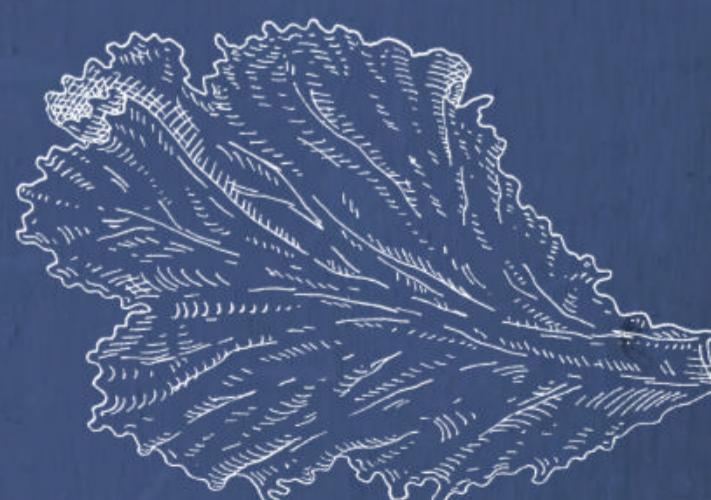
**1** Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen ofenfesten Bräter mit 1 EL Olivenöl einfetten. Kürbis waschen, trocken tupfen, vierteln, von Fasern und Kernen befreien und in ca. 1,5 cm dicke Spalten schneiden. Den Speck in Streifen schneiden. Kürbisspalten und Speck im Bräter verteilen, salzen, pfeffern und mit 1 EL Olivenöl beträufeln. Alles im vorgeheizten Ofen 40–45 Minuten backen, bis der Kürbis gar ist. Ggf. mit Alufolie abdecken, sollte der Mix zu dunkel werden.

**2** Inzwischen vom Rotkohl die äußeren Blätter sowie den Strunk entfernen. Den Kohl dann halbieren, in feine Streifen hobeln und mit Zucker, Essig und Rapsöl verkneden. Den Rotkohlsalat mit Salz und Pfeffer würzen und abgedeckt 35–45 Minuten durchziehen lassen.

**3** Physalis waschen und jeweils halbieren. Die Blattsalate verlesen, ggf. putzen, waschen, trocken schleudern und die Blätter ggf. etwas kleiner zupfen.

**4** Kürbis und Speck aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen, dann auf einer Platte anrichten. Salatblätter, Physalis und Rotkohlsalat darauf verteilen. Alles mit Kürbiskernen und Schnittlauch bestreuen, nach Belieben noch leicht salzen und pfeffern und den Salat mit dem restlichen Olivenöl und dem Zitronensaft beträufelt servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 70 Minuten





### Gesunde Kugeln

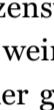
Sein charakteristischer bitterer Geschmack macht Radicchio so gesund. Neben dem Radicchio rosso di Chioggia (o.r.) gibt es auch längliche Sorten wie den Radicchio rosso di Treviso (u.l.).



# GESUND ALL'ITALIANA

# Dieses Mal: Radicchio

**Wohlbefinden durch italienisches Essen** - wir zeigen Ihnen, wie Sie Ihrem Körper mit Zutaten der italienischen Küche etwas Gutes tun, und verraten die passenden Rezepte



**Radicchio zählt wie seine Artverwandten Endivie, Chicorée und Zuckerhut nicht zu den Blattsalaten, sondern zur Gattung der Wegwarten (Zichorien), die als besonders vitamin- und mineralstoffreich gelten.** Sekundäre Pflanzenstoffe, die Anthocyane, geben dem Radicchio seine markante weinrote bis violette Färbung. Radicchio kann roh, gedünstet oder gebraten verzehrt werden. Als Salat sind die Köpfe ein Klassiker, weniger bekannt ist dagegen, wie gut sie auch in Pastasößen, zu Reis oder als Beilage zu Fleisch, Fisch und Geflügel schmecken. Heimat, und bis heute Hauptanbaugebiet des Radicchio, ist Italien, genauer Venetien. Bei der Radicchioernte werden die grünen Außenblätter entfernt, und nur die fest geschlossenen Innenköpfe gelangen auf den Markt. Radicchio hat einen bitteren Geschmack mit einer herbwürzigen, leicht nussigen Note. Während in den meisten Küchen nur die Radicchioherzen Verwendung finden, wissen die Italiener auch die Wurzel der Pflanze zu schätzen. Diese hat einen etwas herbenen Geschmack. Geschält, gewaschen und klein gehackt eignet sie sich wunderbar zum Verfeinern von Soßen und Salaten. Für den Geschmack des Radicchio ist der Bitterstoff Lactucopikrin verantwortlich, der gleichzeitig gut für die Gesundheit ist. Er kommt insbesondere in den weißen Blattrippen, die die weinroten bis violetten Blätter durchziehen, sowie im Strunk vor. Lactucopikrin wirkt anregend auf Gallenblase und Bauchspeicheldrüse und kurbelt so die Produktion von Verdauungssäften in Magen, Leber und Galle an. Dem Bitterstoff wird zudem eine positive Wirkung auf die Blutgefäße nachgesagt. Radicchio zählt darum zu den Haus- und Naturheilmitteln gegen einen gestressten Magen und Darm. Manchen Menschen ist er jedoch zu bitter. Dann kann es helfen, den Strunk und die dicken weißen Blattrippen herauszuschneiden, da diese am meisten Lactucopikrin enthalten.



**Zusätzlich können die Blätter** vor der Verarbeitung kurz in lauwarmes Wasser gelegt werden. Auch das Andünsten mildert die bittere Note. Da Radicchio besonders kalorienarm ist, eignet er sich hervorragend für eine leichte Ernährung. Die gesunde Kugel liefert außerdem wichtige Mineralstoffe wie Eisen, Kalium, Kalzium, Magnesium und Phosphat. Diese sind gut für die Zähne, Knochen, Muskeln und Nerven. Radicchio ist auch eine feine Vitaminbombe. Das enthaltene Vitamin-A stärkt die Sehkraft und sorgt für eine gesunde Haut. Die enthaltenen B-Vitamine unterstützen die Hormonbildung, den Fettstoffwechsel und eine gesunde Nervenfunktion. Dank eines hohen Vitamin-C-Gehalts sowie des Ballaststoffs Inulin verfügt Radicchio über eine positive Wirkung auf das Immunsystem. Das Inulin bindet außerdem die Fette im Darm und hilft so gemeinsam mit den sekundären Pflanzenstoffen, den Cholesterinspiegel im Blut zu senken. Zum Schluss sei noch erwähnt, dass Radicchio nicht nur sehr gut für den Körper, sondern auch für die Umwelt ist. Denn mit einem Emissionswert von 130 Gramm CO<sub>2</sub> je 100 Gramm gehört Radicchio zu den Lebensmitteln mit guter CO<sub>2</sub>-Bilanz.

## **3 TOP-INFOS ÜBER RADICCHIO**

**BITTER UND GESUND**

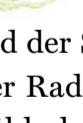
Besonders der in Radicchio enthaltene Bitterstoff Lactucopikrin, dem er seinen markanten Geschmack verdankt, ist gut für die Gesundheit. Er hilft, die Produktion von Verdauungssäften in Magen, Leber und Galle anzukurbeln und hat so eine positive Wirkung auf Magen und Darm.

## VITAMINBOMBE

In Radicchio sind viele wichtige Vitamine enthalten. In besonderem Maße die Vitamine A, B und C. Damit wirkt sich das rot-violette Gewächs gleich mehrfach positiv auf den Körper aus. Vitamin A ist gut für die Sehkraft und eine schöne Haut. Die enthaltenen B-Vitamine wirken positiv auf die Hormonbildung, den Fettstoffwechsel sowie eine gesunde Nervenfunktion. Und Vitamin C kurbelt bekanntermaßen das Immunsystem an.

## **CHOLESTERINSENKER**

Anthocyane, sekundäre Pflanzenstoffe, geben dem Radicchio nicht nur seine weinrote bis violette Färbung, sondern helfen gemeinsam mit dem Ballaststoff Inulin, den Cholesterinspiegel im Blut zu senken.



**Beim Kauf von Radicchio** ist darauf zu achten, dass die Blätter möglichst knackig sind und der Strunk nicht dunkel verfärbt ist. Der Radicchio sollte im Gemüsefach des Kühlschranks aufbewahrt und zeitnah zubereitet werden. In ein Tuch oder in Papier gewickelt halten sich die Köpfe im Kühlschrank bis zu einer Woche frisch. Für eine längere Lagerung ist Radicchio nur bedingt geeignet. Wer die Möglichkeit hat, Radicchio selbst zu ernten, kann ihn inklusive Wurzel aus dem Erdreich holen. Mit Wurzel kann er an einem trockenen, kühlen Ort wie dem Vorratskeller bis zu fünf Monate aufbewahrt werden.



## Radicchio schmeckt bitter und ist gesund



## Fettuccine mit Hähnchen, Radicchio & Gorgonzola

*Fettuccine con pollo, radicchio e gorgonzola*

FÜR 4 PERSONEN

- 400 g Fettuccine**
- 200 ml Geflügelbrühe**
- 100 g Sahne**
- 2 Hähnchenbrustfilets  
(à 125 g)**
- 150 g Gorgonzola**
- 1 Birne**
- 1 EL Butter**
- 30 g Walnusskerne, gehackt**
- 1 EL Zucker**
- 1 Radicchio**
- einige Petersilienblättchen**
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

**1** Fettuccine in kochendem Salzwasser al dente garen. Inzwischen Brühe und Sahne in einer Pfanne aufkochen. Fleisch trocken tupfen, salzen und pfeffern und in die Soße legen. Abgedeckt in ca. 10 Minu-

ten gar dünsten, zwischendurch wenden. Aus der Pfanne nehmen und die Soße einkochen. Die Hälfte vom Käse untermischen und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hähnchen in Streifen schneiden und zurück in die Soße legen.

**2** Birne waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. In heißer Butter goldbraun braten. Walnüsse und Zucker darüberstreuen und karamellisieren.

**3** Den Radicchio verlesen, zerpfücken, waschen und trocken schleudern. Die Pasta abgießen, abtropfen lassen und mit Radicchio auf dem Teller verteilen. Hähnchen und Soße daraufgeben und mit Birnen und Walnüssen belegen. Alles pfeffern, übrigen Käse darüberbröckeln. Das Gericht mit Petersilie garniert servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 35 Minuten

## Radicchiopäckchen mit Orangen-Fenchel-Füllung

*Fagottini di radicchio con ripieno di arance e finocchi*

FÜR 4 PERSONEN

- 2-3 Fenchelknollen**
- 3 EL heller Balsamicoessig**
- 1/2 TL Zucker**
- 6 EL natives Olivenöl extra**
- 2 Bioorangen**
- 12 Radicchioblätter**
- 2 EL Pistazienkerne, fein gehackt**
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

**1** Den Fenchel waschen und putzen. Das Fenchelgrün zum Garnieren beiseitelegen. Die Knollen in Streifen schneiden, mit Essig, Zucker und Öl vermischen, salzen und pfeffern. Die Mischung dann ca. 60 Minuten abgedeckt bei Zimmertemperatur durchziehen lassen.

**2** In der Zwischenzeit die Orangen mit einem scharfen Messer bis an das Fruchtfleisch heran schälen und die einzelnen Filets zwischen den Trennwänden herauslösen. Orangenfilets nach Belieben

etwas kleiner schneiden, dann vorsichtig mit dem Fenchel vermengen.

**3** Die Radicchioblätter waschen und gut trocken tupfen, mit dem Orangen-Fenchel-Salat füllen. Alles mit den Pistazien bestreuen und die Radicchioblätter über der Füllung mit kleinen Holzspießen feststecken. Die Radicchiopäckchen mit dem beiseitegelegten Fenchelgrün garnieren und sofort servieren.

**TIPP:** Ist Ihnen roher Radicchio zu bitter? Dämpfen Sie die Blätter. Probieren Sie auch einmal eine warme Füllung, z.B. aus Polenta und Pilzen. Für die Polenta 125 g Polentagrieß nach Packungsangabe in Wasser kochen. 1/2 EL Butter und 2 EL Parmesan unterrühren, salzen und pfeffern. Die Pilze in der Pfanne mit etwas Öl scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Radicchioblätter mit Polenta und Pilzen füllen und mit Balsamico verfeinern.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 20 Minuten zzgl. 60 Minuten Ruhezeit

## FETTUCCINE mit Hähnchen, Radicchio und Gorgonzola



### Vitaminkur

Dieses Pastagericht ist das ideale Essen für die kalte Jahreszeit. Sowohl Radicchio als auch Birne und Petersilie sind gute Vitamin-C-Lieferanten und unterstützen die körpereigene Immunabwehr.



## *Für das Cholesterinwohl*

Die sekundären Pflanzenstoffe färben den Radicchio rot und wirken ebenso positiv auf den Cholesterinspiegel wie die mehrfach ungesättigten Fettsäuren in den Pinienkernen dieses Gerichts.



**ROMANESCO**  
*auf Radicchio mit Pfeffersoße*

## Romanesco auf Radicchio mit Pfeffersoße

*Cavolo romanesco e radicchio con salsa al pepe*

FÜR 4 PERSONEN

**800 g Romanesco in Röschen**

**1 EL Butter**

**etwas Salz**

**400 g Radicchio**

**150 g Champignons**

**40 g Pinienkerne**

**4 EL natives Olivenöl extra**

**1 Zweig Rosmarin**

**100 ml Weißwein**

**150 g Crème fraîche**

**2 TL grüner Pfeffer in Lake (Glas)**

1 Romanesco waschen, in einen Dämpfereinsatz legen, mit Butterflöckchen belegen und salzen. Über kochendem Wasser in ca. 10 Minuten gar dämpfen.

2 Den Radicchio verlesen, waschen und in Streifen schneiden. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Die Pinienkerne ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne anrösten, abkühlen lassen.

3 In der Pfanne 2 EL Öl erhitzen, die Pilze darin goldbraun braten. Radicchio kurz mitgaren. Rosmarin dazugeben. Alles mit Wein ablöschen, Crème fraîche und grünen Pfeffer untermengen, alles einige Minuten köcheln lassen. Den Mix mit Salz würzen und auf Teller verteilen. Den Romanesco daraufgeben, mit Pinienkernen bestreuen und das Gericht mit dem übrigen Öl beträufelt servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 30 Minuten



**Radicchio hilft,  
das Cholesterin  
zu senken**

## Garnelen-Avocado-Salat auf Radicchio

*Insalata di avocado e gamberi su radicchio*

FÜR 4 PERSONEN

**3 Stiele Oregano**

**3 Stiele Basilikum**

**2 Stiele Thymian**

**1 Knoblauchzehe**

**3 EL Balsamicoessig**

**6-8 EL natives Olivenöl extra**

**2 TL mittelscharfer Senf**

**2 TL flüssiger Honig**

**1/2 Biozitrone (Zesten und Saft)**

**1 Radicchio**

**2 Avocados**

**12 Garnelen, gegart**

**1-2 EL Schnittlauchröhrlchen**

**einige Korianderblättchen (altertumlich, nativ Petersilie oder Kerbel) zum Garnieren**

**etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Für das Dressing Oregano, Basilikum und Thymian waschen und trocken schütteln. Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Knoblauch schälen und ebenfalls fein hacken. Knoblauch und Kräuter in einer Schüssel mit Balsamicoessig, Öl, Senf, Honig und 1 TL Zitronensaft verrühren. Das Kräuterdressing mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

2 Den Radicchio verlesen, waschen und trocken schleudern. Sind die Blätter zu groß, diese nach Belieben etwas kleiner zupfen. Die Avocados halbieren und vom Kern befreien. Das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und in Spalten schneiden.

3 Den Radicchio auf einer großen Platte anrichten, die Avocadospalten und die Garnelen daraufgeben. Alles mit Schnittlauch, Koriander und Zitronenzesten bestreuen. Den Salat mit dem Kräuterdressing beträufeln und sofort servieren.

**TIPP:** Als Ergänzung können Sie diesen Salat mit Croûtons verfeinern. Dazu einfach die Rinde von altpackenem Weißbrot abschneiden und dann das Brot in kleine Würfel schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Eine Knoblauchzehe schälen, mit dem Messer andrücken und ins Öl geben. Den Knoblauch einige Minuten ziehen lassen, anschließend entfernen, sobald er Farbe annimmt. Die Brotwürfel im Knoblauchöl kross anbraten. Die Croûtons mit etwas Salz würzen, mit frischen gehackten Kräutern nach Wahl verfeinern und auf den Salat geben.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 20 Minuten



# Fein & besonders GEFLÜGEL

Dank seiner **Zartheit mundet Geflügel** jedem Familienmitglied von Jung bis Alt. Genießen Sie unsere festlichen Gerichte für Hähnchen, Perlhuhn, Ente und Pute

FOTOS & STYLING | IRA LEONI

## NUSS-PUTENROLLBRATEN

*mit gebratenen Kartoffelsternen,  
grünen Bohnen und Zitronenschaum*





## PUTE & TRUTHAHN

Als Braten kommt Putenfleisch im Ganzen auf den Tisch. In Teilen werden meist die zarten Brustfilets, würzigen Keulen oder kräftig schmeckenden Flügel serviert. Ausgewachsene Truthähne können bis zu einen Meter groß und 20 Kilogramm schwer werden, weibliche Puten bleiben kleiner. Das Fleisch ist mager und fettarm, enthält Eiweiß, Magnesium und Vitamin B.

### Nuss-Putenrollbraten mit gebratenen Kartoffelsternen, grünen Bohnen und Zitronenschaum

*Rollè di tacchino e noci con stelle di patate, fagiolini e spuma al limone*

FÜR 4 PERSONEN

#### FÜR DEN PUTENROLLBRATEN

- 1 Bund **gemischte Kräuter**  
(z.B. Petersilie, Thymian, Oregano, Basilikum)
- 50 g **Walnusskerne**
- 50 g **Mandelkerne**
- 150 g **Frischkäse**
- 1 **Eigelb**
- 3 EL **Semmelbrösel**
- 1,2 kg **Putenoberkeule, ausgelöst**
- 5 EL **natives Olivenöl extra**
- 250 ml **Gemüsebrühe**
- etwas **Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

#### FÜR DIE BEILAGEN

- 150 g **Schalotten**
- 200 ml **Weißwein**
- 2 **Lorbeerblätter**
- 500 g **festkochende Kartoffeln**
- 500 g **grüne Bohnen**
- 100 g **schwarze Oliven, entsteint**
- 10 EL **natives Olivenöl extra**
- 170 g **kalte Butter**
- 1 **Biozitrone (abgeriebene Schale)**
- 4 Stiele **Basilikum**
- etwas **Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und fein hacken. Nüsse und Kerne hacken und ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne anrösten. Frischkäse mit Eigelb, Semmelbröseln, Kräutern, Nüssen und Kernen sowie etwas Salz und Pfeffer verrühren.

2 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Fleisch trocken tupfen und mit Salz würzen. Die Frischkäsefüllung auf der Fleischseite verstreichen. Alles fest einwickeln und den Braten mit Küchengarn fixieren. Öl in einem Bräter erhitzen, den Braten darin rundherum anbraten. Dann im vorgeheizten Backofen 70–80 Minuten garen, dabei nach und nach die Brühe angießen.

3 Nach ca. 30 Minuten die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Für die Soße 2/3 der Schalotten mit Wein und Lorbeerblättern aufkochen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und einkochen lassen, bis der Wein fast vollständig verkocht ist.

4 Inzwischen die Kartoffeln schälen, waschen und in etwa gleich breite Scheiben schneiden. Mit Plätzchenausstechern Sterne ausschneiden. Die grünen Bohnen waschen und putzen. Die Oliven in Scheiben schneiden.

5 Die Bohnen in kochendem Salzwasser 4–6 Minuten blanchieren. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffelsterne darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten und salzen.

6 Die Lorbeerblätter aus der Soße entfernen und 150 g eiskalte Butter nach und nach mit einem Schneebesen einrühren. Zitronenschale dazugeben und alles mit dem Stabmixer aufschäumen.

7 Die übrige Butter in einer weiteren Pfanne erhitzen. Restliche Schalottenwürfel darin andünsten. Bohnen dazugeben und 3–4 Minuten darin anbraten. Oliven untermengen, alles mit Salz und Pfeffer würzen.

8 Den Putenrollbraten aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Das Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und grob hacken. Den Rollbraten vom Küchengarn befreien und in breite Scheiben schneiden. Mit den gebratenen Kartoffelsternen und dem Bohnengemüse auf Teller verteilen und mit dem Zitronenschaum beträufeln. Das Gericht mit Basilikum garnieren und sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 3 Stunden



## ENTE

*Ein edles Geflügel. Geschmackvoller als Huhn und fettärmer als Gans. Aufgrund ihrer Größe (eine Ente wiegt bis zu drei Kilogramm) ist Ente insbesondere als Festtagsbraten für kleinere Genussrunden der Gans vorzuziehen. Für diesen eignen sich Wild- oder Flugenten gut. Das in Ente enthaltene Magnesium und Vitamin B<sub>1</sub> stärkt Nerven und Muskulatur.*

### Entenbrust mit Romanesco und cremiger Rucola-Polenta

*Petto d'anatra con cavolo romanesco e polenta alla rucola*

#### FÜR 4 PERSONEN

##### FÜR DIE POLENTA

- 1 Knoblauchzehe
- 500 ml Milch
- 1 Lorbeerblatt
- 120 g Polentagrieß
- 100 g Rucola
- 1 EL Butter
- 50 g frisch geriebener Parmesan

##### FÜR DIE ENTENBRÜSTE

- 8 Schalotten
- 2 Zweige Rosmarin
- 4 Entenbrustfilets  
(mit Haut, à ca. 200 g)
- 300 ml Rotwein
- 150 ml Fleischbrühe
- 1 EL flüssiger Honig
- 1 EL kalte Butter

##### FÜR DEN ROMANESCO

- ca. 800 g Romanesco
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Butter
- 1/2 Biozitrone (abgeriebene Schale)

##### AUSSERDEM

- 50 g Pinienkerne
- 50 g frisch gehobelter Parmesan
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Für die Polenta die Knoblauchzehe schälen und andrücken. Mit Milch, 500 ml Wasser und Lorbeerblatt aufkochen. Polenta einröhren und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Hitze auf die kleinste Stufe stellen. Die Polenta abgedeckt ca. 20 Minuten quellen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

2 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Entenbrüste Schalotten schälen und in Streifen schneiden. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Entenbrüste trocken tupfen, putzen und die Haut mit einem scharfen Messer schräg einschneiden, dabei nicht in das Fleisch schneiden.

3 Die Entenbrüste mit der Hautseite in eine kalte Pfanne legen. Die Pfanne stark erhitzen und die Haut darin goldbraun braten. Die Entenbrüste wenden und weitere 2–3 Minuten auf der Fleischseite braten. Mit der Hautseite nach oben auf einen Rost legen und im vorgeheizten Ofen 10–12 Minuten garen.

4 Inzwischen den Romanesco putzen, in Röschen teilen und in kochendem Salzwasser 3–4 Minuten blanchieren. Abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen. Knoblauch schälen und durch die Knoblauchpresse drücken. Die Butter mit

dem Knoblauch in einer großen Pfanne erhitzen. Sobald er zu duften beginnt, die Romanescoröschen hineingeben, darin schwenken und alles mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen. Abgedeckt bis zum Servieren ziehen lassen.

5 Die Schalotten im Entenbratensatz andünsten. Rosmarin dazugeben, Rotwein und Brühe angießen. Alles aufkochen und 10–12 Minuten einkochen lassen. Die Soße dann mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken und mit der kalten Butter binden.

6 Entenbrüste aus dem Ofen nehmen und in Alufolie gewickelt ca. 8 Minuten ruhen lassen. Den Rucola verlesen, waschen, trocken schleudern und grob hacken. Die Pinienkerne ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne anrösten.

7 Das Lorbeerblatt aus der Polenta entfernen. Butter, Parmesan und Rucola unterrühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Entenbrüste aus der Folie nehmen und in Scheiben schneiden. Mit der Polenta, den Romanescoröschen und der Soße auf Tellern anrichten und das Gericht mit Pinienkernen sowie Parmesanspänen garniert servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 70 Minuten

*Ideales Festessen*

# Entenbrust & Polenta



## ENTENBRUST

*mit Romanesco und  
cremiger Rucola-Polenta*

*Rundum perfekt*

# Perlhuhnbrust & Pasta

## GEFÜLLTE PERLHUHNBRUST

*mit cremigen Mangold-Linguine*





## PERLHUHN & HÄHNCHEN

*Brust oder Keule? Hähnchenfleisch erfreut sich besonderer Beliebtheit. Es ist fettarm und liefert dem Körper neben Eiweiß und Vitamin B<sub>1</sub> auch wertvolles Eisen. Wer es feiner mag, sollte Perlhuhn probieren. Das zarte, dunkle Fleisch ist saftig und verfügt über einen besonders intensiven Geschmack, der einer delikaten Mischung aus Huhn, Fasan und Rebhuhn nahekommt.*

### Gefüllte Perlhuhnbrust mit cremigen Mangold-Linguine

*Petto di faraona ripieno con linguine cremose alla bieta*

FÜR 4 PERSONEN

#### FÜR DIE PERLHUHNBRÜSTE

- 20 g getrocknete Steinpilze
- 2 Frühlingszwiebeln
- 60 g getrocknete Aprikosen
- 5 EL natives Olivenöl extra
- 2-3 EL Marsala
- 2 EL Semmelbrösel
- 4 Perlhuhnbrustfilets  
(mit Haut, à ca. 140 g)
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

#### FÜR DIE LINGUINE

- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 500 g Mangold
- 400 g Linguine
- 2 EL natives Olivenöl extra
- 200 g Sahne
- 200 g Mascarpone
- 1/2 Biozitrone (abgeriebene Schale)
- 60 g Haselnussblättchen
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Die getrockneten Steinpilze in etwas kochendem Wasser einweichen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Getrocknete Aprikosen würfeln. Pilze abgießen, gut ausdrücken und fein hacken. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, das Weiß der Frühlingszwiebeln sowie Steinpilze und Aprikosen darin andünsten. Alles mit dem Marsala ablöschen und die Flüssigkeit verkochen lassen. Das Grün der Frühlingszwiebeln sowie die Semmelbrösel untermengen, die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

2 Perlhuhnbrustfilets trocken tupfen und seitlich jeweils eine Tasche einschneiden. Mit der Pilz-Aprikosen-Masse füllen und die Taschen mit Holzspießen verschließen. Übriges Öl in einer Pfanne erhitzen und die Filets darin rundherum in 10-14 Minuten goldbraun braten.

3 Inzwischen Zwiebel und Knoblauch schälen, beides fein würfeln. Mangold putzen, waschen und die Blätter von den Stielen trennen. Blätter in grobe Stücke schneiden, die Stiele fein hacken. Linguine nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser al dente garen.

4 Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Mangoldstiele darin andünsten. Die Mangoldblätter nach und

nach dazugeben und darin zusammenfallen lassen. Die Sahne dazugeben, alles aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen. Dann den Mascarpone unterrühren und die Soße mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen.

5 Die Haselnussblättchen ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne anrösten. Die Linguine abgießen, abtropfen lassen und gut mit der Mangoldsoße vermengen. Die Pasta auf Teller verteilen. Die Holzspieße vom Fleisch entfernen. Die Perlhuhnbrustfilets in Scheiben schneiden und auf der Pasta anrichten. Das Gericht mit den gerösteten Haselnussblättchen bestreuen und sofort servieren.

**TIPP:** Einige frische Granatapfelkerne sorgen für ein fruchtiges Highlight bei diesem feinen Gericht.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten





## Hähnchenbrust mit fruchtiger Kruste auf Wirsing-Gorgonzola-Risotto

*Petto di pollo in crosta di frutta secca con risotto di verza e gorgonzola*

FÜR 4 PERSONEN

### FÜR DIE HÄHNCHENBRUSTFILETS

- 70 g gemischte getrocknete Früchte (z.B. Datteln und Feigen)
- 3 Stiele Majoran
- 1 Knoblauchzehe
- 125 g weiche Butter
- 75 g Semmelbrösel
- 30 g frisch geriebener Parmesan
- 1 TL Senf
- 1/2 Biozitrone (abgeriebene Schale)
- 4 Hähnchenbrustfilets (ohne Haut, à ca. 250 g)
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 4 EL natives Olivenöl extra zzgl. etwas mehr zum Fetten
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

### FÜR DAS WIRSINGRISOTTO

- 1 Zwiebel
- 600 g Wirsing
- 4 EL natives Olivenöl extra
- 300 g Risottoreis
- 150 ml Weißwein
- ca. 1 l Geflügelbrühe
- 150 g Gorgonzola
- 1 EL Butter
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Die getrockneten Früchte sehr fein hacken. Majoran waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und fein hacken. Den Knoblauch schälen und ebenfalls fein hacken. Butter, Semmelbrösel, Parmesan, Senf, Zitronenschale, Trockenfrüchte, Majoran und Knoblauch vermengen. Die Masse zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie zu einem Rechteck ausrollen und 60 Minuten in den Kühlschrank legen.

2 Für das Risotto die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Wirsing putzen, halbieren, vom Strunk befreien und in Streifen schneiden, dann waschen und trocken schleudern. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen, die Zwiebel darin glasig dünsten. Den Reis dazugeben und ebenfalls andünsten. Alles mit dem Wein ablöschen, diesen etwas einkochen lassen. Nach und nach heiße Brühe dazugießen, dabei die Brühe immer wieder etwas verkochen lassen, bevor weitere Brühe dazugeben wird. Auf diese Weise den Reis in ca. 25 Minuten garen. Dabei immer wieder umrühren. Nach ca. 10 Minuten die Hälfte des Wirsings dazugeben.

3 In der Zwischenzeit den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Hähnchenbrustfilets trocken tupfen, rundherum mit Paprikapulver, Salz und

Pfeffer würzen und in 4 EL heißem Olivenöl rundherum goldbraun anbraten.

4 Die gekühlte Butterplatte aus dem Kühlschrank nehmen, in 4 passende Stücke schneiden und auf die Hähnchenbrustfilets legen. Diese in eine gefettete Auflaufform setzen und im vorgeheizten Backofen 12–15 Minuten gratinieren.

5 Gorgonzola grob würfeln. Übriges Öl in einer Pfanne erhitzen und den restlichen Wirsing darin scharf anbraten. Butter und Gorgonzola unter das Risotto rühren, dieses mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gebratenen Wirsing ebenfalls unterziehen. Das Risotto mit dem gratinierten Hähnchen auf Teller verteilen und das Gericht sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 110 Minuten  
zzgl. 60 Minuten Kühlzeit

# FIT UND SCHLANK DURCHS GANZE JAHR!

Mit Monatsplan zum Abnehmen



NUR  
**23,90 €**  
IM JAHR



**BESTELLEN SIE IHR ABO  
NACH WAHL UNTER:  
[lowcarb.de/abo](http://lowcarb.de/abo) oder telefonisch  
unter +49 711 / 72 52 291**

PRÄMIEN-ABO-ID: LC200NE

# PRONTO, BITTE!

## Eine Mahlzeit in Minuten

**Huch, schon fertig?** Diese raffinierten Gerichte stehen blitzschnell auf dem Tisch und verwöhnen uns im Nu mit mediterraner Gaumenfreude



35  
Minuten

### LAUCHCREMESUPPE mit Knoblauch-Crostini

*Vellutata di porri con crostini all'aglio*

FÜR 4 PERSONEN

500 g Lauch  
250 g mehligkochende Kartoffeln  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
3 EL natives Olivenöl extra  
100 ml Weißwein  
1 l heiße Gemüsebrühe  
3 EL Butter  
2 TL Thymianblättchen  
8 Ciabattascheiben  
150 g Sahne  
etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Den Lauch putzen, in Ringe schneiden, waschen und abtropfen lassen. 150 g davon beiseitestellen. Kartoffeln, Zwiebel und 1 Knoblauchzehe schälen, grob zerkleinern und mit übrigem Lauch in 2 EL Olivenöl 5 Minuten andünsten. Mit Wein ablöschen, diesen verkochen lassen. Alles mit der Brühe aufgießen und 25 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.

2 Inzwischen für die Crostini 1 Knoblauchzehe schälen, hacken, mit 2 EL Butter, Salz und Thymian verrühren. Die Brotscheiben damit bestreichen und unter dem Backofengrill kurz rösten. Die Suppe mit der Sahne pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Übrigen Lauch in restlichem Öl und übriger Butter dünsten, salzen und pfeffern. Die Suppe mit Lauch topfen, mit Crostini servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 35 Minuten

35  
Minuten

## SCHNELLE PASTA mit Lachs und Brokkoli

*Pasta veloce con salmone e broccoli*

FÜR 4 PERSONEN

- 6 Frühlingszwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 400 g Linguine
- 350 g Brokkoliröschen
- 400 g Lachsfilet (küchenfertig, ohne Haut und Gräten)
- 1 EL natives Olivenöl extra
- 2 TL Biozitronenschale
- 300 g Sahne
- 2 EL Biozitronensaft
- 2 EL Dill, gehackt
- 1 Biozitrone in Spalten, nach Belieben

etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Linguine nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen. In den letzten 3 Minuten die Brokkoliröschen mitgaren. Alles abgießen, dabei ca. 60 ml Kochwasser auffangen.

2 Lachs waschen, trocken tupfen und in 4 Stücke schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Lachs darin anbra-

ten, die Frühlingszwiebeln kurz mitbraten. Zitronenschale, Knoblauch, Sahne und Zitronensaft dazugeben und alles ca. 2 Minuten köcheln lassen.

3 Dann Linguine und Brokkoli sowie das aufgefangene Kochwasser dazugeben und alles weitere 2 Minuten unter Schwenken fertig garen. Das Gericht mit etwas Salz und Pfeffer würzen, dann auf Teller verteilen, mit dem gehackten Dill garnieren und servieren. Nach Belieben noch Zitronenspalten dazureichen.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 35 Minuten





**35**  
Minuten

## PAPRIKASCHOTEN mit Schafskäsefüllung

*Peperoni con ripieno di feta*

FÜR 4 PERSONEN

- 3 Paprikaschoten (grün, gelb und rot)**
- 3 EL natives Olivenöl extra**
- 200 g Schafskäse**
- 3 Frühlingszwiebeln**
- 1 roter Peperoncino**
- 2 Tomaten**
- 1/2 Bund Petersilie**
- 1 Knoblauchzehe**
- 100 g Zartweizen, gegart**
- 2 EL Biozitronensaft**
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

**1** Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Paprikaschoten waschen, längs halbieren und entkernen. In eine Auflaufform legen, mit 1 EL Öl beträufeln und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen.

**2** Inzwischen den Schafskäse würfeln. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden, Peperoncino waschen und fein hacken, Tomaten waschen und würfeln. Die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen hacken. Den Knoblauch schälen und fein hacken.

**3** Alle vorbereiteten Zutaten in einer Schüssel mit dem gegarten Zartweizen vermengen und mit Zitronensaft, übrigem Öl, Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung in die vorgebackenen Paprika-hälften füllen und alles im Ofen weitere 15 Minuten backen. Heiß servieren.

**TIPP:** Dazu können Sie nach Belieben Salat und eine Tomatensoße oder einen Dip aus 150 g Quark, 100 g Schmand, 1 gehackten Knoblauchzehe und 4 EL gehackten Kräutern nach Wahl reichen.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 35 Minuten**

**35**  
Minuten

## GESCHNETZELTES mit Pizzaiolasoße & Rucola

*Spezzatino con salsa alla  
pizzaiola e rucola*

FÜR 4 PERSONEN

- 4 kleine Spitzpaprikaschoten (gelb und rot)
- 1 kleine Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 400 g Rindfleisch (z.B. aus der Hüfte)
- 400 g Schweinefleisch (z.B. Filet oder Schnitzel)
- 4 EL natives Olivenöl extra
- 1 EL Tomatenmark
- 150 ml Rotwein
- 150 ml Rinderfond
- 400 g stückige Tomaten (Dose)
- 1 TL getrockneter Oregano
- 40 g grüne Oliven, entsteint
- 1-2 Stiele Oregano
- 1 Bund Rucola
- 40 g frisch gehobelter Parmesan
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

**1** Paprikaschoten waschen, entkernen und längs in Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, beides fein würfeln. Das Fleisch trocken tupfen und in Streifen schneiden.

**2** In einer Pfanne die Hälfte des Öls erhitzen, das Fleisch darin portionsweise bei großer Hitze anbraten. Herausnehmen, Zwiebel und Knoblauch im übrigen Öl andünsten. Paprikastreifen dazugeben und unter Rühren kurz mitbraten. Tomatenmark untermischen und kurz anrösten, dann alles mit Rotwein und Fond ablöschen. Tomaten dazugeben, alles mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

**3** Oliven untermischen, das Fleisch dazugeben und alles 5 Minuten garen. Inzwischen Oregano und Rucola waschen und trocken schütteln. Das Geschnetzelte auf Teller verteilen, mit etwas Oregano und Rucola garnieren und alles mit etwas Pfeffer und den Parmesanspänen bestreut servieren. Dazu passt Reis.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 35 Minuten



35  
Minuten



## GEMÜSE- REIS-PUFFER

*Frittelle di verdure e riso*

**FÜR 4 PERSONEN**

**300 g Blumenkohl in Röschen  
150 g Süßkartoffel  
1/2 rote Paprikaschote  
2 Frühlingszwiebeln  
2 EL natives Olivenöl extra  
60 g gepalte Erbsen  
250 g brauner Reis, gegart  
50 g Mehl zzgl. etwas mehr  
zum Verarbeiten  
2 Eier  
3-4 EL Butterschmalz  
etwas Salz und frisch gemahlener  
schwarzer Pfeffer**

**1** Blumenkohl waschen und abtropfen lassen, die Süßkartoffel schälen und waschen. Beides grob raspeln. Paprika waschen, entkernen und fein würfeln. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Gemüse darin 5 Minuten anbraten. Erbsen kurz mitbraten, dann alles abkühlen lassen. Gemüse, Reis, Mehl, Eier, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen. Ggf. etwas mehr Mehl dazugeben.

**2** Aus der Masse 12 Puffer formen. Das Butterschmalz in der Pfanne erhitzen. Puffer darin in 2-3 Minuten je Seite goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dazu nach Belieben Joghurt und Koriander oder Petersilie servieren.

**♥ ZUBEREITUNGSZEIT 35 Minuten**

**35**  
Minuten

## GEBACKENER RICOTTA mit Honig und Mandeln

*Ricotta al forno con miele e mandorle*

FÜR 4 PERSONEN

- 1 Bioorange (abgeriebene Schale und Saft)**
- 50 g Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten**
- 2 EL Amaretto**
- 50 g flüssiger Honig**
- 2 Eier**
- 1 Prise Salz**
- 400 g Ricotta**
- 50 g Weichweizengrieß**
- 2 EL Mandelkerne, gehackt**

1 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Orangenschale und -saft mit 50 g Butter, Amaretto sowie Honig in einem kleinen Topf erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist.

2 Die Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen und kalt stellen. Ricotta mit Eigelben, Grieß und Orangenbutter (bis auf 2 EL) verrühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben und die Masse in eine mit Butter gefettete Auflaufform füllen. Glatt streichen und im vorgeheizten Ofen

in 25–30 Minuten hellgoldbraun backen. Ggf. mit Alufolie abdecken.

3 Den gebackenen Ricotta aus dem Backofen nehmen, mit der restlichen Buttermischung beträufeln und mit gehackten Mandeln bestreut servieren.

**TIPP:** 1 Glas abgetropfte Kirschen in die Auflaufform geben. Die Ricottamasse darauf verstreichen, dann backen.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 35 Minuten





# Wie das duftet!

Wenn Sie diese **feinen Weihnachtsplätzchen** aus dem Ofen zaubern und Ihren Lieben präsentieren, gibt es garantiert kein Halten mehr

MOHN-ESPRESSO-HÄUBCHEN



KOKOSHÄUBCHEN





## Kokoshäubchen

*Biscotti soffici al cocco*

FÜR 40 STÜCK

- 150 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten**  
**200 g weiche Butter**  
**100 g Puderzucker**  
**etwas Salz**  
**1/4 TL Biozitronenschale**  
**1 Eigelb**  
**1/2 TL flüssiger Honig**  
**100 g Kokosraspel**  
**2 Eiweiß**  
**80 g Zucker**  
**20 g gemahlene Mandeln**  
**1/2 Vanilleschote (ausgelöstes Mark)**  
**1/4 TL Bioorangenschale**  
**40 Oblaten**  
**2 EL Kakaopulver**  
**1 EL Orangenlikör**  
**250 g Zartbitterkuvertüre**  
**einige Kokoschips zum Garnieren**

1 Mehl, 100 g weiche Butter, 50 g Puderzucker, 1 Prise Salz, Zitronenschale und Eigelb rasch zu einem glatten Teig verkneten. Diesen zu einem Rechteck formen, in Frischhaltefolie wickeln und 2 Stunden kalt stellen. Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und mit einem runden Ausstecher (Ø 3,5 cm) etwa 40 Kreise ausschneiden. Die Teiglinge mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Ofen 8–10 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2 Für die Häubchen den Honig in einem Topf erhitzen, die Kokosraspel darin goldbraun anrösten. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Eiweiß, Zucker und 1 Prise Salz sehr steif schlagen. Kokosraspel, Mandeln, Vanillemark und Orangenschale unterheben. Kurz ziehen lassen. Die Masse mithilfe eines Spritzbeutels (oder Teelöffels) in walnussgroßen Häufchen auf die Oblaten setzen und auf einem Backblech verteilen. Backofen auf 130 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Teiglinge im vorgeheizten Ofen 15–18 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3 Für die Creme 100 g weiche Butter, Kakaopulver, Orangenlikör, 50 g Puderzucker und 1 Prise Salz schaumig rühren. Masse portionsweise in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen und auf die abgekühlten Mürbeteigplätzchen spritzen. Die Kokoshauben aufsetzen und leicht andrücken. Kuvertüre hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Plätzchen mit dem Boden hineintauchen. Die Kuvertüre auf Backpapier fest werden lassen. Die Kokoshäubchen mit einigen Kokoschips garnieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 85 Minuten zzgl. 2 Stunden  
Kühlzeit

## Mohn-Espresso-Häubchen

*Biscotti soffici al caffè e semi di papavero*

FÜR 40 STÜCK

- 150 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten**  
**200 g weiche Butter**  
**100 g Puderzucker**  
**etwas Salz**  
**1/4 TL Biozitronenschale**  
**1 Eigelb**  
**1/2 TL flüssiger Honig**  
**100 g Kokosraspel**  
**2 Eiweiß**  
**80 g Zucker**  
**20 g gemahlener Mohn**  
**1/2 Vanilleschote (ausgelöstes Mark)**  
**1/4 TL Bioorangenschale**  
**40 Oblaten**  
**2 EL Instant-Espressopulver**  
**1 EL Rum**  
**250 g Zartbitterkuvertüre**  
**einige Kaffeebohnen zum Garnieren**

1 Mehl, 100 g weiche Butter, 50 g Puderzucker, 1 Prise Salz, Zitronenschale und Eigelb rasch zu einem glatten Teig verkneten. Diesen zu einem Rechteck formen, in Frischhaltefolie wickeln und 2 Stunden kalt stellen. Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und mit einem runden Ausstecher (Ø 3,5 cm) etwa 40 Kreise ausschneiden. Die Teiglinge mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im Ofen 8–10 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2 Für die Häubchen den Honig in einem Topf erhitzen, die Kokosraspel darin goldbraun anrösten. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Eiweiß, Zucker und 1 Prise Salz sehr steif schlagen. Kokosraspel, Mohn, Vanillemark und Orangenschale unterheben. Kurz ziehen lassen. Die Masse dann mithilfe eines Spritzbeutels (oder Teelöffels) in walnussgroßen Häufchen auf die Oblaten setzen und auf einem Backblech verteilen. Backofen auf 130 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Teiglinge im vorgeheizten Ofen 15–18 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3 Für die Creme 100 g weiche Butter, Espressopulver, Rum, 50 g Puderzucker und 1 Prise Salz schaumig rühren. Masse portionsweise in einen Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen und auf die abgekühlten Mürbeteigplätzchen spritzen. Die Mohnhauben aufsetzen und leicht andrücken. Die Kuvertüre hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Plätzchen mit dem Boden hineintauchen. Die Kuvertüre auf Backpapier fest werden lassen. Die Mohnhäubchen mit je 1 Kaffeebohne garnieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 85 Minuten zzgl. 2 Stunden  
Kühlzeit



## Nugat-Spritzgebäck

*Frollini al gianduia*

FÜR CA. 75 STÜCK

- 100 g Marzipanrohmasse
- 100 g weiche Butter
- 2 EL Puderzucker
- 1 Ei
- 2 EL Nuss-Nugat, geschmolzen
- 1 Prise Salz
- 1 Msp. Vanillemark
- 2 EL Rum
- 140 g Mehl
- 100 g Zartbitterkuvertüre



1 Für den Teig das Marzipan grob reiben und mit der Butter kurz in einer Schüssel aufschlagen. Puderzucker dazugeben und alles schaumig schlagen. Ei, Nuss-Nugat, Salz, Vanillemark und den Rum dazugeben, das Mehl darübersieben und alle Zutaten gut verrühren.

2 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Stäbchen auf die Backbleche spritzen. Die Teiglinge blechweise im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 8–10 Minuten backen.

3 Die Plätzchen herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Kuvertüre hacken und über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen. Das Spritzgebäck damit streifenartig garnieren und die Kuvertüre fest werden lassen.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 70 Minuten



## Spritzgebäck mit Schokolade

*Frollini ricoperti di cioccolato*

FÜR CA. 75 STÜCK

- 100 g Marzipanrohmasse
- 100 g weiche Butter
- 2 EL Puderzucker
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 2 EL Mandelmus
- 1 Msp. Vanillemark
- 1 Msp. Biozitronenschale
- 140 g Mehl
- 150 g Zartbitterkuvertüre

1 Für den Teig das Marzipan grob reiben und mit der Butter kurz in einer Schüssel aufschlagen. Puderzucker dazugeben und alles schaumig schlagen. Ei, Salz, Mandelmus, Vanillemark und Zitronenschale dazugeben, das Mehl darübersieben und alle Zutaten gut verrühren.

2 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und kleine Hörnchen auf die Backbleche spritzen. Die Teiglinge blechweise im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 8–10 Minuten backen.

3 Die Plätzchen herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Kuvertüre hacken und über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen. Die Enden des Spritzgebäcks hineintauchen und die Kuvertüre fest werden lassen.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 70 Minuten

# Einfach himmlisch!



## Zimtsterne *Stelle alla cannella*

FÜR CA. 50 STÜCK

- 4 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 300 g Puderzucker
- 2 EL Biozitronensaft
- 2 TL Zimtpulver
- 350 g gemahlene Mandeln zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- etwas Kakaopulver zum Bestäuben, nach Belieben

1 Eiweiß mit Salz steif schlagen. Nach und nach den Puderzucker dazugeben und alles weiterschlagen, bis ein glatter Eischnee entstanden ist. Dann den Zitronensaft dazugeben und alles schlagen, bis eine feste, glänzende Masse entstanden ist. Für die Glasur 3–4 EL des Eischnees abnehmen und kalt stellen. Unter den übrigen Eischnee die mit Zimt vermischten Mandeln mengen. Alles kurz zu einer geschmeidigen Masse verrühren.

2 Zum leichteren Ausrollen des Teigs gemahlene Mandeln auf die Arbeitsfläche streuen. Den Teig darauf 6–8 mm dick ausrollen. Sterne daraus ausstechen und auf mit Backpapier belegte Backbleche legen. Alle Sterne mit der zurückbehaltenen Glasur bestreichen, anschließend mehrere Stunden, am besten über Nacht, bei Zimmertemperatur trocknen lassen.

3 Den Backofen auf 120 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die getrockneten Sterne blechweise im vorgeheizten Ofen auf unterer Schiene ca. 25 Minuten mehr trocknen lassen als backen, sodass die Glasur schneeweiss bleibt. Die Plätzchen auf dem Blech auskühlen lassen. Nach Belieben zum Servieren mit etwas Kakaopulver bestäuben.

**TIPP:** Die Zimtsterne in einer verschließbaren Metalldose aufbewahren. Sollten sie mit der Zeit etwas zu trocken werden, einfach ein Stück Apfel mit in die Dose legen.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 80 Minuten zzgl. 8 Stunden  
Ruhezeit



## Marzipansterne *Stelle al marzapane*

FÜR CA. 40 STÜCK

- 100 g Marzipanrohmasse
- 3 Eiweiß
- 250 g Puderzucker
- 50 g feiner Zucker
- 1 TL Zimtpulver
- etwas Salz
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g gemahlene Mandeln
- 1 TL Biozitronensaft

1 Das Marzipan mit 2 Eiweiß, 150 g Puderzucker, Zucker, Zimt und 1 Prise Salz vermengen. Haselnüsse und Mandeln dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 60 Minuten kalt stellen. Die Hälfte des Teigs zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie 6–8 mm dick ausrollen. Übrigen Teig im Tiefkühlschrank aufbewahren, so lässt er sich besser verarbeiten. Aus dem Teig Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Übrigen Teig ebenso verarbeiten.

2 Für die Glasur 1 Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. 100 g Puderzucker löffelweise dazugeben, dann den Zitronensaft unterrühren. Die Glasur auf die Sterne streichen und über Nacht bei Zimmertemperatur trocknen lassen. Backofen auf 120 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Marzipansterne im vorgeheizten Ofen in ca. 25 Minuten hell backen, auskühlen lassen.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 70 Minuten zzgl. 8 Stunden  
Ruhezeit





## Nussplätzchen mit Konfitüre

*Biscotti alle noci con la marmellata*

FÜR CA. 60 STÜCK

**125 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten**  
**125 g weiche Butter**  
**100 g Puderzucker zzgl. etwas mehr zum Bestäuben**  
**125 g gemahlene Haselnüsse**  
**1 Eigelb**  
**1 TL Zimtpulver**  
**1 EL Rum**  
**1 Prise Salz**  
**1 Msp. Vanillemark**  
**1/4 TL Bioorangenschale**  
**150 g Johannisbeerkonfitüre**

**1** Mehl, Butter, 100 g Puderzucker, Haselnüsse, Eigelb, Zimt, Rum, Salz, Vanillemark und Schalenabrieb zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und 2 Stunden kalt stellen.

**2** Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen und mit einem runden Ausstechförmchen mit Wellenrand ( $\varnothing$  3,5 cm) ca. 120 Kreise ausschneiden. Die Teiglinge auf die Bleche legen und im vorgeheizten Ofen in 8–10 Minuten goldbraun backen.

**3** Plätzchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Jeweils 2 Plätzchen mit etwas glatt gerührter Konfitüre zusammensetzen. Alles fest werden lassen und mit Puderzucker bestäuben.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten zzgl. 2 Stunden  
Kühlzeit**

## Marzipan-Nusstörtchen

*Biscotti di noci e marzapane*

FÜR CA. 60 STÜCK

**125 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten**  
**125 g weiche Butter**  
**250 g Puderzucker**  
**125 g gemahlene Haselnüsse**  
**1 Eigelb**  
**1 TL Zimtpulver**  
**1 EL Rum**  
**1 Prise Salz**  
**1 Msp. Vanillemark**  
**1/2 TL Bioorangenschale**  
**220 g Marzipanrohmasse**  
**1 Prise Vanillepulver**  
**1 Eiweiß**  
**100 g Johannisbeerkonfitüre**  
**2 EL Biozitronensaft**



**1** Für den Teig Mehl, Butter, 100 g Puderzucker, Haselnüsse, Eigelb, Zimt, Rum, Salz, Vanillemark und die Hälfte der Orangenschale rasch zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und 2 Stunden kalt stellen.

**2** Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 3–4 mm dick ausrollen, ca. 60 Kreise ( $\varnothing$  ca. 4 cm) daraus ausschneiden und auf die vorbereitete Backbleche legen, dann kalt stellen.

**3** Marzipan, 50 g Puderzucker, Vanillepulver, übrige Orangenschale und 1 Eiweiß zu einer glatten Masse vermengen. Mit einem Spritzbeutel mit mittlerer Sterntülle je einen Marzipanring auf die gekühlten Teigkreise spritzen. Die Mitte mit der Konfitüre füllen. Teiglinge blechweise im vorgeheizten Ofen 12–15 Minuten backen. Auskühlen lassen. 100 g Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Die Törtchen damit dünn bestreichen und den Guss vor dem Servieren fest werden lassen.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten zzgl. 2 Stunden  
Kühlzeit**



O du  
fröhliche ...



## Zum Gebäck EIN FEINER CAFFÈ LATTE?

Aber unbedingt! Laut aktuellem „Tchibo Kaffee-report“ darf für 40,7 Prozent der Deutschen ein guter Kaffee auf der Festtafel nicht fehlen. Der neue Kaffeevollautomat „Esperto Pro“ von Tchibo zaubert auf Knopfdruck nicht nur tollen Caffè Latte oder Cappuccino, er ist wie für Milch gemacht. Die Edelstahllanze sorgt für individuellen Milchschaum im Barista-Stil und ist auch der ideale Schaumschläger für alle pflanzlichen Milchalternativen, denn dank seines Drehreglers lässt sich die Konsistenz ganz einfach regulieren. Der Vollautomat ist demnächst für ca. 270 Euro bei Tchibo erhältlich. [www.tchibo.de/vollautomat](http://www.tchibo.de/vollautomat)



## Kleine Helper FÜR IHRE BACKSTUBE

**1 Gut in Form!** Mit den Lebkuchen- und Keksförmchen von TexturraWorkshop entstehen wahre Meisterwerke. Ab ca. 12 Euro, über [www.etsy.com](http://www.etsy.com)

**2 Edle Backformen** Die Kupfer-Backformen von de Buyer sind auch ohne Gebäck ein Hingucker! Ab ca. 15 Euro, [www.debuyer-brandshop.com](http://www.debuyer-brandshop.com)



1 2



3



folkroll

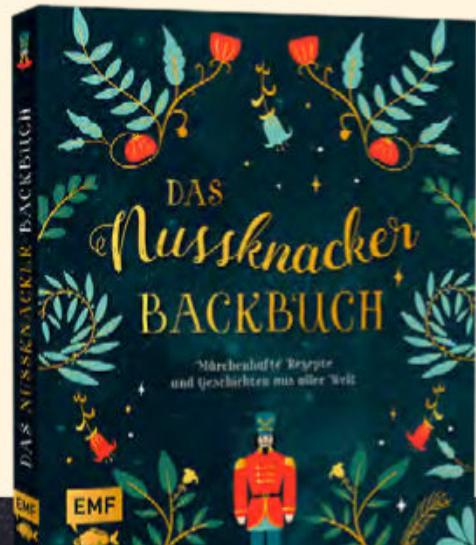
**3 Hübsch verziert** Schluss mit langweiligen Ausstechplätzchen!

Mit den Holzstempeln (ca. 10 Euro) und -teigrollen (ca. 30 Euro) von Folkroll in unterschiedlichen Varianten lässt sich der ausgerollte Teig toll prägen. Erhältlich unter [www.kostbar.shop](http://www.kostbar.shop)

**4 Lektüretipp** In „Das Nussknacker Backbuch. Märchenhafte Rezepte und Geschichten aus aller Welt“ finden Sie Backinspiration für die Adventszeit. EMF Verlag, 15 Euro

**5 Streuselzauber** Für glanzvolle Akzente auf dem Weihnachtsgebäck sorgen die Streuselmischungen von Super Streusel. Erhältlich in zahlreichen Varianten, ab ca.

7 Euro, [www.superstreusel.de](http://www.superstreusel.de)



4



5

# Das 2-Jahresabo

Sichern Sie sich noch heute die *so ist Italien* mit den besten Rezepten Italiens im praktischen Dauerbezug. Erhalten Sie regelmäßig Tipps, Tricks und saisonale authentische Rezepte der Cucina Italiana



Bei Urlaub oder  
Unpässlichkeiten  
bequem pausieren

Stets die besten  
saisonalen Rezepte

Versandkostenfreie  
Lieferung

Keine Ausgabe  
mehr verpassen

Mit kulinarischen  
Tipps durch das  
Kalenderjahr

Jede Ausgabe früher  
als im Kiosk erhalten



**6 Ausgaben**

zzgl. 2 Sonderheften  
zum Vorzugspreis  
statt 48,94 €

**39,90 €**

# 1-Jahresabo

## mit Gratis-Prämie

Jetzt *so ist Italien* zum exklusiven Vorteilspreis sichern,  
18 % sparen und Gratis-Prämie im Wert von  
bis zu 41,94 € bekommen.\*  
Bestellnummer: SII19ONE

### EINKAUFSGUTSCHEIN VON ASA SELECTION (WERT 30 €)

ASA Selection bietet hochwertige und preisgekrönte Geschirre und Accessoires aus Keramik an. Ob Frühstückstisch oder Dinner-tafel, mit diesen Tellern, Schüsseln und Co. wird ihr Tisch immer zum einladenden Blickfang. Sparen Sie mit diesem Gutschein beim Kauf Ihres ASA Selection-Lieblingsprodukts 30 Euro.

**Wert: 30,00 €\*, für Sie: GRATIS**

**Prämie: F1475**



### 6 ROTWEINGLÄSER VON SCHOTT ZWIESEL

Die stilvollen, zeitlos gestalteten Weingläser der Serie „Taste“ von SCHOTT ZWIESEL sind für den täglichen Gebrauch bestens geeignet. Sie werden aus TRITAN®-Kristallglas gefertigt und bringen das Aromabild unterschiedlichster Rotweine perfekt zur Geltung. Ideal kombinierbar mit anderen Gläsern der Serie.

**Wert: 23,70 €\*, für Sie: GRATIS**

**Prämie: F1420**

\*Prämienverfügbarkeit solange der Vorrat reicht. Weitere spannende Prämien finden Sie in unserem Shop.

## VERSANDKOSTENFREI BESTELLEN

[www.soisstitalien.de/jahresabo](http://www.soisstitalien.de/jahresabo) oder [www.soisstitalien.de/2jahre](http://www.soisstitalien.de/2jahre)  
auch per Telefon unter +49 (0)711 / 72 52 291



„Solsstitalien“ auch auf Ihrem Tablet oder Smartphone in der Kiosk-App „falkemedia“ lesen!

# FRISCH AUFGETISCHT

## Was bringt die Saison?

Aufgepasst, hier verraten wir Ihnen die besten Rezepte mit **saisonalem Obst und Gemüse**. Schnappen Sie sich gleich Ihren Einkaufskorb, und auf geht's zum Wochenmarkt!

### GRÜNKOHLPIZZA mit Räucherlachs & Avocado

*Pizza con cavolo riccio, salmone affumicato e avocado*

FÜR 4 PERSONEN

- 500 g Grünkohl
- 300 g geriebener Mozzarella
- 4 Eier
- 100 g Semmelbrösel
- 200 g Mascarpone
- 2 EL Meerrettich (Glas)
- 1/2 Bund Dill, gehackt
- 1 Biozitrone (abgeriebene Schale)
- 1 rote Zwiebel in Streifen
- 200 g Räucherlachs in Scheiben
- 2 Avocados in Spalten
- 1 Bund Rucola
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Backofen auf 240 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Bleche mit Backpapier belegen. Grünkohl waschen, putzen, im Mixer zerkleinern. 200 g Mozzarella, Eier, Brösel und 1 TL Salz untermixen. Masse auf den Blechen verstreichen. 25 Minuten backen, Bleche nach 15 Minuten tauschen. Mascarpone, Meerrettich, Dill, Zitronenschale, Salz und Pfeffer verrühren.

2 Pizzen mit Creme bestreichen, mit 2/3 der Zwiebel und übrigem Käse bestreuen, 10 Minuten backen. Pizzen mit Lachs, Avocado, restlichen Zwiebelstreifen und Rucola belegen und servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT  
75 Minuten



### GRÜNKOHL *Cavolo riccio*

Nicht ohne Grund ist Grünkohl das Wintergemüse schlechthin. Randvoll mit wertvollen Nährstoffen wie Kalium, Kalzium und Folsäure, kann der Kohl dabei helfen, gesund durch die kalte Jahreszeit zu kommen. Weiterer Bonus: Grünkohl ist auch noch reich an Eiweiß und hält somit richtig lange satt. Dabei ist er kalorien- und fettarm und damit ideal für eine figurbewusste Ernährung.



### ROSENKOHL *Cavoletti di Bruxelles*

Die kleinen Röschen sind, anders als andere Kohlarten, besonders bekömmlich, und das ganz ohne Blähbauch. Rosenkohl enthält außerdem sehr viel Vitamin C und übertrifft damit jedes andere Kohlgemüse und sogar Orangen. Schon 100 Gramm decken unseren Tagesbedarf mit 115 Milligramm zu mehr als 100 Prozent. Zudem ist er reich an guten Ballaststoffen und regt die Verdauung an.



## ROSENKOHL-FRITTATA

*Frittata di cavoletti di Bruxelles*

**FÜR 4 PERSONEN**

**700 g Rosenkohl  
250 g Champignons  
1 Stange Lauch  
2 rote Zwiebeln  
400 g Salsiccia  
3 EL natives Olivenöl extra  
4 Eier  
1/2 Bund Petersilie  
30 g frisch geriebener Parmesan  
etwas Salz und frisch gemahlener  
schwarzer Pfeffer**

**1** Rosenkohl putzen, den Strunk kreuzweise einritzen. Rosenkohl in kochendem Salzwasser in ca. 10 Minuten bissfest garen, dann abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen. Inzwischen die Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Lauch gründlich waschen, putzen und in Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und in feine Spalten schneiden. Salsicce von der Pelle befreien und grob in Stücke teilen.

**2** Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Wurst darin rundherum anbraten. Abgetropften Rosenkohl, Champignons und Lauch in die Pfanne geben und alles ca. 5 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**3** Wurst und Gemüse etwas beiseiteschieben. Eier in einer Schüssel mit Salz und Pfeffer verquirlen und in die Pfanne geben, in 4–5 Minuten stocken lassen. Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen grob hacken. Die Rosenkohl-Frittata mit dem Käse bestreuen und mit der Petersilie garnieren, dann servieren.

**♥ ZUBEREITUNGSZEIT**

**45 Minuten**

## PASTINAKEN- „PENNE“ mit Hähnchen und Rucola

„Penne“ di pastinaca con pollo e rucola

FÜR 4 PERSONEN

- 4 Stiele Petersilie
- 8 EL natives Olivenöl extra
- 1/2 Biozitrone (abgeriebene Schale und Saft)
- 60 g Pekannusskerne
- 300 g gegartes Hähnchenfleisch vom Vortag (ohne Knochen)
- 1 Bund Rucola
- 250 g Datteltomaten
- 5-6 Pastinaken
- 1 l Gemüsebrühe
- 2 EL frisch geriebener Parmesan
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Petersilie waschen und trocken schütteln. Blättchen abzupfen und hacken. Mit Olivenöl, Zitronenschale, -saft, etwas Salz und Pfeffer verquirlen. Pekannüsse ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne anrösten, dann abkühlen lassen und grob hacken. Das gegarte Hähnchenfleisch in Stücke zupfen. Rucola verlesen, waschen und trocken schütteln. Tomaten waschen und längs halbieren. Die Pastinaken putzen, schälen und schräg in ca. 5 cm lange und 1 cm dicke Stücke schneiden, die in ihrer Form an Penne erinnern.

2 Brühe aufkochen und die Pastinaken darin in 4-5 Minuten bissfest garen. Pastinaken abgießen, kurz abkühlen lassen. Nüsse, Hähnchen, Rucola, Tomaten, Pastinaken und Parmesan vermengen. Pastinaken-„Penne“ mit Dressing beträufeln und servieren.

**TIPP:** Wer nicht auf Kohlenhydrate verzichten möchten, kann 200 g gegarte kurze Pasta nach Wahl unter den Salat mischen.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT  
30 Minuten



### PASTINAKEN *Pastinaca*

Geschmacklich erinnert Pastinake an Karotte und Sellerie. Sie schmeckt süßlich, würzig und angenehm nussig. Die Wurzel ist mit rund 523 Milligramm pro 100 Gramm besonders reich an Kalium, einem Mineralstoff, der Herz und Kreislauf entlastet und blutdrucksenkend wirkt. Die Blätter der Pastinake sind ebenfalls verzehrfähig und können ähnlich wie Petersilie als Würzkraut verwendet werden.



## WALNÜSSE *Noci*

Sie sind reich an guten Fetten, also einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren, darunter vor allem wichtige Omega-3-Fettsäuren, die sich positiv auf unsere Gesundheit auswirken. Ob frisch oder getrocknet, Walnüsse haben einen Fettanteil zwischen 42 und 70 Prozent. Sie sind eine gute Nervennahrung, denn sie steigern die Konzentrationsfähigkeit und bringen Gehirn und Nerven auf Trab.



## GNOCCHI mit Salbei-butter und Walnüssen

*Gnocchi burro, salvia e noci*

FÜR 4 PERSONEN

**1 kg** mehligkochende Kartoffeln  
**etwas** frisch geriebene Muskat-nuss  
**50 g** frisch geriebener Parmesan  
**1 Ei**  
**200 g** Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten  
**4 Stiele** Salbei  
**100 g** Butter  
**4 EL** Walnusskerne, gehackt  
**etwas** Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

**1** Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln waschen und ca. 50 Minuten im vorgeheizten Ofen garen, dann aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen, pellen und noch warm durch die Kartoffelpresse drücken. Mit etwas Salz, Muskat, Parmesan, Ei und Mehl nur kurz zu einem Teig verkneten, der nicht mehr an den Händen klebt. Ggf. noch ein wenig mehr Mehl einarbeiten.

**2** Aus dem Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche daumendicke Rollen formen, diese leicht flach drücken und schräg in ca. 2 cm breite Stücke schneiden. Die Gnocchi in siedendem Salzwasser in ca. 5 Minuten gar ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen.

**3** Den Salbei waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, Salbei und gehackte Nüsse dazugeben. Die Gnocchi mit der Schaumkelle aus dem Wasser heben, kurz abtropfen lassen und in der Salbei-butter schwenken, leicht bräunen lassen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT  
**90 Minuten**

## OFENWIRSING mit Kräutercreme

*Verza al forno con salsa alle erbe*

FÜR 4 PERSONEN

- 1 kg Wirsing
- 4 EL natives Olivenöl extra
- 1/2 Biozitrone (abgeriebene Schale)
- 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
- 4 Eier
- 5 Gewürzgurken in Lake (Glas)
- 1 TL Kapern in Lake (Glas)
- 2 Stiele Petersilie
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 5 EL Joghurtmayonnaise
- 200 g Joghurt
- 1 EL Apfelessig
- 1 Apfel
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Wirsing putzen und waschen, dann in 8 Spalten schneiden, diese nebeneinander auf das Blech legen. Öl mit Zitronenschale, Muskat und Salz verrühren, den Wirsing damit beträufeln und im Ofen ca. 25 Minuten backen.

2 Inzwischen die Eier in kochendem Wasser in 10 Minuten hart kochen, dann abgießen, abschrecken, pellen und fein hacken. Gewürzgurken und Kapern gut abtropfen lassen, beides fein würfeln. Kräuter waschen und trocken tupfen, die Petersilienblättchen abzupfen und fein hacken, Schnittlauch in Röllchen schneiden. Mayonnaise und Joghurt mit Essig, Salz und Pfeffer verrühren. Den Apfel waschen, putzen und klein würfeln. Mit Gewürzgurken, Kapern und Kräutern unter die Soße rühren. Wirsing mit Paprikapulver bestäuben, mit den Eiern bestreuen und mit der Remoulade servieren. Dazu etwas Ciabatta reichen.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT  
**55 Minuten**



### WIRSING Verza

Charakteristisch für Wirsing sind seine dunkelgrüne Farbe und seine lockeren, krausen Blätter. Geschmacklich ist der Kohl besonders zart und fein, weshalb er sich sehr gut mit anderen Gemüsesorten, Pasta und Fleisch kombinieren lässt. Ursprünglich wurde Wirsing in den Ländern rund ums Mittelmeer angebaut. Inzwischen findet man ihn aber auch auf Plantagen hierzulande.



## ORANGEN *Arance*

Die runden Saftpakete überzeugen nicht nur mit ihrer frischen Säure und dem herrlich süßen Geschmack, sie sind zudem auch noch richtig gesund. In ihnen steckt jede Menge Vitamin C und Provitamin A. Letzteres sorgt für eine bessere Sehkraft, eine schöne Haut und schützt sogar vor Zellschädigungen und Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Es gibt mehr als 400 verschiedene Orangensorten.



## PANNACOTTA mit Orangenkompott

*Panna cotta con composta di arance*

**FÜR 4 PERSONEN**

- 6 Blatt Gelatine**
- 600 g Sahne**
- 75 g Zucker zzgl. 1 EL Zucker**
- 1/4 TL Vanilleextrakt**
- 2 Bioorangen**
- 1 EL Pistazienkerne, gehackt**
- 1 TL Sesamsaat**
- etwas Minze zum Garnieren**

**1** Gelatine nach Packungsangabe in kaltem Wasser einweichen. 500 g Sahne, 75 g Zucker und Vanilleextrakt in einem Topf aufkochen und 5–6 Minuten bei kleiner bis mittlerer Hitze köcheln lassen. Vom Herd nehmen. Die Gelatine gut ausdrücken und unter Rühren in der heißen Sahne auflösen. Die Masse auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

**2** Restliche Sahne steif schlagen, unterheben und die Creme auf Dessertgläser verteilen. Abgedeckt 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

**3** Orangen mit einem Messer so schälen, dass auch das Weiße entfernt wird. Die einzelnen Filets herauslösen. Den Saft dabei in einem Topf auffangen. Den übrigen Saft aus den Schalenresten dazupressen. Saft mit 3 EL Wasser sowie 1 EL Zucker aufkochen und 2–3 Minuten leicht köcheln lassen. Die Orangenfilets klein schneiden, dazugeben und alles vom Herd nehmen. Das Orangenkompott auf den Desserts verteilen, diese mit Pistazien und Sesam bestreuen, mit Minze garnieren und servieren.

**♥ ZUBEREITUNGSZEIT**  
**25 Minuten zzgl. 4 Stunden**  
**Kühlzeit**

# Deftiges mit Käse OFENSCHÄTZE

**Ran an den Backofen!** Darin laufen Gemüse, Pasta und Fleisch zur Höchstform auf und sorgen goldbraun gratiniert oder mit knuspriger Käsekruste bei allen Gästen am Tisch für glückliche Gesichter und volle Mägen

## GEBACKENES GEMÜSE *mit Schafskäse*

Rezept auf Seite 81

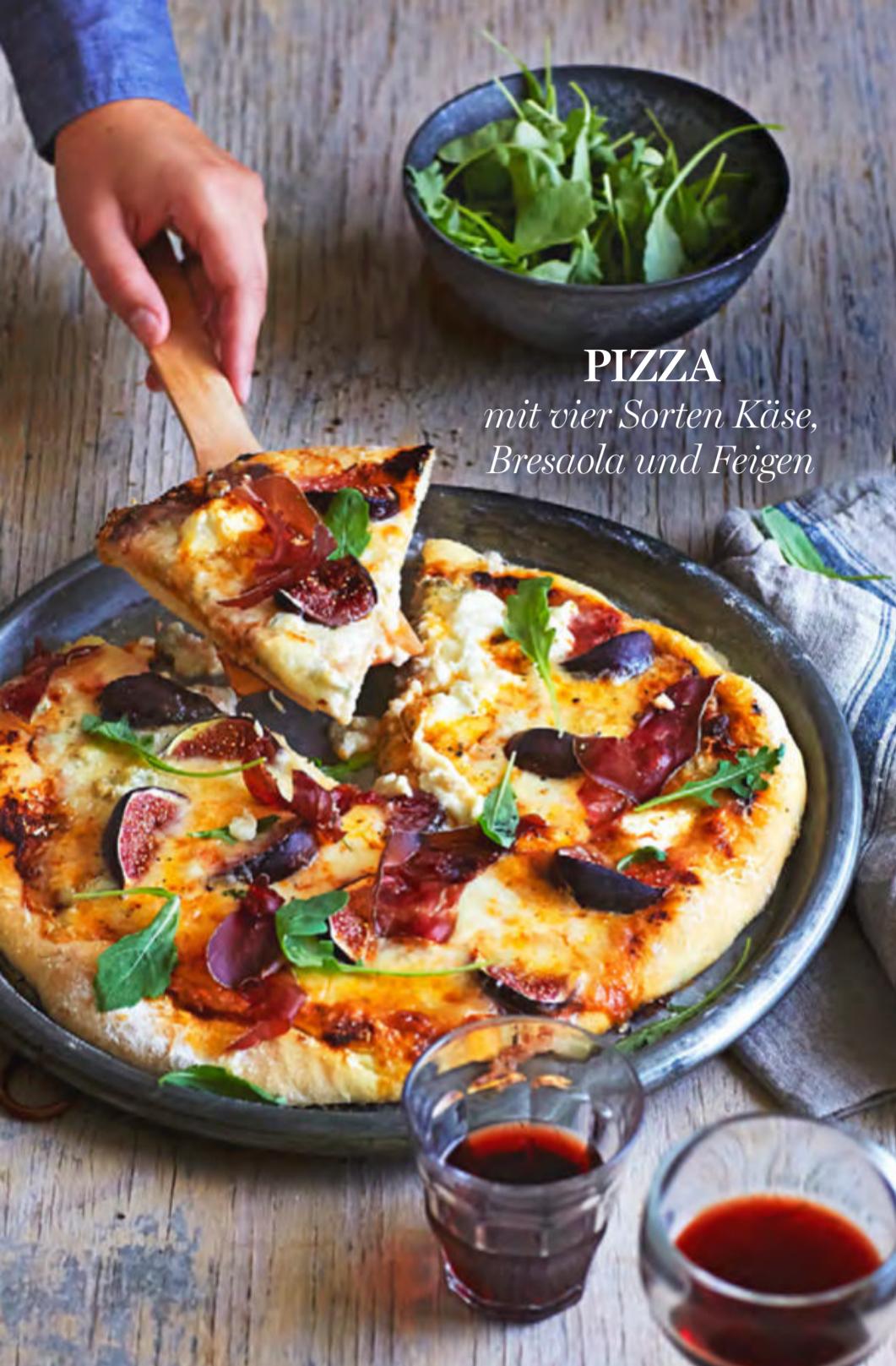


## BLUMENKOHL-PASTA-GRATIN

*mit Käse*

Rezept auf Seite 82





## PIZZA mit vier Sorten Käse, Bresaola und Feigen

FÜR 4 PERSONEN

- 1/2 Würfel Hefe**
- 1 Prise Zucker**
- 2 EL natives Olivenöl extra**
- 400 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten**
- 4 EL rotes Pesto (Glas)**
- 200 g Mozzarella**
- 150 g Gorgonzola**
- 250 g Ricotta**
- 75 g frisch geriebener Pecorino (alternativ Grana Padano)**
- 6 Feigen**
- 1 Bund Rucola**
- 80 g Bresaola in dünnen Scheiben (alternativ San-Daniele-Schinken)**
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Hefe und Zucker in ca. 50 ml lauwarmem Wasser auflösen. Die Mischung ca. 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen. 1/2 TL Salz, Öl und Mehl in eine Schüssel geben, die Hefemischung und 175 ml lauwarmes Wasser angießen. Alles zu einem geschmeidigen Hefeteig verkneten, der nicht mehr am Schüsselrand klebt. Bei Bedarf noch etwas mehr Mehl bzw. etwas Wasser einarbeiten. Den Teig mit einem Küchenhandtuch abdecken und 2 Stunden an einem warmen Ort ruhen lassen.

2 Den Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen. Den Teig in 4 gleich große Portionen teilen und jeweils dünn auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen (Ø ca. 24 cm). Die Fladen auf je ein Stück Backpapier legen und mit Pesto bestreichen. Den Mozzarella abtropfen lassen

und in kleine Stücke zupfen, den Gorgonzola grob zerbröckeln. Beide Käsesorten mit Ricotta und Pecorino auf den Teigfladen verteilen. Die Feigen waschen, in Spalten schneiden und ebenfalls auf den Teigfladen verteilen. Alles pfeffern.

3 2 der Fladen mit dem Backpapier auf zwei Backbleche ziehen und zusammen im Ofen in ca. 12 Minuten goldbraun und knusprig backen. Von den Blechen ziehen, dann mit den restlichen Fladen genauso verfahren. Den Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern. Den Bresaola grob in Stücke zupfen. Die gebackenen Käsepizzen mit Rucola und Bresaola belegen und sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten zzgl. ca. 2 Stunden Ruhezeit



Mit Käse und  
Südtiroler Speck gefüllte  
**GEBACKENE  
KARTOFFELN**

## Pizza mit vier Sorten Käse, Bresaola und Feigen

*Pizza ai quattro formaggi con bresaola e fichi*

# Herzhafter Genuss

## Mit Käse und Südtiroler Speck gefüllte gebackene Kartoffeln

*Baked potatoes ripiene di formaggio e speck tirolese*

FÜR 4 PERSONEN

- 8 vorwiegend festkochende Kartoffeln (möglichst gleich groß)**
- 3 Frühlingszwiebeln**
- 200 g Fontina**
- 8 getrocknete Tomaten in Öl (Glas)**
- 2 EL natives Olivenöl extra**
- 100 g Südtiroler Bauchspeck in dünnen Scheiben**
- 1/2 Salatgurke**
- 1 EL Weißweinessig**
- 1 EL Kürbiskernöl**
- 1 EL Rapsöl**
- 1 EL Kürbiskerne**
- 1 TL frisch geriebener Meerrettich (alternativ aus dem Glas)**
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

**1** Die Kartoffeln gut waschen und in Salzwasser ca. 15 Minuten vorgaren. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Den Käse und die abgetropften, getrockneten Tomaten in kleine Würfel schneiden.

**2** Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen, halbieren und aushöhlen, dabei einen ca. 1 cm breiten Rand stehen lassen. Die Kartoffelhälften auf dem Blech verteilen, mit Olivenöl bestreichen und 5–10 Minuten backen.

**3** Das ausgelöste Innere der Kartoffeln mit Frühlingszwiebeln, Käse und getrockneten Tomaten vermischen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Ein zweites Backblech mit Backpapier belegen und die Speckscheiben darauf verteilen.

**4** Die Kartoffeln herausnehmen, die Füllung in die Kartoffeln geben und die Kartoffeln weitere 10 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Das Blech mit dem Speck für ca. 5 Minuten in den Ofen schieben, bis er kross gebacken ist.

**5** Inzwischen für die Salsa die Gurke waschen, der Länge nach halbieren, entkernen und klein würfeln. In einer Schüssel den Essig mit beiden Ölen verquirlen, salzen und pfeffern. Kürbiskerne ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne rösten, dann grob hacken und untermischen. Die Gurkenwürfel untermischen und die Salsa mit dem Meerrettich bestreuen. Die Bleche aus dem Ofen nehmen, die Kartoffeln mit dem krossen Speck belegen und mit der Gurkensalsa anrichten. Das Gericht servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten

## Gebackenes Gemüse mit Schafskäse

*Verdure al forno con la feta*



FÜR 4 PERSONEN

- 2 Auberginen**
- 3 Fenchelknollen**
- 2 Knoblauchknollen**
- 300 g Roma-Kirschtomaten**
- 5 EL natives Olivenöl extra**
- 320 g Schafskäse**
- 1/2 Bund Petersilie, gehackt**
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

**1** Die Auberginen waschen, in Scheiben schneiden und kräftig salzen, dann ca. 20 Minuten Wasser ziehen lassen. Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Fenchel waschen, putzen und in breite Scheiben schneiden. Knoblauchknollen waagerecht halbieren. Kirschtomaten waschen und halbieren. Die Auberginen trocken tupfen. Sämtliches Gemüse mit Olivenöl vermengen, pfeffern und auf einem tiefen Backblech verteilen. Den Schafskäse gut abtropfen lassen und auf das Gemüse legen.

**2** Gemüse und Käse im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen. Dann aus dem Ofen nehmen, mit der gehackten Petersilie bestreuen und servieren.



### Schafskäse marinieren

**450 g gewürfelten Schafskäse in ein verschließbares Gefäß geben. 1 gehackte Knoblauchzehe, 1 Peperoncino in Ringen, 1 EL gehackte Rosmarinnadeln, Blättchen von 3 Stielen Thymian und 80 ml Olivenöl verquirlen. Käse mit der Marinade begießen, 2–3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.**

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten

# Goldbraun gratiniert

## Blumenkohl-Pasta-Gratin mit Käse

*Pasta gratinata con cavolfiore e formaggio*



FÜR 4 PERSONEN

- 500 g Blumenkohl**
- 400 g Makkaroni**
- 75 g Butter**
- 200 g Schmand**
- 100 ml Gemüsebrühe**
- 150 g geriebener Mozzarella**
- 60 g Weißbrot**
- 3 Stiele Thymian**
- 1/2 Biozitrone (abgeriebene Schale)**
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Den Blumenkohl putzen, waschen und in Röschen teilen. In kochendem Salzwasser in 4–5 Minuten bissfest garen.

Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Inzwischen die Makkaroni nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser al dente kochen. Abgießen und abtropfen lassen.

2 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Auflaufform mit 1 EL Butter fetten. Pasta mit Blumenkohl, Schmand, Brühe und 80 g Käse vermischen, alles mit Salz und Pfeffer würzen und in die Auflaufform geben. Den restlichen Käse darüberstreuen und die Blumenkohl-Pasta im vorgeheizten Ofen in ca. 25 Minuten goldbraun gratinieren.

3 Weißbrot im Blitzhacker zu feinen Bröseln verarbeiten und in der übrigen Butter in einer Pfanne knusprig anrösten. Thymian waschen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen. Brösel mit Zitronenschale und Thymian vermischen und leicht salzen. Den Auflauf aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen, dann mit den Bröseln bestreuen und servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten



## Multitalent Mozzarella

Er zählt zu den Frischkäsen und taucht bei uns im Supermarkt oft als aus Kuhmilch hergestellte Kugel in Salzlake auf, die sich ideal für Caprese, als Pizza- oder Panini-Belag eignet. Wer einen kräftigeren Geschmack mag, greift zu Büffelmozzarella, bei dem die Milch von Wasserbüffeln verwendet wird. Eine Sonderform stellt Burrata dar, die eine viel cremigere, sahnigere Konsistenz im Inneren aufweist. Zum Gratinieren verwenden Sie am besten die geriebene Variante, sie schmilzt gleichmäßig und bildet eine schöne goldbraune Kruste.

## Gebackene Ziegenkäsebrote mit Rote-Bete-Tatar

*Crostini al caprino con tartare di barbabietola*

FÜR 4 PERSONEN

- 350 g Rote Bete (gegart und vakuumverpackt)**
- 1 süßsaurer Apfel (z.B. Braeburn)**
- 1-2 EL Biozitronensaft**
- 1 EL natives Olivenöl extra**
- 1 EL Walnussöl**
- 50 g Walnusskerne**
- 6-7 Stiele Thymian**
- 500 g Nussbrot**
- 200 g Ziegenkäserolle**
- 4 TL flüssiger Honig**
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Rote Bete in feine Würfel schneiden. Den Apfel waschen, schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in ebenso feine Würfel schneiden. Beides in einem Schälchen mit Zitronensaft und beiden Ölsorten vermischen. Die Walnüsse klein hacken und untermischen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Den Backofen auf Grillfunktion vorheizen. Den Thymian waschen und trocken schütteln. Das Brot in Scheiben, den Ziegenkäse in halbierte Scheiben schneiden und die Brote mit Käse und Thymian belegen. Die Brote auf den Rost des Backofens legen und im vorgeheizten

Backofen in 2–4 Minuten goldbraun überbacken bzw. rösten.

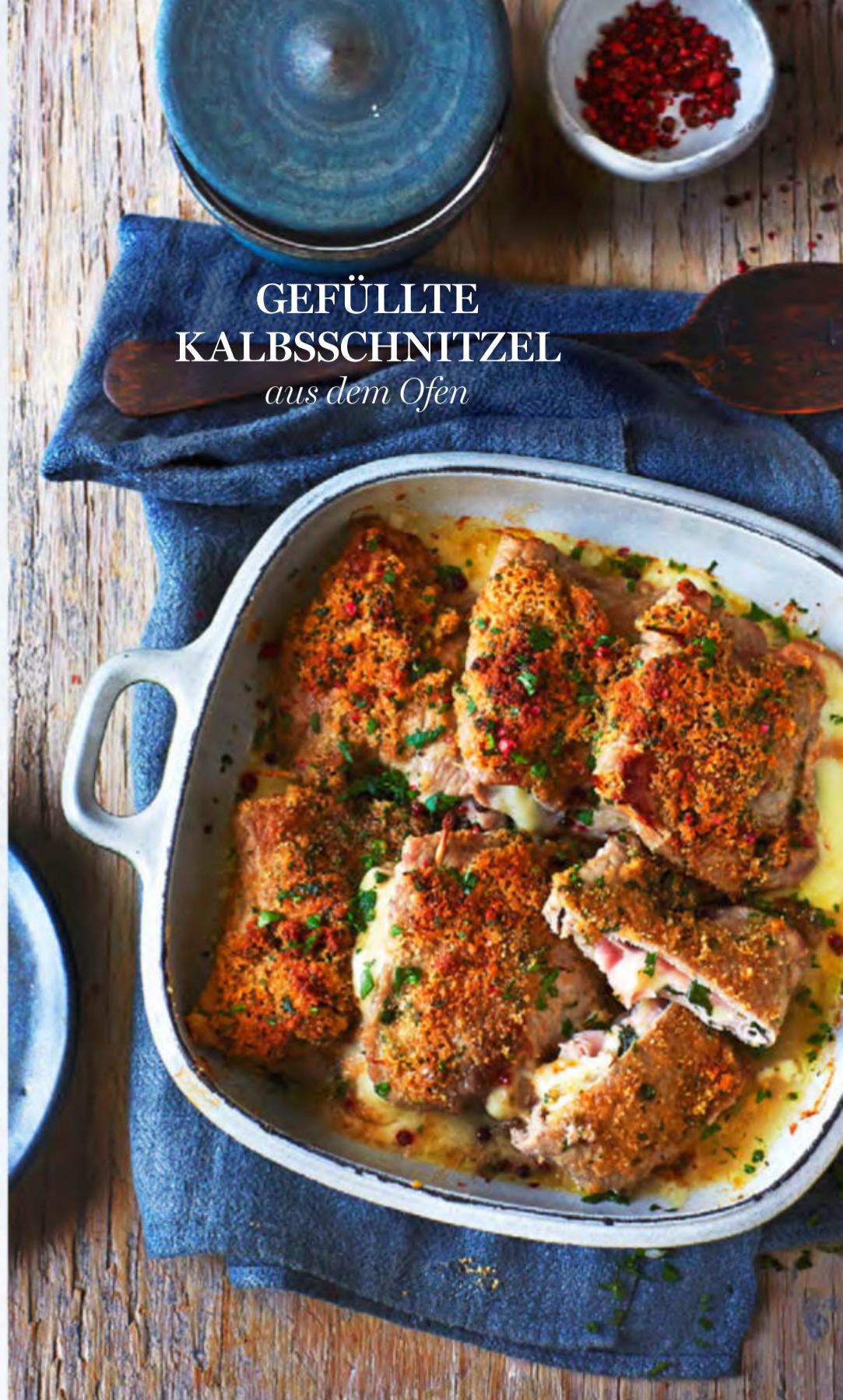
3 Die gebackenen Ziegenkäsebrote aus dem Ofen nehmen, auf Teller verteilen und mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen, dann mit dem Honig beträufeln, mit dem Rote-Bete-Tatar belegen und sofort servieren.

**TIPP:** Anstelle von Ziegenkäse können Sie nach Belieben auch würzigen Fontina oder Taleggio verwenden. Mit Scamorza bekommen die Brote eine rauchige Note.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 30 Minuten



## GEBACKENE ZIEGENKÄSEBROTE *mit Rote-Bete-Tatar*



## GEFÜLLTE KALBSSCHNITZEL *aus dem Ofen*

### Gefüllte Kalbsschnitzel aus dem Ofen

*Cordon bleu al forno*

FÜR 4 PERSONEN

- 8 dünne Kalbsschnitzel  
(à ca. 60 g)
- 8 dünne Parmaschinkenscheiben
- 200 g Taleggio
- 2 EL Butterschmalz
- etwas Rapsöl zum Fetten
- 1 Bund Petersilie
- 100 g Semmelbrösel
- 75 g Butter
- 1/2 Biozitrone (abgeriebene Schale)
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Die Schnitzel trocken tupfen und dünn klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und jeweils mit 1 Scheibe Parmaschinken belegen. Taleggio in Scheiben schneiden und auf die Schnitzel legen. Alles zusammenklappen und mit kleinen Holzspießen fixieren. Die gefüllten Schnitzel mit etwas Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in heißem Butterschmalz jeweils kurz auf beiden Seiten goldbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und in eine leicht gefettete ofenfeste Form legen.

2 Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzup-

fen und hacken. Die Brösel in der heißen Butter in einer Pfanne leicht bräunen lassen. Von der Hitze nehmen, die Hälfte der Petersilie und die Zitronenschale unterrühren und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung über die Schnitzel geben und alles im vorgeheizten Ofen in ca. 15 Minuten goldbraun überbacken. Die Schnitzel mit der restlichen Petersilie bestreuen und servieren.

**TIPP:** Wer mag, serviert dazu ein cremiges Risotto, zum Beispiel das Wirsingrisotto von Seite 56.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten

# Heiße Lieblinge

Was wäre der Winter bloß ohne **Punsch, Glühwein und Tee?** Unvorstellbar, finden wir, und schenken Ihnen Wärmendes mit und ohne Schuss ein



## TEEPUNSCH *mit Rum*

Rezept auf Seite 86







## APFEL- ROSMARIN- PUNSCH *mit Amaretto*

### Apfel-Rosmarin-Punsch mit Amaretto

*Punch di succo di mele, rosmarino e Amaretto*

FÜR 4 TASSEN (À 250 ML)

- 200 g Kirschen (Glas)
- 300 ml Amaretto
- 5 Zweige Rosmarin
- 700 ml Apfelsaft
- 2 Biozitronen (Saft)
- 1 TL Zimtpulver

Kirschen abgießen und abtropfen lassen. Den Saft anderweitig verwenden (siehe Tipp). Kirschen mit dem Amaretto vermischen und ca. 2 Stunden ziehen lassen. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln. 1 Zweig grob zerpfücken, mit Apfelsaft, Zitronensaft und Zimt in einen Topf geben und langsam aufkochen. Die Mischung abgedeckt bei kleiner Hitze

8–10 Minuten köcheln lassen, dann den Rosmarin wieder entfernen. Die marinierten Kirschen abgießen, den Amaretto dabei auffangen. Je 2 Kirschen auf die restlichen Rosmarinzweige stecken. Den aufgefangenen Amaretto zum Punsch geben und alles verrühren. Den Apfel-Rosmarin-Punsch in 4 Tassen füllen und mit den Kirsch-Rosmarinzweigen garnieren. Die restlichen eingekochten Amaretto-kirschen als Einlage dazureichen.

**TIPP:** Den Saft der Kirschen können Sie z. B. als Basis für einen feinen alkoholfreien Punsch verwenden.

**♥ ZUBEREITUNGSZEIT 25 Minuten**  
**zzgl. 2 Stunden Ruhezeit**



## Teepunsch mit Rum

*Punch di tè al rum*

FÜR 4 TASSEN (À 250 ML)

- 3 TL schwarzer Tee
- 1 Bioorange
- 1 Biozitrone
- 100 g brauner Kandis
- 4 Zimtstangen
- 3 Sternanis
- 5 Gewürznelken
- 200 ml brauner Rum

700 ml Wasser aufkochen, die Teeblätter in einem Teebeutel oder -ei in einem Topf damit überbrühen. Den schwarzen Tee dann 3–4 Minuten ziehen lassen. Orange und Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben und in Scheiben schneiden. Teebeutel bzw. -ei entfernen. Orange, Zitrone, Kandis und Gewürze zum gebrühten Tee in den Topf geben, alles einmal aufkochen. Die Mischung abdecken und bei kleiner Hitze 15–20 Minuten ziehen lassen. Den Rum kurz miterhitzen, aber nicht kochen, und den Punsch servieren.

**♥ ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten**



## Eierpunsch mit Sahne

*Punch di liquore all'uovo e panna*

FÜR 4 TASSEN (À 300 ML)

- 500 ml Eierlikör
- 350 ml lieblicher Weißwein

- 250 ml Bioorangensaft**  
**300 g Sahne**  
**40 g Zucker**  
**1/2 TL Zimtpulver zzgl. etwas mehr zum Bestäuben**  
**1/2 TL Ingwerpulver**  
**1/4 TL Gewürznelkenpulver**  
**1/4 TL Kardamompulver**  
**1 Prise weißer Pfeffer**  
**4 Zimtstangen**

Den Eierlikör unter Rühren in einem Topf vorsichtig bei kleiner bis mittlerer Hitze erwärmen. Weißwein und Orangensaft dazugeben und alles weitererhitzen, dabei mit einem Schneebesen rühren und die Mischung nicht kochen lassen. Sahne mit Zucker und den Gewürzen steif schlagen. Eierpunsch in 4 Tassen füllen und mit der geschlagenen Gewürzsahne toppen. Das Getränk mit etwas Zimtpulver bestäuben und mit je 1 Zimtstange anrichten, dann sofort servieren.

**TIPP:** Wer Eierpunsch gern mit Schuss genießt, kann kurz vor dem Servieren – bevor die Gewürzsahnehaube daraufgesetzt wird – 1-2 EL Birnenschnaps pro Tasse dazugeben.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 20 Minuten**



## Glühwein mit Cranberries

*Vin brûlé con mirtilli rossi*

FÜR 4 TASSEN (À 300 ML)

- 3 Bioblutorangen**  
**700 ml trockener Rotwein**  
**300 ml Cranberryensaft**  
**75 g Zucker**  
**5 Kardamomkapseln**  
**4 Sternanis**  
**5 Zimtstangen**  
**5 Gewürznelken**  
**150 g Cranberries**



Blutorangen heiß abwaschen, trocken reiben und samt Schale in Stücke schneiden. Rotwein mit Cranberryensaft, Zucker und Gewürzen in einen Topf geben, alles langsam unter gelegentlichem Rühren erhitzen. Die Mischung abgedeckt bei kleiner Hitze 10 Minuten ziehen (nicht kochen!) lassen. Die Cranberries waschen, gründlich abtropfen lassen und mit den Blutorangenstücken zum Glühwein in den Topf geben. Die Mischung weitere 3-4 Minuten ziehen lassen, dann nach Belieben durch ein Sieb gießen, in Tassen geben und sofort servieren.

**TIPP:** Sie können auch TK-Cranberries verwenden. Diese sollten Sie zuvor über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 20 Minuten**



## Heiße Gewürzschokolade mit Pinienkernsahne

*Cioccolata calda speziata con panna ai pinoli*

FÜR 4 TASSEN (À 300 ML)

- 2 EL Pinienkerne**  
**200 g Sahne**  
**800 ml Milch**  
**1 Zimtstange**  
**2 Gewürznelken**  
**1 Sternanis**  
**1 Prise frisch geriebene Muskatnuss**  
**200 g Zartbitterschokolade**

Die Pinienkerne ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne anrösten und mit der Sahne ablöschen. Alles abkühlen lassen, dann über Nacht kalt stellen und ziehen lassen. Am nächsten Tag Milch und Gewürze in einem Topf unter Rühren aufkochen. Die Schokolade hacken und in der Milch auflösen. Pinienkerne aus der durchgezogenen Sahne entfernen (zunächst beiseitelegen) und die Sahne mit dem Handrührgerät an aber nicht ganz steif schlagen. Die heiße Gewürzschorke durch ein Sieb in 4 Tassen füllen. Die angeschlagene Pinienkernsahne daraufgeben, nach Belieben auch die Pinienkerne in das Getränk geben. Heiß servieren.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 15 Minuten**  
**zzgl. 8 Stunden Kühlzeit**



## Ingwer-Zitronen-Tee mit Honig

*Tè zenzero, limone e miele*

FÜR 4 TASSEN (À 300 ML)

- 8 cm Ingwer**  
**2 Biozitronen**  
**4 EL flüssiger Honig**

Den Ingwer gut waschen, in Scheiben schneiden und in eine Teekanne geben. 1,2 l Wasser in einem Wasserkocher aufkochen und den Ingwer damit überbrühen. Alles 10 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Zitronen heiß abwaschen und trocken reiben. 1 Frucht in Scheiben schneiden und in die Teekanne geben, die andere Frucht auspressen. Zitronensaft sowie Honig in den Tee geben. Umrühren, bis der Honig sich aufgelöst hat. Den Tee mit Ingwer und Zitrone auf Tassen verteilen und heiß servieren.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 15 Minuten**

**SCHNEEBEDECKT** Das Örtchen Chianale  
zählt zu den schönsten Dörfern Italiens





# Von den Bergen bis zum Po **PIEMONTE**

Im Nordosten Italiens zieren **beschneite Berghänge** das Piemont, zwischen den **Weinbergen und in der Poebene** herrscht milderes Klima. Auf zu einer Wintertour!

Fotos: Getty Images/Stock/Gettyimages Plus/Alessandro Giaiello/0\_Arme Kassestrahl (1) | Illustration: Getty Images/DigitalVision Vectors/calvinleter (1)

## WINTERWUNDER

Das Piemont trumpft mit weißer Winterpracht auf. In den Alpen an der Grenze zu Frankreich und der Schweiz befindet sich rund um den **Monte Viso** ein Eldorado für Wintersportfeinde. Südöstlich der Alpen liegt **Turin**, Hauptstadt des Piemont. Hier kommen Gäste nicht nur kulinarisch, sondern dank prächtiger **Barockbauten** auch kulturell auf ihre Kosten.



## NUDELN mit Zucchini, Erbsen und Robiola aus dem Ofen

Rezept auf Seite 93



### AUFGETISCHT

Im Piemont gehören die berühmten Weine der Region wie der **Barolo**, **Barbaresco** und **Barbera** unbedingt zum guten Essen dazu. Neben Wein sind auch **einige Käsesorten**, z.B. Robiola und Castelmagno, piemontesische Spezialitäten. Beide haben wir für das hier vorgestellte gratinierte Pastagericht und für das Risotto verwendet - herrlich aromatisch!



## BACI DI DAMA

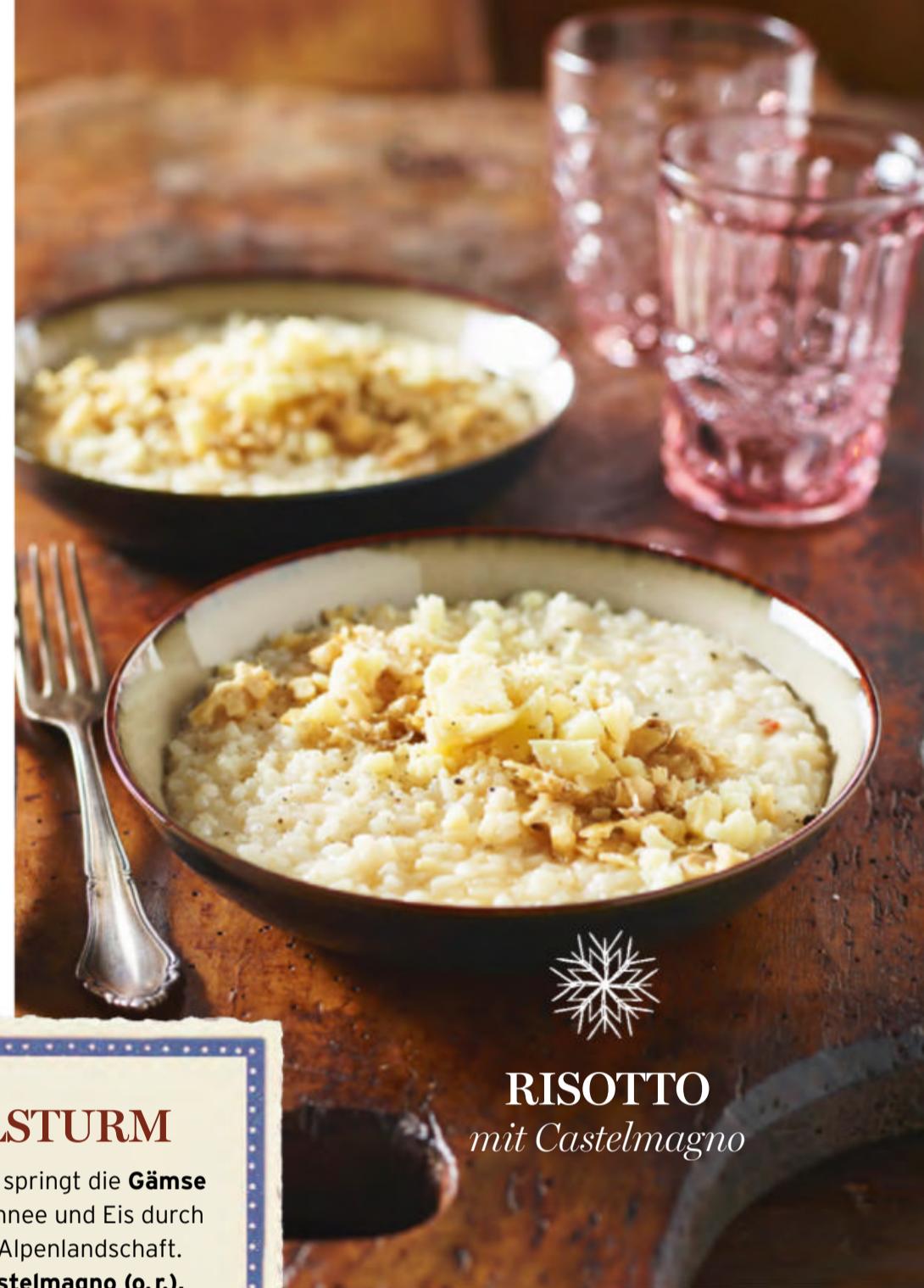
Rezept auf Seite 94



### AUSFLUGSTIPPS

Der **Borgo Antico di Chianale** (o.l.) wurde nicht zuletzt dank seiner kleinen Kapelle zu den schönsten Weilern Italiens gewählt. **Espresso und Gebäck** (o.r.) sind aus einem gelungenen Winternachmittag im Piemont nicht wegzudenken. Schmaler Grat: Winterwanderer kommen in den Alpen des Piemont rund um das **Monte-Rosa-Massiv** (u.) auf ihre Kosten.





## GIPFELSTURM

Auf flinken Hufen springt die **Gämse** (o.l.) auch bei Schnee und Eis durch die winterliche Alpenlandschaft. **Risotto mit Castelmagno** (o.r.), einem mit Schafs- oder Ziegenmilch veredeltem Kuhmilchkäse, der in natürlichen Grotten reift. In luftige Höhen von bis zu 3.000 Metern erstreckt sich das **Skigebiet Macugnaga** (u.) im Anzascatal.





# ALPINER HOCHGENUSS

## Risotto mit Castelmagno

*Risotto al castelmagno*

FÜR 4 PERSONEN

- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL natives Olivenöl extra
- 300 g Risottoreis (z.B. Carnaroli)
- 200 ml Weißwein
- ca. 1 l heiße Gemüsebrühe
- 150 g Castelmagno DOP (alternativ Pecorino)
- 1 EL kalte Butter
- 40 g Walnusskerne
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten sowie Knoblauch darin 4–5 Minuten andünsten. Den Reis dazugeben, kurz mitdünsten, dann alles

mit dem Wein ablöschen. Diesen etwas verkochen lassen und so viel Brühe angießen, bis der Reis gerade so bedeckt ist.

2 Risotto in ca. 25 Minuten bissfest garen, dabei gelegentlich umrühren und immer wieder Brühe nachgießen, sobald der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Etwa die Hälfte vom Käse fein reiben und mit der kalten Butter unter das Risotto rühren. Das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Die Walnusskerne fein hacken. Das Risotto auf Teller verteilen, den restlichen Käse in grobe Späne hobeln und mit den Walnüssen darüberstreuen. Das Gericht sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten



## Winterliches Piemont

Unweit der französischen Grenze ließ Fiat-Gründer Giovanni Agnelli senior in Sestriere Anfang der 1930er-Jahre zwei Hotels und zwei Seilbahnen bauen. Der Ort entwickelte sich zu einem beliebten Ausflugsziel für Wintersportler. Jährlich finden hier weltweit berühmte Skirennen statt. Sestriere gehört zum Skigebiet Via Lattea.

## Nudeln mit Zucchini, Erbsen und Robiola aus dem Ofen

*Pasta al forno con zucchine, piselli e robiola*



FÜR 4 PERSONEN

- 1 Schalotte
- 300 g TK-Erbsen, aufgetaut
- 1 EL Butter
- 2 EL Schmand
- 1 EL Biozitronensaft
- 500 g Mezzi Rigatoni
- 1 EL natives Olivenöl extra
- 3-4 kleine Zucchini
- 120 g Robiola

- 2 EL Semmelbrösel
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden, zusammen mit der Hälfte der Erbsen in der Butter 6–7 Minuten bei kleiner bis mittlerer Hitze dünsten. Anschließend mit dem Schmand fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Abkühlen lassen und in ein Glas füllen.

2 Inzwischen die Pasta in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe sehr al dente garen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine ovale Auflaufform (ca. 26 cm Länge) mit dem Olivenöl einfetten.

3 Die Zucchini waschen, putzen und in feine Scheiben hobeln. Pasta abgießen, abtropfen lassen und in der Auflaufform mit Zucchini, übrigen Erbsen, etwas Salz und Pfeffer vermengen. Den Käse klein schneiden und darüberstreuen.

4 Alles mit Semmelbröseln bestreuen und im vorgeheizten Backofen in ca. 20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, mit der Erbsencreme anrichten und servieren.

**TIPP:** Mezze Rigatoni sind kurze Rigatoni. Selbstverständlich können Sie auch gewöhnliche Rigatoni oder eine andere kurze Pastasorte für das Gericht nehmen.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten



## FÜR 4 PERSONEN

- 60 g Babyspinat**
- 1 Bund Petersilie**
- 4 EL natives Olivenöl extra**
- 2 Eier**
- 300 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten**
- 50 g Hartweizengrieß**
- 3 Eigelb**
- 5 Schalotten**
- 3 Stiele Zitronenthymian**
- 1 l Gemüsebrühe**
- 100 g Ricotta**
- 80 g frisch geriebener Parmesan**
- 40 g Butter**
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Spinat und Petersilie waschen, Petersilienblättchen abzupfen und mit dem Spinat in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken, gut ausdrücken und fein hacken. Beides mit 3 EL Öl sowie den Eiern im Mixer fein pürieren. Das Mehl mit dem Grieß vermischen, auf die Arbeitsfläche

## Agnolotti del plin

*Agnolotti del plin*

häufeln und eine Mulde in die Mitte drücken. Die Spinatmischung, 1 TL Salz und die Eigelbe dazugeben und alles zu einem glatten geschmeidigen Teig verarbeiten. Bei Bedarf noch etwas mehr Mehl bzw. Wasser einarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

2 Inzwischen den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Schalotten schälen und halbieren. Den Thymian waschen und trocken schütteln. Übriges Öl in einem Bräter (mit Deckel) erhitzen und die Schalotten darin kurz andünsten. Zitronenthymian dazugeben, alles leicht salzen und pfeffern und die Brühe angießen. Den Deckel auflegen und die Schalotten im Backofen in 25–30 Minuten abgedeckt weich garen.

3 Die Schalotten herausnehmen, abtropfen lassen (Garfond aufbewahren) und im Mixer fein pürieren. Ricotta und 3/4 des Parmesans untermixen und die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Bei Bedarf etwas Garfond untermischen.

4 Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche portionsweise zu dünnen, 7–8 cm breiten Bahnen ausrollen. Die Füllung in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben. Im Abstand von 2–3 cm jeweils kleine Tupfen der Füllung auf die vordere Hälfte der Bahnen spritzen. Die zweite Teighälfte der Bahnen darübergeschlagen und in den Zwischenräumen (ohne Füllung) gut andrücken. Mit einem gewellten Teigrädchen rechteckige Agnolotti ausschneiden.

5 In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen, die Agnolotti darin ca. 4 Minuten garen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Agnolotti abgießen, nur kurz abtropfen lassen und in der Butter schwenken. Etwas Garfond der Schalotten angießen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Agnolotti auf Teller verteilen, mit Parmesan bestreut servieren.

**TIPP:** Mit Pecorino anstelle von Parmesan wird das Gericht noch würziger.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 2 Stunden

## Baci di dama

*Baci di dama*

1 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Haselnüsse ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen.

2 Die abgekühlten Haselnüsse in einem Blitzhacker fein zerkleinern. Dabei aber nicht zu lange mixen, sonst tritt das Öl aus. Anschließend mit Butter, Zucker und Mehl zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen.

3 Teig mit einem Teelöffel abstechen, zu ca. 30 kleinen Kugeln formen und

mit etwas Abstand zueinander auf das Backblech legen. Leicht andrücken und 12–15 Minuten im Ofen backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

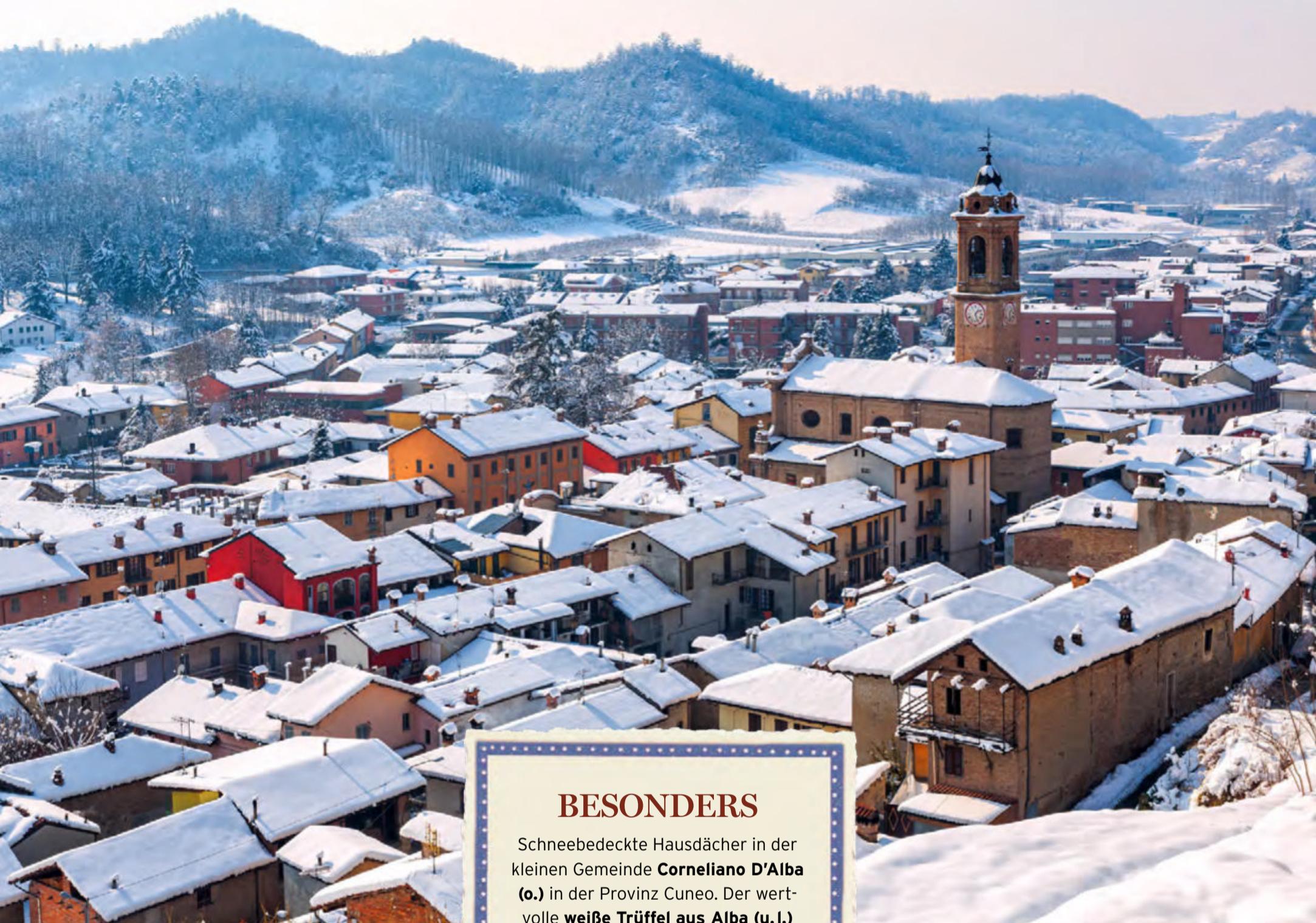
4 Schokolade grob hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Anschließend etwas abkühlen lassen. Je 1 Keks mit etwas Schokolade bestreichen, einen zweiten Keks daraufsetzen und die Schokolade vor dem Servieren fest werden lassen. Die Kekse mit einem Espresso servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten zzgl. 30 Minuten Kühlzeit



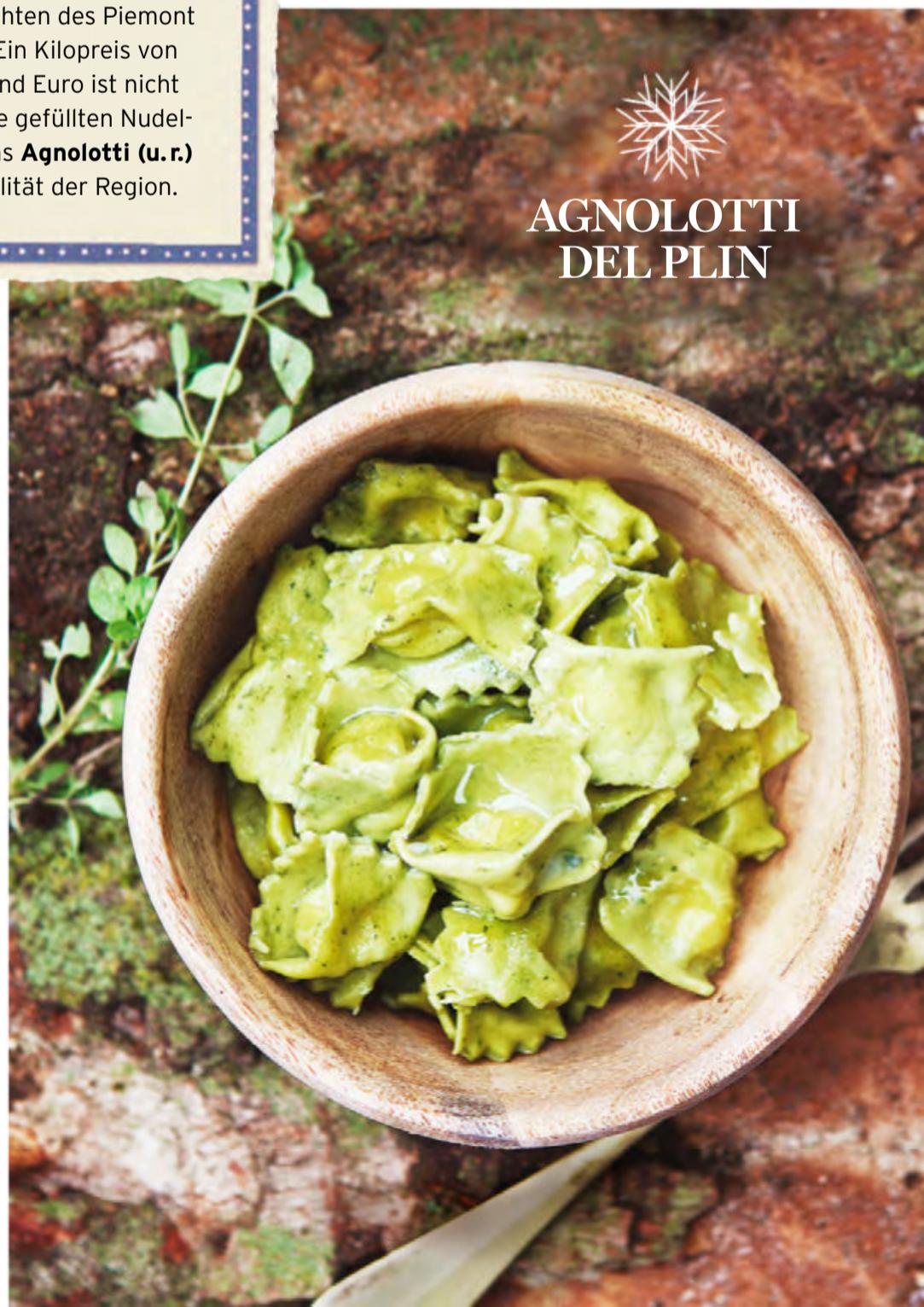
## FÜR CA. 15 STÜCK

- 100 g geschälte Haselnusskerne aus dem Piemont**
- 100 g Butter**
- 100 g Zucker**
- 100 g Mehl**
- 100 g Zartbitterschokolade**



## BESONDERS

Schneebedeckte Hausdächer in der kleinen Gemeinde **Corneliano D'Alba** (o.) in der Provinz Cuneo. Der wertvolle **weiße Trüffel aus Alba** (u.l.) verleiht den Gerichten des Piemont eine edle Note. Ein Kilopreis von mehreren Tausend Euro ist nicht ungewöhnlich. Die gefüllten Nudeltäschchen namens **Agnolotti** (u.r.) sind eine Spezialität der Region.



AGNOLOTTI  
DEL PLIN



## ♥ CULTURA

### Buon natale!

Die Tradition der Christkindlmärkte ist in Italien besonders in Südtirol verwurzelt. Der größte und älteste Weihnachtsmarkt öffnet alle Jahre wieder in Bozen seine Buden. Aber auch in Brixen, Meran, Sterzen und Bruneck erfüllt in der Vorweihnachtszeit ein Duft von Zimt, Gebäck und Glühwein die historischen Gassen, während der Christbaumschmuck an den Ständen klimpert. Ein Marktvergnügen der besonderen Art erwartet Besucher und Einheimische in Ritten. Hier pendelt die historische Schmalspurbahn zwischen verschiedenen Marktorten auf dem Plateau. Alles einsteigen, bitte! Mehr Informationen unter [www.suedtirol.info](http://www.suedtirol.info)

### Italiano - Deutsch

<i>il gusto</i> .....	<i>der Geschmack</i>
<i>leggere</i> .....	<i>lesen</i>
<i>la vacanza</i> .....	<i>der Urlaub</i>
<i>gratinare al forno</i> .....	<i>überbacken</i>
<i>il punch</i> .....	<i>der Punsch</i>
<i>la tavola imbandita</i> .....	<i>die Festtafel</i>
<i>festeggiare</i> .....	<i>feiern</i>
<i>invitare</i> .....	<i>einladen</i>
<i>ospitale</i> .....	<i>gastlich</i>
<i>amaro</i> .....	<i>bitter</i>
<i>mercantino di Natale</i> ... <i>Weihnachtsmarkt</i>	
<i>i fuochi d'artificio</i> .....	<i>das Feuerwerk</i>

# LA DOLCE VITA

Spannende Geschichten, kulinarische Neuheiten und Hotelempfehlungen **für die italienischen Momente** in Ihrem Leben



### Wellness im „Alpin & Relax Hotel Das Gerstl“

Drei Generationen kommen im „Das Gerstl“ im Vinschgau, Südtirol, zusammen. Susanne und Martin Gerstl übernahmen den einstigen Berggasthof seiner Eltern und erweiterten ihn im Laufe der Jahre zu einem Wellnesshotel der Spitzenklasse. Im Winter begleitet der Senior die Gäste auf Schneeschuhen in die umliegende Bergwelt, während die Leitung des Hotels inzwischen sein Sohn Lukas mit seiner Frau Marion innehat. Ob nach Wandertour oder Skibenteuer, wer an einem Wintertag aus dem Schnee zurückkehrt, der freut sich über wohlige Wellnessanwendungen, Saunagang oder entspannende Schwimmzüge im Infinitypool. Im Restaurant werden die Gaumen mit abwechslungsreichen Köstlichkeiten verwöhnt. Bei den Zutaten legen Küchenchef Rafael Gander und sein Team viel Wert auf Regionalität. Gerichte, deren Zutaten von regionalen Erzeugern aus bis zu 30 Kilometern Entfernung stammen, haben ein eigenes Siegel auf der Speisekarte. Mehr Infos und einen Vorgeschmack auf Raafels Rezepte gibt es unter [www.dasgerstl.com](http://www.dasgerstl.com)

## ♥ GUSTO



### Glanzvoller Kerzenschein

Minimalistische Adventsdeko, die dank abnehmbarer Halterung hängend oder auf dem Tisch erstrahlt. Der Kerzenhalter „Circle“ von ferm Living ist ab 65 Euro in zwei Größen z.B. bei Connox ([www.connox.de](http://www.connox.de)) erhältlich.



### Zum Anbeißen

Was wäre der Advent ohne Gebäck? Original italienische „Biscotti di Prato“ oder „Amaretti croccanti“ gibt es bei Torquato. Alle Mandelliebhaber kommen bei den Amaretti auf den Geschmack, Knusperfreunde bei den zweimal gebackenen Biscotti. [www.torquato.de](http://www.torquato.de)



### Festlich eingedeckt

Zu Weihnachten spielt der gedeckte Tisch eine besonders bedeutende Rolle. Mit zeitlosen Geschirren und Accessoires, die zum Beisammensein im Kreise der Lieben einladen, hat sich die Firma ASA Selection ([www.asa-selection.com](http://www.asa-selection.com)) einen Namen gemacht. Ob für den vorweihnachtlichen Kaffeetisch, duftenden Adventstee oder das Festtagsdinner, das schlichte Design der ASA Selection Keramikkollektionen überzeugt bei jedem Einsatz zum Fest, davor und darüber hinaus. Bei so viel Schönheit isst das Auge gern mit!



## ♥ GUSTO



### Das Salz in der Suppe

Einzigartiges Bergwiesenaroma! In Handarbeit wird in der SoulSpice Manufaktur naturbelassenes Alpensalz mit heimischen Kräutern und essbaren Blüten aus biologischem Anbau veredelt. Diesen aromatischen Genussgipfel gibt es für ca. 7 Euro je Glas (85 g), [www.soul-spice.com](http://www.soul-spice.com)

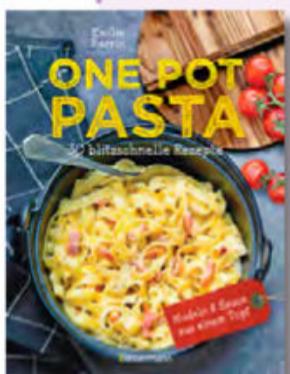
## Tolles Kochgeschirr

Gute Zutaten gehören ebenso zum gelungenen Kocherlebnis wie gutes Werkzeug. Dass qualitatives Küchenzubehör nicht teuer sein muss, beweist das Unternehmen WellDone Studios. Die hochwertigen Töpfe, Pfannen und Schmorpfannen kommen in Profiqualität daher. Pfanne zerkratzt, ab in den Müll? Nicht nötig. Für beschichtete Pfannen bietet der Hersteller zum Wohl der Umwelt einen ressourcenschonenden Wiederbeschichtungsservice an.

<https://welldonestudios.com>

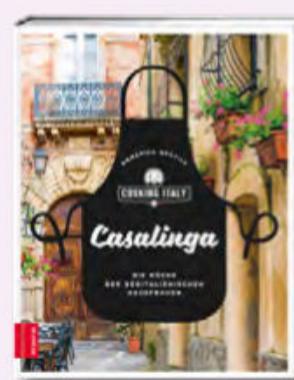


## ♥ LEGGERE



### Aus einem Topf

Das volle Pastavergnügen aus nur einem Topf! Und das Beste: (fast) ohne Abwasch. In „One Pot Pasta“ von Émilie Perrin finden Sie 30 blitzschnelle Rezepte mit jeder Menge Gemüse, Fisch und Fleisch. Klingt zu gut, um wahr zu sein? Aufgepasst, beim One Pot werden die Zutaten geschnitten, dann wandert alles gemeinsam in einen Topf und die Pasta gart direkt im vollen Soßenaroma. **Bassermann Verlag, 5 Euro**



### Mehr als nur Pizza

Von der Maremma, der südlichen Toskana, über Apulien bis nach Sizilien: Domenico Gentile kennt das Geheimnis der authentischen süditalienischen Küche. Mit „Casalinga“ lernen Sie die traditionelle Küche Italiens und ihre kulinarische Vielfalt kennen – benissimo! **ZS Verlag, 22,99 Euro**

### Winterliches Venedig

Begleiten Sie Wolfgang Salomon in „Venedig“ durch die Winterstage in der Serenissima. Erleben Sie die Lagunenstadt abseits der Hauptsaison ohne Touristen und lernen Sie die Region von einer neuen Seite kennen. Von November bis März hält der begeisterte Venedig-Kenner Erlebnistipps im Winteralltag für Sie bereit. Lesen Sie sich außerdem durch zauberhafte Geschichten der Stadt. **Styria Verlag, 28 Euro**



### Passende Präsente

In diesem stilvoll gestalteten Buch finden Sie exklusive Geschenke aus der Küche für jeden Anlass. Ob Wurst, Käse, Pralinen, Pasta, Liköre oder Eingemachtes, mit 70 tollen Rezepten und neuen Inspirationen ist garantiert für jeden Beschenkten genau das Richtige dabei! Mit „Food Manufaktur“ zaubern Sie ganz leicht edle Präsente. **Christian Verlag, 34,99 Euro**



# Das Magazin für alle Literaturfans

Spannende Interviews und unabhängige Rezensionen.  
Jetzt mit 15 Seiten Black Lives Matter Dossier!



Entspannt kennenlernen:  
[buecher-magazin.de/probeabo](http://buecher-magazin.de/probeabo)

3 Ausgaben für nur 14,90 Euro!

# Perfekte PARTNER



Für den Silvesterabend bereiten wir ein tolles Festbüfett vor. Lasagneschnitten und Plätzchen mit Käsecreme sind nur zwei Beispiele der Köstlichkeiten, die Ihnen gemeinsam mit einem feinen Drink den idealen Jahresausklang bescheren

## ROSA FESTTAGSPUNSCH

Rezept auf Seite 106



## ARTISCHOCKEN-SARDELLEN-TARTELETTES

Rezept auf Seite 106

*Salute!*

Jedem unserer Büfetthäppchen haben wir ein passendes Getränk zugeordnet, mit dem Sie am Silvesterabend auf das neue Jahr anstoßen können. Sie können beides natürlich auch nach eigenem Gusto und den Vorlieben Ihrer Gäste kombinieren.



## DAZU PASST:



### Limonade mit Melone und Melisse

*Limonata con melone e melissa*

#### FÜR 4 GLÄSER

- 2 EL Kefir (Wasserkefir)
- 60 g Zucker
- 40 g getrocknete Feigen
- 2 EL Biozitronensaft
- 80 g Zuckermelone in Spalten
- einige Zitronenmelisseblättchen
- einige Eiswürfel

Kefir mit Zucker und 1 l Wasser in einem hohen Gefäß verrühren. Feigen hacken, mit dem Zitronensaft untermischen. Den Mix abgedeckt (Kohlensäure muss jedoch entweichen können) 2 Tage bei Zimmertemperatur ziehen lassen, dann durch ein Sieb gießen. Melone, Melisse und Eiswürfel in Gläser geben, mit der Limonade aufgießen. Den Drink servieren.

**♥ ZUBEREITUNGSZEIT**  
**5 Minuten zzgl. 2 Tage Ruhezeit**



## Provola-Bällchen mit Bitterorangenmarmelade

*Bocconcini di Provolone con marmellata di arance amare*

#### FÜR 4-6 PERSONEN

- 300 g altbackenes Weißbrot
- 3 EL frisch geriebener Grana Padano
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL gemischte Kräuter, gehackt
- 2 Eier
- 1 EL Semmelbrösel, bei Bedarf
- 100 g Provolone
- reichlich Rapsöl zum Ausbacken
- 2-3 EL Bitterorangenmarmelade
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

**1** Das Brot kurz in etwas lauwarmem Wasser einweichen, dann ausdrücken und in einer Schüssel mit den Händen fein zerkleinern. Den geriebenen Grana Padano dazugeben und alles mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Knoblauchzehe schälen und durch die Presse dazudrücken, dann die gehackten Kräuter und die Eier dazugeben.

**2** Alles mit den Händen zu einer gut formbaren Masse vermengen, ggf. noch einige Semmelbrösel einarbeiten.

**3** Den Provolone in 1 cm große Würfel schneiden. In einem Topf reichlich Rapsöl erhitzen. Es hat die richtige Temperatur erreicht, wenn an einem Holzkochlöffelstiel Bläschen hochsteigen. Von der Masse je 1-2 EL abnehmen und zu Bällchen formen. Diese jeweils etwas flach drücken und mit 1 Käsewürfel füllen, anschließend wieder rund formen.

**4** Die Bällchen portionsweise im heißen Öl unter Wenden goldgelb ausbacken. Dann mit einer Schaumkelle vorsichtig herausheben und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Bällchen auf Tellern oder auf einer Platte anrichten, jeweils mit 1 Klecks Bitterorangenmarmelade toppen und sofort servieren.

**TIPP:** Die Kombination aus Käse und Bitterorangenmarmelade ist traumhaft. Wer den herben Aufstrich jedoch nicht mag, kann stattdessen auch süß-scharfen Feigensenf oder eine mit etwas Balsamicoessig abgeschmeckte Sauerkirschkonfitüre verwenden.

**♥ ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten**



## Käseplätzchen mit pikanter Sahnecreme

*Biscotti salati al formaggio farciti di crema saporita*

FÜR 8 PERSONEN

- 1 TL loser schwarzer Tee
- 250 g Mehl
- 200 g weiche Butter
- 150 g frisch geriebener Grana Padano
- 1 Ei
- 250 g Sahne
- 2 Prisen Zucker
- 2 EL Mascarpone
- etwas Balsamicoessig
- 1 Bund Schnittlauch in Röllchen
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 In einem Topf 75 ml Wasser mit dem Tee ca. 2 Minuten köcheln lassen, anschließend abgießen, abkühlen lassen und bis zur Verwendung in den Tiefkühlschrank stellen.

2 Das Mehl in eine Schüssel sieben. Weiche Butter und Grana Padano mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen, nach und nach das Mehl, dann das Ei unterrühren. 2 EL eiskalten Tee sowie 1 Prise Salz dazugeben. Alles

rasch zu einem glatten Teig verkneten. Diesen zwischen zwei Bögen Backpapier ca. 5 mm dick ausrollen und 60 Minuten kalt stellen.

3 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Aus der Teigplatte mit einem gewellten runden Ausstecher Kreise (Ø ca. 4 cm) ausschneiden, auf das Blech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 12 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

4 Inzwischen die Sahne mit 2 Prisen Salz, Zucker und Mascarpone steif schlagen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Auf die Hälfte der Plätzchen eine Cremerosette spritzen, diese jeweils mit 2 Tropfen Balsamicoessig beträufeln. Die übrigen Plätzchen auflegen. Die gefüllten Plätzchen mindestens 60 Minuten kalt stellen, anschließend mit etwas Pfeffer übermahlen, mit den Schnittlauchröllchen garnieren und sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 2,5 Stunden

## DAZU PASST:



## Wodka-Martini mit Rosine, Apfel und Zitrone

*Vodka Martini con uvetta, mela e limone*

FÜR 4 GLÄSER

- 160 ml Wodka
- 80 ml Apfellikör
- 4 TL Ahornsirup
- 80 ml Biozitronensaft
- etwas Zimtpulver
- etwas frisch geriebene Muskatnuss
- einige Eiswürfel
- 4 Rosinen
- 4 Streifen Biozitronenschale

Wodka, Likör, Ahornsirup, Zitronensaft und Gewürze mit Eiswürfeln in einen Shaker geben. Kräftig schütteln und mit je 1 Rosine in Martinigläser füllen. Den Drink mit der Zitronenschale garnieren und servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT  
10 Minuten



## DAZU PASST:



### Aperitif mit Weißwein, Tonicwater und Rosmarin

*Aperitivo di vino bianco, acqua tonica e rosmarino*

#### FÜR 4 GLÄSER

- 500 ml Weißwein
- 100 ml Tonicwater
- 4 TL Biolimettensaft
- 40 ml Limettsirup
- 4 Zweige Rosmarin
- einige Eiswürfel
- 4 Streifen Biolimettenschale

Wein, Tonicwater, Limettensaft, -sirup und gewaschene Rosmarinzweige vermischen und 60 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen. Weißweingläser mit einigen Eiswürfeln füllen. Den Aperitif samt Rosmarinzweigen auf die Gläser verteilen und mit Limettenschale garniert servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT  
**10 Minuten zzgl. 60 Minuten  
Kühlzeit**

## Tartelettes mit Käsecreme und schwarzem Sesam

*Tartellettes con crema di formaggio e sesamo nero*

#### FÜR 16 STÜCK

- 180 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- 50 g Vollkornmehl
- 2 EL Maismehl
- 60 g kalte Butter in Stückchen
- 11 EL natives Olivenöl extra zzgl. etwas mehr zum Fetten
- 2 EL schwarze Sesamsaat
- einige getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken
- 1 rote Zwiebel
- 2 EL Apfelessig
- 1-2 TL Zucker
- 300 g Ziegenfrischkäse
- 1 EL Sahne
- 2 EL frisch geriebener Parmesan
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Alle Mehlsorten vermischen, in eine Schüssel sieben und mit der kalten Butter vermengen. 10 EL Öl, 1/2 TL Salz, etwas Pfeffer sowie 1 EL Sesam dazugeben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Ggf. noch etwas Mehl oder 1-2 EL kaltes Wasser einarbeiten. Den Teig halbieren, jeweils in Frischhaltefolie wickeln und ca. 2 Stunden kalt stellen.

2 Inzwischen 16 Vertiefungen eines Mini-Muffinblechs (24er-Form) mit Öl einfetten. Den Backofen auf 180 °C

Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, Kreise etwas größer als die Vertiefungen ausstechen, diese damit auslegen. Die Teigböden jeweils mit Backpapier und getrockneten Hülsenfrüchten belegen und im vorgeheizten Ofen 12–15 Minuten backen. Herausnehmen, Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen und die Törtchen in ca. 5 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, abkühlen lassen, vorsichtig aus den Mulden lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3 Zwiebel schälen, fein würfeln und mit dem Essig vermengen. In einer Pfanne das restliche Öl erhitzen und die Zwiebel darin kurz andünsten. Mit dem Zucker bestreuen, die Zwiebel kurz karamellisieren, dann abkühlen lassen.

4 Ziegenfrischkäse in einer Schüssel mit Sahne, Parmesan und der Hälfte der karamellisierten Zwiebelwürfel vermischen. Die Käsecreme mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem kleinen Eisportionierer Bällchen von der Masse abstechen, in die ausgekühlten Törtchen setzen und diese mit dem übrigen Sesam bestreuen. Die Tartelettes mit übrigen Zwiebelwürfeln garnieren und servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten  
zzgl. 2 Stunden Kühlzeit



## Lasagneschnitten mit Grana-Padano-Chips

*Cubotti di lasagna con chips di Grana Padano*

FÜR 4–6 PERSONEN

- 200 g frisch geriebener Grana Padano**
- 1 kg mehligkochende Kartoffeln**
- 2 Frühlingszwiebeln**
- 2 Knoblauchzehen**
- 2 EL natives Olivenöl extra**
- 4 EL gemischte Kräuter, gehackt**
- etwas frisch geriebene Muskatnuss**
- 3 EL Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten**
- 3 EL Mehl**
- 375 ml Milch**
- 100 g Bergkäse, gerieben**
- ca. 12 Lasagneplatten**
- 300 g Kochschinken**
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Für die Käse-Chips den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 150 g Grana Padano auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und im Ofen goldgelb backen. Herausnehmen, sofort in Rechtecke schneiden und die Chips auskühlen lassen.

2 Kartoffeln waschen und ungeschält in Wasser in 25–30 Minuten weich garen. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. In

einer Pfanne das Öl erhitzen und beides darin in ca. 5 Minuten hell andünsten, dann abkühlen lassen. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, pellen und in einer Schüssel fein zerdrücken. Die gehackten Kräuter und den Knoblauchmix unterheben, alles mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

3 In einem Topf 3 EL Butter schmelzen, das Mehl unterrühren und hell anschwitzen. Die Milch dazugießen, alles glatt rühren und zum Kochen bringen. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und unter ständigem Rühren bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen, dann den Bergkäse darin schmelzen.

4 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Auflaufform (ca. 30 x 20 cm) mit etwas Butter fetten. 1 dünne Schicht Käsesoße hineingießen, die Form mit Lasagneplatten auslegen und 1 Lage Schinkenscheiben auflegen. Die Hälfte der Kartoffelmasse darauf verteilen, mit 1 Schicht Soße bedecken und mit Lasagneplatten belegen. Erneut etwas Soße daraufgeben und mit Schinken belegen. Die restliche Kartoffelmasse einfüllen und dick mit Käsesoße bestreichen. Mit Lasagneplatten belegen, dünn mit der restlichen Soße bestreichen und alles gleichmäßig mit dem übrigen geriebenen Grana Padano bestreuen.



### DAZU PASST:



### Aperol-Grapefruit-Spritz

*Aperol Spritz al pompelmo*

FÜR 4 GLÄSER

- 400 ml Grapefruitsaft**
- 160 ml Aperol**
- einige Eiswürfel**
- 240 ml Prosecco, gut gekühlt**

Grapefruitsaft, Aperol und Eiswürfel auf Gläser verteilen. Mit Prosecco auffüllen und die Drinks sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT  
**10 Minuten**



5 Die Lasagne im vorgeheizten Ofen in ca. 45 Minuten goldbraun backen, ggf. mit Alufolie abdecken. Die Lasagne herausnehmen und etwas abkühlen lassen, dann in kleine Rechtecke schneiden und mit den Käse-Chips servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT **2 Stunden**

**DAZU PASST:**



## Rosa Festtagspunsch *Punch natalizio rosa*

**FÜR 4 GLÄSER**

- 6 Stiele Thymian**
- 200 ml Blutorangensaft**
- 2 EL brauner Zucker**
- 1 Zimtstange**
- 2 EL Biozitronensaft**
- 500 ml Prosecco, gut gekühlt**

Thymian waschen und trocken schütteln. Einige Blättchen zum Garnieren beiseitelegen, den Rest mit Blutorangensaft, Zucker und Zimtstange in einem Topf aufkochen und die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen lassen. Auskühlen lassen, dann Thymianstiele und Zimtstange entfernen. Den eingekochten Saft auf Gläser verteilen, Zitronensaft dazugeben und alles mit Prosecco aufgießen. Drinks mit Thymian garniert servieren.

**♥ ZUBEREITUNGSZEIT  
45 Minuten**



## Artischocken-Sardellen-Tartelettes

*Tartellettes con carciofi e alici*

**FÜR 8 STÜCK**

- 8 Artischockenherzen  
in Öl (Glas)**
- etwas Butter zum Fetten**
- 4 Stiele Petersilie**
- 2 Knoblauchzehen**
- 3 EL Pinienkerne**
- 8 Sardellenfilets in Öl (Glas)**
- etwas natives Olivenöl extra**
- 250 g Blätterteig (Kühlregal)**

**1** Die Artischocken abtropfen lassen. 8 Mulden eines Muffinblechs oder andere kleine Förmchen ( $\varnothing$  6–7 cm) mit Butter fetten und den Boden jeweils mit Backpapier auslegen.

**2** Die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen, einige zum Garnieren beiseitelegen. Den Knoblauch schälen und mit Petersilie und 1 TL Pinienkernen fein hacken. Die Sardellenfilets abtropfen lassen.

**3** Die Blätter der Artischocken etwas auseinanderziehen, jeweils mit 1 Sardellenfilet und den übrigen Pinienkernen füllen, mit der Knoblauchmischung be-

streuen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Die Artischocken mit der gefüllten Seite nach unten in die Förmchen legen und leicht andrücken, die Stiele ggf. ein wenig flacher schneiden.

**4** Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Blätterteig entrollen und Kreise in Größe des oberen Förmchenrands daraus ausschneiden. Übrigen Teig in 6–7 mm breite Streifen schneiden. Die Teigkreise auf die Artischocken legen, die Teigstreifen ringsum legen und etwas andrücken. Die Törtchen im vorgeheizten Backofen (obere Hälfte) in 12–15 Minuten goldgelb backen. Ggf. mit Alufolie abdecken.

**5** Die Artischocken-Sardellen-Tartelettes aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen, dann aus den Förmchen stürzen, umgedreht auf einer Platte anrichten und mit den übrigen Petersilienblättchen garniert servieren.

**TIPP:** Für eine vegetarische Variante die Sardellen durch Kapern ersetzen.

**♥ ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten**



## DAZU PASST:



### Litschi-Cocktail

*Cocktail al litchi*

#### FÜR 4 GLÄSER

- 250 g Litschis
- 100 g Erdbeeren
- 15 g Ingwer
- 60 g Zucker
- 2 EL Biozitronensaft
- 160 ml Wodka, gut gekühlt



Litschis schälen und entkernen. 4 davon jeweils auf einen kleinen Holzspieß stecken, den Rest klein schneiden. Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. Ingwer schälen und hacken. Alles in einem Topf mit Zucker, Zitronensaft und 250 ml Wasser aufkochen und 5 Minuten kochen lassen. Den Mix 6 Stunden kalt stellen, passieren und mit Wodka mischen. Drink mit Litschi-Spießen servieren.

#### ♥ ZUBEREITUNGSZEIT

**20 Minuten zzgl. 6 Stunden**

**Kühlzeit**

## Filoteigkörbchen mit Pennette, Fischfilet und Bottarga

*Cestini di pasta fillo con pennette, filetti di pesce e bottarga*

#### FÜR 6 STÜCK

- 4 Filoteigblätter (Kühlregal)
- 60 g Butter, geschmolzen
- 1 Schalotte
- 2 Stiele Estragon
- 200 g Fischfilet (z.B. Makrele)
- 1 Biozitrone (Saft)
- 2 EL natives Olivenöl extra
- 125 g Pennette Rigate
- 1/2 Bund Rucola
- 40 g Bottarga
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Die Filoteigblätter nebeneinander auf der Arbeitsfläche ausbreiten und mit 40 g geschmolzener Butter bestreichen, dann aufeinanderlegen und in 6 Quadrate schneiden. Die Mulden einer 6er-Muffinform mit der übrigen geschmolzenen Butter fetten und leicht versetzt mit den Teigquadranten auslegen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Teigkörbchen im vorgeheizten Backofen auf Sicht goldbraun backen, dann herausnehmen, kurz abkühlen lassen und vorsichtig aus den Mulden lösen. Den Backofen nicht ausschalten.

2 Die Schalotte schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Estragon waschen und trocken schütteln. Blättchen abzupfen und hacken. Das Fischfilet waschen und trocken tupfen, dann mit Salz, Pfeffer, Estragon und der Hälfte des Zitronensafts würzen. Mit der Schalotte in ein Stück Pergamentpapier einschlagen, dieses verschließen und den Fisch im heißen Ofen ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen, das Päckchen öffnen und den Fisch mit einer Gabel zerkleinern. Fisch mitsamt der Garflüssigkeit, dem Olivenöl und dem restlichen Zitronensaft in einer Schüssel vorsichtig vermischen.

3 Die Pennette nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen, dann abgießen und gut abtropfen lassen. Den Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern. 2/3 des Bottarga über die Pasta reiben und mit dem zerkleinerten Fisch vermengen. Die warme Nudelmischung abschmecken und in die Filoteigkörbchen füllen. Alles mit restlichem Bottarga und Rucola garnieren und sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten

# So is(s)t Italien

## GENUSS-RÄTSEL



### Gewinnen Sie 3 x 1 Küchenhelperset von ASA Selection

„Simple things are beautiful – das Schöne liegt im Einfachen“ lautet das Credo, nach dem ASA Selection ([www.asa-selection.com](http://www.asa-selection.com)) Geschirr und Küchenaccessoires mit zeitloser Eleganz kreiert. Wir verlosen 3 tolle Sets, bestehend aus 1 großen und 1 kleinen weißen Salz-/Pfeffermühle, 1 Gewürzmörser, 1 Gratinform (34 x 22 cm) und einem passenden Teller (34 x 22 cm). Gratinform und Teller, der auch als Deckel bzw. Untersetzer zur Form passt, stammen aus der offenfesten Multifunktionsserie „250°C plus“ und eignen sich zum Gratinieren ebenso wie zum Eidecken und Servieren. Teilnahme bis 24.12.2021 unter [www.soisstitalien.de/Verlosung](http://www.soisstitalien.de/Verlosung). Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Art und Weise bezeichnend		alkohol. Heißgetränk	griech. Schafskäse	griech. Göttin der Zwietracht		Österr. Rundfunkanstalt (Abk.)	gehob.: aufwärts		US-Popsängerin (Lady ...)	Europ. Arzneimittel-Agentur (Abk.)
Gabe an die Götter					2	Kalbsfuß, Fleischgericht	8			
karg, ärmlich		13							Gerät zur Schallortung	
griech. Vorsilbe: gegen					Kfz.-Z.: Spree-Neiße-Kreis	amerik. Raumfahrtbehörde		12		
						Heidekrautgewächs			älteste lat. Bibelübersetzung	jedoch
ostfranz. Grenzland	franz. Weinqualitätsstufe		internat. Naturschutzorganisation	ital. Gebäck				3		
	7						Zeichen für Tangens			5
Körperteil vieler Tiere	Keimgut	1	vielseitiges Angebot	Film-Auszeichnung (engl.)	6					
	10						Lenkriemen am Pferdezum			
Verlust, Nichtstattfinden	Hauptstadt v. Afghanistan	banges Gefühl, Unruhe	Geldmittel, Budget (Mz.)					9		
gepökelte Schweinsrippe						16	foppen, hänseln		Naturgeist, Fabelwesen	
			warme englische Pastete	Nachtvogel						
Ortsteil von Spandau	14	andere Bez. für Feldsalat						11		
			4				Mostrich			
ital.: Pilze	chem. Grundstoffe			15						

© RateFUX 2021-249-007

### Lösungswort

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----

so is(s)t  
**Italien**

[www.soisstitalien.de](http://www.soisstitalien.de)

### IMPRESSUM

„So is(s)t Italien“ ist eine Publikation aus dem Hause falkemedia.

#### Verlag

falkemedia GmbH & Co. KG, An der Halle 400 #1, 24143 Kiel  
Tel. +49 (0)431 / 200 766-0, Fax +49 (0)431 / 200 766-50  
[info@soisstitalien.de](mailto:info@soisstitalien.de), [www.soisstitalien.de](http://www.soisstitalien.de)

#### Herausgeber

Kassian Alexander Goukassian (v. i. S. d. P.)

#### Chefredakteurin

Amelie Flum ([a.flum@falkemedia.de](mailto:a.flum@falkemedia.de))

#### Redaktion

([redaktion@soisstitalien.de](mailto:redaktion@soisstitalien.de))  
Henrike Wölfl, Lea Eckert, Janika Ewers, Ronja Bardenhagen, Tina Richter (CvD), Alexandra Jürgensen (Red.-Assistenz), Vivien Koitka, Bruntje Thielke, Nicole Benke, Charlotte Heyn, Svenja Rudolf, Vera Schubert, Pia Tessmann, Sven Hoevermann

#### Rezeptservice

([rezeptservice@falkemedia.de](mailto:rezeptservice@falkemedia.de))

#### Mitarbeit

Alexandra Panella, Cettina Vicenzino, Gabi Hagedorn (Lektorat)

#### Fotografen

Ira Leoni, Anna Gieseler, Tina Bumann, Kathrin Knoll

#### Grafik und Bildbearbeitung

Anne Wasserstrahl, Heike Reinke, Nele Witt, Sara Wegner

#### Abonnementbetreuung

([abo@soisstitalien.de](mailto:abo@soisstitalien.de), Tel. +49 (0)711 / 7252-291)  
falkemedia Aboservice, Postfach 810640, 70523 Stuttgart

#### Mitglied der Geschäftsführung & Leitung Marketing

Wolfgang Pohl ([w.pohl@falkemedia.de](mailto:w.pohl@falkemedia.de))

#### Anzeigenleitung

Franziska von Unruh ([f.vonunruh@falkemedia.de](mailto:f.vonunruh@falkemedia.de))

#### Mediaberatung

Silja Aicher ([s.aicher@aichermediakontor.de](mailto:s.aicher@aichermediakontor.de))

Tel. +49 (0)172 / 175 61 04

Sascha Eilers ([s.eilers@falkemedia.de](mailto:s.eilers@falkemedia.de))

Tel. +49 (0)4340 / 499 379, mobil: +49 (0)151 / 53 83 44 12

Martin Wetzel ([Martin.Wetzel@brmedien.de](mailto:Martin.Wetzel@brmedien.de))

Tel. +49 (0)2241 / 1774-14, Fax +49 (0)2241 / 1774-20

#### Anzeigenkoordination

Dörte Schröder ([d.schroeder@falkemedia.de](mailto:d.schroeder@falkemedia.de))

Tel. +49 (0)431 / 200 766-12

#### Anzeigenpreise

Siehe Mediadaten 2021 unter [www.soisstitalien.de/mediadaten](http://www.soisstitalien.de/mediadaten)

#### Produktionsmanagement/Druck

impress GmbH, [www.glatzgroup.de/impress](http://www.glatzgroup.de/impress)

#### Vertrieb

DMV Der Medienvertrieb GmbH & Co. KG, Meßberg 1,

20086 Hamburg

#### Vertriebsleitung

Hans Wies, DMV Der Medienvertrieb GmbH & Co. KG

([Hans.Wies@dermedienvertrieb.de](mailto:Hans.Wies@dermedienvertrieb.de))

#### Bezugsmöglichkeiten

Abo, Zeitschriften- und Buchhandel, Bahnhöfe, Flughäfen, falkemedia-Shop ([www.falkemedia-shop.de](http://www.falkemedia-shop.de))

#### Einzelpreis:

5,99 Euro

#### Jahresabonnement:

39,90 Euro

Europäisches Ausland zzgl. 7,20 Euro

In den Preisen sind Mehrwertsteuer und Zustellung enthalten.

Bezogen auf 8 Ausgaben im Jahr. Der Verlag behält sich die Erhöhung der Erscheinungsfrequenz vor.

#### Manuskripteinsendung

Manuskripte jeder Art werden gerne entgegengenommen. Sie müssen frei von Rechten Dritter sein. Mit der Einsendung gibt der Verfasser die Zustimmung zum Abdruck des Manuskriptes auf Datenträgern der Firma falkemedia.

Ein Einsenden garantiert keine Veröffentlichung. Honorare nach Vereinbarung oder unseren AGB. Für unverlangt eingesandte Manuskripte übernimmt der Verlag keine Haftung.

#### Urheberrecht

Alle hier veröffentlichten Beiträge sind urheberrechtlich geschützt.

Reproduktionen jeglicher Art sind nur mit Genehmigung des Verlags gestattet.

#### Veröffentlichungen

Sämtliche Veröffentlichungen in dieser Fachzeitschrift erfolgen ohne Berücksichtigung eines eventuellen Patentschutzes. Warennamen werden ohne Gewährleistung einer freien Verwendung benutzt.

#### Haftungsausschluss

Für Fehler im Text, in Schaltbildern, Aufbauskizzen usw., die zum Nichtfunktionieren führen, wird keine Haftung übernommen.

#### Datenschutz

Jürgen Koch ([datenschutzanfrage@falkemedia.de](mailto:datenschutzanfrage@falkemedia.de))

falkemedia GmbH & Co. KG, Abt. Datenschutz

An der Halle 400 #1, 24143 Kiel

Bei falkemedia erscheinen außerdem die Publikationen mein ZauberTopf, LandGenuss, Mein LandRezept, Healthy Life, Mac Life, BEAT, DigitalPHOTO, BÜCHER und KIELERLEBEN.

© falkemedia, 2021 | [www.falkemedia.de](http://www.falkemedia.de) | ISSN 2192-2144



falkemedia

•



# DEINE WOCHENPLÄNE

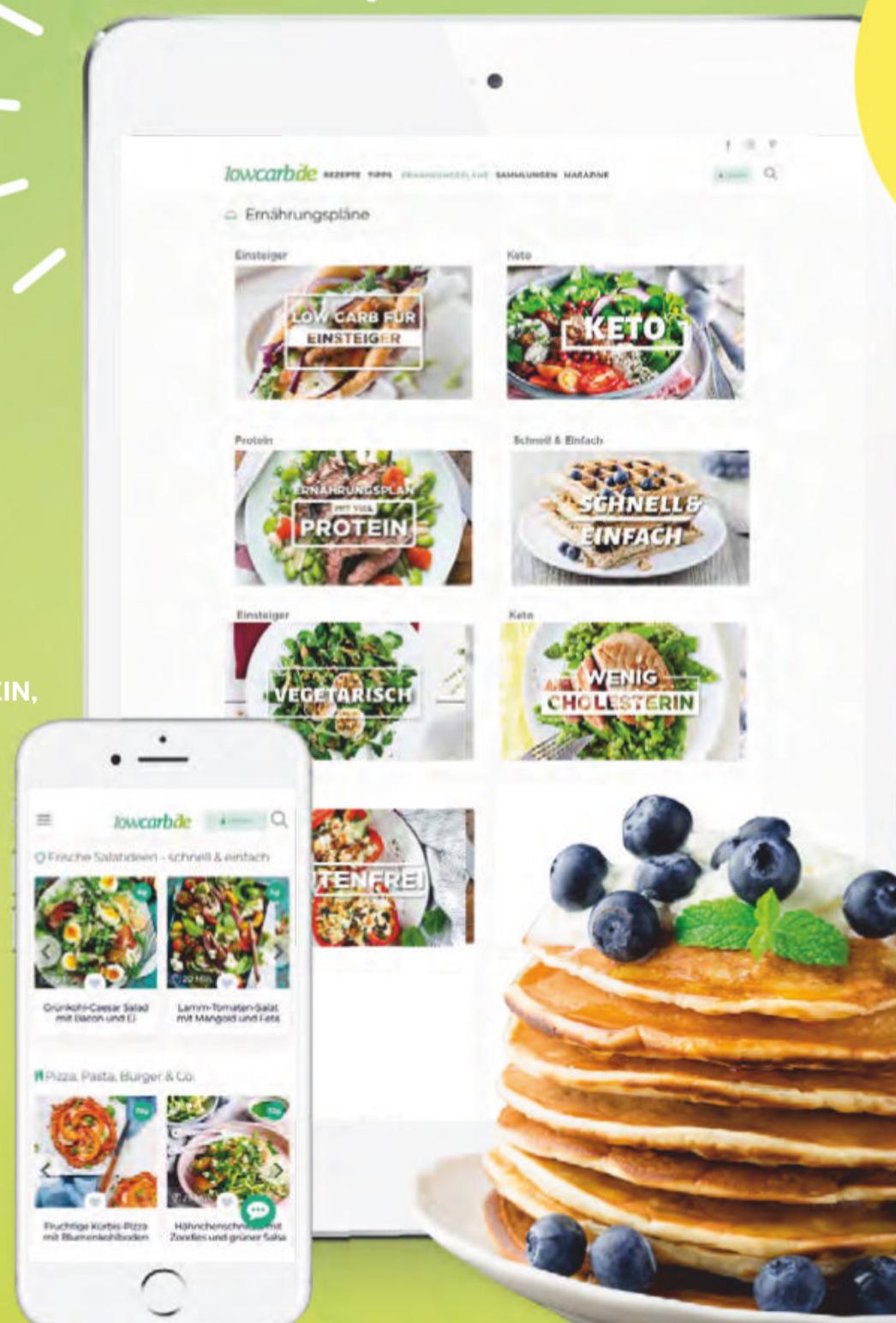
*Lecker und einfach!*



VERLANGEN NACH  
SÜSSIGKEITEN  
SINKT AUF 0 %



MEHR SELBSTBEWUSSTSEIN,  
WOHLBEFINDEN  
UND ENERGIE!



**14 TAGE  
GRATIS  
TESTEN**



WUNSCHGEWICHT MIT  
LEICHTIGKEIT ERREICHEN



COACHING-TIPPS NACH  
AKTUELLEM STAND DER  
WISSENSCHAFT

# 1.

## VARIATION

Eine bunte Mischung  
aus Gemüse, Salaten  
und Früchten



# VIER VARIATIONEN

## Leckeres mit Blutorangen

In dieser Ausgabe widmen wir uns **den farbintensiven, saftigen Blutorangen** und zeigen Ihnen vier Rezepte, in denen die Früchte zur Höchstform auflaufen

### SALAT mit Blutorangen und Granatapfel

*Insalata con arance rosse e melagrana*

FÜR 4 PERSONEN

- 2 rote Zwiebeln
- 4 EL Rotweinessig
- 1 Stange Staudensellerie
- 2 Fenchelknollen
- 10 Radieschen
- 1 Bund Rucola
- 1 Radicchio
- 4 Stiele Dill
- 4 Bioblutorangen
- 1 Granatapfel
- 4 EL natives Olivenöl extra
- 40 g Pistazienkerne, geröstet
- 2 TL schwarze Sesamsaat

1 Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Mit dem Essig vermengen und 30 Minuten ziehen lassen. Gemüse und Salate waschen und ggf. putzen. Den Sellerie in feine Scheiben schneiden. Fenchel und Radieschen in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Rucola und Radicchio trocken schleudern, den Radicchio dabei zerzupfen. Den Dill waschen und trocken schütteln. Die Spitzen abzupfen.

2 Blutorangen großzügig schälen und in Scheiben schneiden. Granatapfelkerne auslösen. Marinierte Zwiebeln samt Essig mit allen übrigen Zutaten vermengen. Den Salat auf Teller verteilen, mit Pistazien und Sesam bestreuen und servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten



### PANNACOTTA mit Blutorangenkompost

*Panna cotta con composta di arance rosse*

FÜR 4 PERSONEN

- 1 Vanilleschote
- 500 g Sahne
- 3 EL Zucker
- 6 Blatt Gelatine
- 3-4 Bioblutorangen
- 100 g Gelierzucker 2:1
- 4 Stiele Thymian zzgl. etwas mehr zum Garnieren

1 Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauslösen. Die Sahne mit Zucker, Vanillemark und -schote in einem Topf aufkochen, ca. 8 Minuten bei kleiner

Hitze kochen. Gelatine in einer Schüssel in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote aus der Sahne entfernen. Den Topf vom Herd ziehen. Gelatine ausdrücken und in der Vanillesahne auflösen. Die Mischung in 4 Gläser füllen, abkühlen lassen und dann mindestens 4 Stunden kalt stellen.

2 1 Blutorange heiß abwaschen, trocken reiben und halbieren. 4 Spalten abschneiden und zum Garnieren beiseitelegen. Übrige Früchte schälen, in Stücke schneiden, mit Gelierzucker und Thymian in einem Topf aufkochen und unter Rühren ca. 5 Minuten köcheln. Alles grob pürieren und abkühlen lassen. Das Kompott auf die Pannacotte verteilen. Die Desserts jeweils mit 1 Orangenspalte und etwas Thymian garnieren und servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 35 Minuten  
zzgl. 4 Stunden Kühlzeit



## BLUTORANGEN-MOZZARELLA-SALAT mit Feldsalat

*Caprese di arance rosse e mozzarella con insalata valeriana*

FÜR 4 PERSONEN

- 4 Kugeln Mozzarella
- 2 Bioblutorangen
- 100 g Feldsalat
- 4 EL natives Olivenöl extra
- einige Salzflocken
- etwas frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Den Mozzarella abtropfen lassen, ggf. trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Blutorangen großzügig mit einem scharfen Messer schälen, dabei auch die weiße Haut entfernen. Die Früchte ebenfalls in Scheiben schneiden und abwechselnd mit dem Mozzarella fächerartig auf Tellern anrichten.

2 Den Feldsalat verlesen, putzen, gründlich waschen und trocken schleudern, dann zu Mozzarella und Blutorangen auf die Teller geben. Alles mit dem Olivenöl

beträufeln, mit einigen Salzflocken und etwas Pfeffer würzen. Den Salat servieren.

**TIPP:** Durch die natürliche Säure der Blutorangen benötigen Sie für den Salat keinen zusätzlichen Essig. Wer mag, serviert einige Scheiben kross geröstetes Ciabatta zum Salat.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 30 Minuten

### WISSENSWERTES ÜBER BLUTORANGEN

Blutorangen werden für gewöhnlich im Mittelmeerraum, insbesondere auf Sizilien, angebaut. Die intensive Farbe des Fruchtfleischs entsteht durch starke Temperaturunterschiede während der Wachstumsphase: Während die Temperaturen tagsüber auf über 20 °C ansteigen, kühlte es nachts auf 0 °C ab. Dabei wird ein roter Pflanzenfarbstoff gebildet. Trotz ihrer Ähnlichkeit mit Grapefruits und Pampermusen handelt es sich um eine eigenständige Art der Orange.

## BLUTORANGEN-MANDEL-KUCHEN

*Torta di mandorle e arance rosse*

FÜR 1 KUCHEN (Ø 24 CM)

- 4 Bioblutorangen
- 300 g Zucker
- 125 g weiche Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten
- 200 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier
- 150 g gemahlene Mandeln
- 150 g Polentagrieß
- 1 TL Fenchelsaat, fein zerstoßen
- 2 EL Backpulver
- 2 EL Mandelblättchen

1 Blutorangen heiß abwaschen und trocken reiben. 1 Frucht quer in dünne Scheiben schneiden, von einer weiteren die Schale fein abreiben. In einem Topf 300 ml Wasser mit 200 g Zucker aufkochen, Orangenscheiben hineinlegen und 45 Minuten köcheln lassen. Im Sirup abkühlen und dann abtropfen lassen.

2 Inzwischen den Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Springform (Ø 24 cm) mit etwas Butter einfetten. Weiche Butter mit Puderzucker und Salz hellcremig schlagen, dann die Eier einzeln gründlich unterrühren. Mandeln, Polentagrieß, Fenchelsaat, Backpulver und Orangenschale untermischen. Den Teig in die vorbereitete Form geben und im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Stäbchenprobe machen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form abkühlen lassen. Die übrigen 3 Orangen auspressen, den Saft mit dem restlichen Zucker aufkochen, Sirup kurz köcheln lassen. Mit einem Holzstäbchen viele Löcher in den Kuchen stechen, den heißen Sirup darüberträufeln. Kuchen 60 Minuten ruhen lassen, dann auf eine Platte setzen, mit den abgetropften Orangenscheiben belegen und mit Mandelblättchen garnieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 65 Minuten zzgl. 60 Minuten Ruhezeit



4.  
VARIATION

Ein herrlich saftiger  
Kuchen dank fruchtiger  
Siruptränke

# VORSCHAU

Freuen Sie sich auf folgende Themen:



## Leichte Küche

Nach den üppigen Festtagen gönnen wir uns zum Jahresauftakt leichte Gerichte, die nicht beschweren, sehr gut schmecken und für **körperliches und seelisches Wohlbefinden** sorgen. Freuen Sie sich auf eine ausgewogene Ernährung, bei der auch der Genuss nicht zu kurz kommt!



DIE NÄCHSTE  
AUSGABE LIEGT AB  
**4. JAN.**  
ÜBERALL FÜR SIE  
IM HANDEL



## SCHOKOLADE

Lassen Sie sich vom süßen Glück verwöhnen und probieren Sie unsere zart schmelzenden Schokokreationen zum Löffeln und Naschen.

Die angekündigten Themen sowie die Rezeptauswahl können sich kurzfristig ändern. | Fotos: © StockFood/Bauer Syndication (1); Getty Images/E+/apomates (1); © StockFood/Castilho, Rua (1); Anna Gieseler (1)

## SAISON-SCHÄTZE

Wir verwandeln erntefrische **Zitrusfrüchte**, **Knollengemüse** und mehr in wunderbare italienische Köstlichkeiten – delizioso!

## ZEIT FÜR FISCH

Zander, Lachs, Makrele, Forelle & Co. sorgen für **gute Fette, reichlich Eiweiß** und sind dabei noch richtig leckere und gesunde Sattmacher.

# LandGenuss SPEZIALAUSGABE

The image shows the cover of the LandGenuss Spezialausgabe 'Weihnachts-Bäckerei' magazine. The cover features a festive background with red berries, gold ornaments, and a bowl of white cream. The title 'LandGenuss' is prominently displayed in gold letters. Text on the cover includes 'SPEZIALAUSGABE', 'Backen, verschenken und genießen', 'WEIHNACHTS-BÄCKEREI', '5,90 EURO', and 'Spezialausgabe 21|2021'. Below the cover, a red circular badge contains the text 'SÜSSE ADVENTSZEIT', '132 Seiten für nur 5,90€', and 'Traumhafte Plätzchen zum Verlieben'. Another red arrow points from the text 'Neue Ideen für Lebkuchen' to the magazine cover. A red heart is visible at the bottom right.

Traumhafte Plätzchen zum Verlieben

SÜSSE ADVENTSZEIT  
132 Seiten für nur  
**5,90€**

Neue Ideen für Lebkuchen

Mit hilfreichen Ratgebern



Gleich bestellen: [www.landgenuss-magazin.de](http://www.landgenuss-magazin.de)

# DER NUMMER 1 FOOD-PODCAST

MIT CORNELIA POLETTA & DENNIS WILMS



JEDEN SONNTAG NEU! MIT EXKLUSIVEN PROMI-GÄSTEN!



Marlene Lufen



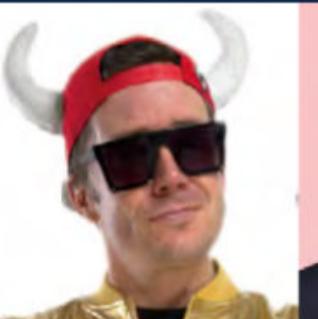
Sven Plöger



Mareile Höppner



Antoine Monot, JR.



Lorenz Büffel



Carlo von Tiedemann



Hinnerk Baumgarten



Hans Sigl



Bettina Tietjen



Oli. P.



Thomas Anders



Anna Maria Zimmermann



Guido Cantz



Mickie Krause



Apple Podcasts



Spotify



Ein Produkt von falkemedia