

REZEPTE 01/2023

ESSEN & *Kochen*

Italienisch

TIPPS & TRICKS



**33 REZEPTE FÜR
KULINARISCHE
ABENTEUER**



Anzeigen- und Redaktionsschluss ist der 24. Juli 2023

der nächste **Essen & Kochen**

erscheint am 27. Juli 2023

Impressum

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

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

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

Cover Image: ©

Anzeigenleitung

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

Die Inhalte des ESSEN & KOCHEN TIPPS UND TRICKS MAGAZINS sind urheberrechtlich geschützt, alle Rechte liegen beim Verlag FUNDSCENE Media UG (haftungsbeschränkt) Vervielfältigung oder Nachdruck bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Verlages.

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

Edition Rezepte 01/2023

FROM THE EDITOR

Essen & Kochen Tipps und Tricks

Das wöchentliche Kochmagazin für kulinarische Abenteuer

„Essen und Kochen Tipps und Tricks“ ist ein einzigartiges Kochmagazin, das wöchentlich neue und aufregende Rezepte aus der ganzen Welt präsentiert. Wenn du eine Leidenschaft für kulinarische Entdeckungen hast und gerne die Aromen fremder Kulturen in deiner Küche erleben möchtest, dann ist dieses Magazin genau das Richtige für dich!

Jede Ausgabe von „Essen und Kochen Tipps und Tricks“ nimmt dich mit auf eine Reise rund um den Globus und bietet dir eine vielfältige Auswahl an authentischen Gerichten, die von renommierten Köchen und leidenschaftlichen Food-Bloggern kreiert wurden. Von exotischen Gewürzen der indischen Küche über die frischen Aromen der mediterranen Gerichte bis hin zu den umami-reichen Spezialitäten aus Ostasien - unser Magazin deckt die ganze Bandbreite der internationalen Küche ab.



Unser talentiertes Team von Autoren und Redakteuren sammelt und präsentiert die besten Rezepte, die von traditionellen Familienrezepten bis hin zu modernen Interpretationen reichen. Jedes Rezept wird sorgfältig getestet und mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen sowie nützlichen Tipps und Tricks versehen, um sicherzustellen, dass auch Anfänger in der Küche ein erfolgreiches kulinarisches Erlebnis haben.

Zusätzlich zu den köstlichen Rezepten bietet „Essen und Kochen Tipps und Tricks“ auch faszinierende Hintergrundinformationen über die kulinarischen Traditionen und Essgewohnheiten verschiedener Länder. Wir stellen dir lokale Zutaten vor, geben Empfehlungen für die besten Märkte und Restaurants weltweit und teilen inspirierende Geschichten über die Menschen, die hinter den Gerichten stehen.

Egal, ob du nach neuen Ideen für das Abendessen suchst, deinen kulinarischen Horizont erweitern möchtest oder einfach nur Spaß am Kochen und Genießen hast - „Essen und Kochen Tipps und Tricks“ ist dein wöchentliches Ticket für eine unvergessliche kulinarische Reise um die Welt. Tauche ein in die Vielfalt der internationalen Küche und lass dich von den faszinierenden Aromen und Geschmäckern inspirieren!

Viel Spass beim Kochen und Genießen!

Markus Elsässer Founder & Publisher

The
PUBLISHER
GANG

ALL IN MEDIA & PUBLISHING

FOLLOW US /thepublishergang





Linguine mit sonnengereiften Tomaten, Knoblauch und Basilikum

Zubereitungszeit: ca. 20-25 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 400 g Linguine-Nudeln
- 4-5 reife Tomaten, gewürfelt
- 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
- Frisches Basilikum
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Die Linguine-Nudeln nach Packungsanweisung al dente kochen.
2. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und den gehackten Knoblauch darin anbraten.
3. Die gewürfelten Tomaten hinzufügen und kurz mitbraten.
4. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die gekochten Nudeln hinzufügen und gut vermischen.
6. Mit frischem Basilikum garnieren und servieren.

buon appetito



Artischocken im Glanz der Aromen

Zubereitungszeit: ca. 30-35 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 8 frische Artischocken
- 2 Zitronen
- 4 Kartoffeln, geschält und gewürfelt
- 2 Karotten, gewürfelt
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- Eine Handvoll frische Erbsen
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Die äußeren Blätter der Artischocken entfernen und die Spitzen abschneiden.
2. Die Artischocken halbieren und das Heu entfernen.
3. Die Artischockenhälften in Zitronenwasser legen, um das Verfärben zu verhindern.
4. In einem Topf Olivenöl erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin anbraten.
5. Die Karotten, Kartoffeln und Erbsen hinzufügen und kurz anbraten.
6. Die Artischockenhälften hinzufügen und mit etwas Wasser oder Gemüsebrühe bedecken.
7. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze ca. 20-25 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.

buon appetito

Tipp: Vor dem Servieren kannst du das Gericht mit frischen Kräutern wie Petersilie oder Basilikum bestreuen, um den Geschmack zu intensivieren und eine ansprechende Optik zu erzielen.



Die unwiderstehliche Pizza Margherita

Zubereitungszeit: ca. 25-30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 500 g Pizzateig
- 200 g Mozzarella-Käse, in dünne Scheiben geschnitten
- 4-5 reife Tomaten, in dünne Scheiben geschnitten
- Frisches Basilikum
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Pizzateig auf einer leicht bemehlten Oberfläche ausrollen, bis er die gewünschte Größe und Dicke erreicht hat.
2. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
3. Den Mozzarella gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
4. Die Tomatenscheiben auf dem Mozzarella anordnen.
5. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Olivenöl beträufeln.
6. Die Pizza im vorgeheizten Ofen bei 220°C ca. 12-15 Minuten backen, bis der Teig knusprig ist und der Käse geschmolzen ist.
7. Vor dem Servieren mit frischem Basilikum garnieren.
8. Die Pizza in Stücke schneiden und genießen.

buon appetito

Hinweis: Die Zubereitungszeit kann je nach Teigruhezeit und Backofen variieren.



Zucchini-Käse-Wickeltanz

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 4 große Zucchini
- 200 g Mozzarella-Käse, in Scheiben geschnitten
- 400 ml Tomatensauce
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- Frisches Basilikum, gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Olivenöl

Zubereitung:

- 1.** Die Zucchini der Länge nach in dünne Scheiben schneiden.
- 2.** Die Zucchini-scheiben mit Olivenöl beträufeln und leicht salzen. Auf einem Grill oder in einer Grillpfanne von beiden Seiten grillen, bis sie weich sind.
- 3.** In einer separaten Pfanne den Knoblauch in etwas Olivenöl anbraten. Die Tomatensauce hinzufügen und zum Kochen bringen. Mit Salz, Pfeffer und Basilikum würzen.
- 4.** Eine Auflaufform mit etwas Tomatensauce auskleiden.
- 5.** Auf jede Zucchini-scheibe eine Scheibe Mozzarella legen und aufrollen. Die Zucchini-röllchen in die Auflaufform legen.
- 6.** Die restliche Tomatensauce über die Zucchini-röllchen gießen und mit Basilikum garnieren.
- 7.** Die Auflaufform bei 180°C im vorgeheizten Ofen für ca. 20 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und leicht gebräunt ist.

buon appetito



Gnocchi à la Ricotta mit sonnenge-reiften Cherrytomaten

Zubereitungszeit: ca. 20-30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 500 g Gnocchi
- 200 g Ricotta
- 250 g Cherrytomaten, halbiert
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frisches Basilikum zum Garnieren

Zubereitung:

1. Die Gnocchi nach Packungsanleitung kochen und abtropfen lassen.
2. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und den Knoblauch darin anbraten, bis er duftet.
3. Die halbierten Cherrytomaten hinzufügen und für ein paar Minuten mitbraten, bis sie weich sind.
4. Die gekochten Gnocchi zu den Cherrytomaten in die Pfanne geben und alles gut vermengen.
5. Den Ricotta über die Gnocchi geben und vorsichtig unterheben.
6. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit frischem Basilikum garnieren

buon appetito



Hausgemachte Grissini - Ein Hauch von Italien zum Knuspern

Zubereitungszeit: ca. 120 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 10 g frische Hefe
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 4 EL Olivenöl
- Optional: Sesam-, Mohn- oder Kümmelsamen zum Bestreuen

Zubereitung:

- 1.** Die frische Hefe und den Zucker im lauwarmen Wasser auflösen und ca. 10 Minuten stehen lassen, bis sich Bläschen bilden.
- 2.** In einer großen Schüssel das Mehl und Salz vermischen.
- 3.** Das Hefe-Wasser-Gemisch und das Olivenöl zum Mehl geben und zu einem glatten Teig kneten.
- 4.** Den Teig abdecken und an einem warmen Ort für etwa 1 Stunde ruhen lassen, bis er aufgegangen ist.
- 5.** Den Teig auf einer leicht bemehlten Oberfläche zu einer langen Rolle formen und in etwa 20-25 gleichgroße Stücke schneiden.
- 6.** Jedes Teigstück zu einer dünnen, langen Stange rollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- 7.** Optional die Grissini mit Sesam-, Mohn- oder Kümmelsamen bestreuen und leicht andrücken.
- 8.** Die Grissini im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 15-20 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.
- 9.** Die Grissini abkühlen lassen und luftdicht aufbewahren.

buon appetito

Tipp: Servieren Sie die Grissini als Vorspeise mit einer Auswahl an Dips wie Olivenöl mit Balsamico-Essig, Tomatenpesto oder Kräuterquark. Sie eignen sich auch hervorragend als Beilage zu Suppen oder Salaten. Experimentieren Sie mit verschiedenen Gewürzen und Kräutern, um Ihren Grissini eine individuelle Note zu verleihen.



Authentische italienische Aioli zum Verlieben

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 4 Knoblauchzehen
- 2 Eigelb
- 1 TL Dijon-Senf
- 250 ml Olivenöl (extra vergine)
- Saft von 1 Zitrone
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Optional: Prise Cayennepfeffer oder Chiliflocken

Zubereitung:

- 1.** Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken.
- 2.** Die Eigelb in eine Schüssel geben und mit dem Senf verrühren.
- 3.** Das Olivenöl langsam und stetig in einem dünnen Strahl zur Eigelb-Senf-Mischung gießen, während Sie kontinuierlich rühren.
- 4.** Die Aioli-Mischung weiterhin kräftig rühren, bis sie dick und cremig wird.
- 5.** Den gehackten Knoblauch und den Zitronensaft zur Aioli geben und gut vermischen.
- 6.** Mit Salz, Pfeffer und optional mit einer Prise Cayennepfeffer oder Chiliflocken abschmecken.
- 7.** Die Aioli für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen, damit sich die Aromen entfalten können.
- 8.** Vor dem Servieren nochmals abschmecken und in einer schönen Schüssel anrichten.

buon appetito

Tipps: Aioli eignet sich hervorragend als Dip für frisches Brot, Gemüsesticks oder frittierte Speisen. Verwenden Sie für eine intensivere Knoblauchnote gerösteten Knoblauch anstelle von frischem Knoblauch. Experimentieren Sie mit verschiedenen Kräutern wie Basilikum, Oregano oder Petersilie, um der Aioli eine individuelle Note zu verleihen. Falls die Aioli zu dick wird, können Sie etwas warmes Wasser oder Zitronensaft hinzufügen, um sie zu verdünnen.



Zitronen-Rucola-Kreation

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 200 g Rucola
- Saft und Zesten einer Zitrone
- 100 g Parmesan, gehobelt
- 50 g Pinienkerne, geröstet
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Den Rucola gründlich waschen und trocken schleudern.
2. Den Rucola auf einer Servierplatte anrichten.
3. Den Saft einer Zitrone über den Rucola träufeln.
4. Die Zesten der Zitrone über den Salat streuen.
5. Den gehobelten Parmesan und die gerösteten Pinienkerne darüber verteilen.
6. Mit Olivenöl beträufeln.
7. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.

buon appetito

Tipp: Verwenden Sie für diesen Salat frischen Rucola und pressen Sie die Zitrone direkt vor der Zubereitung aus, um das frischeste Zitrusaroma zu erhalten. Der Zitronen-Rucola-Salat eignet sich perfekt als erfrischende Vorspeise oder Beilage zu gegrilltem Fisch oder Meeresfrüchten.



Knusprige Pizzabrötchen mit Salami

Zubereitungszeit: ca. 30-40 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 500 g Pizzateig
- 200 g Salami, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 rote Paprika, in dünnen Streifen geschnitten
- 1 grüne Paprika, in dünnen Streifen geschnitten
- 4 EL Tomatensauce oder Pizzasauce
- 100 g geriebener Käse (z.B. Mozzarella oder Cheddar)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Getrocknete Oregano- oder Basilikumblätter

Zubereitung:

1. Den Pizzateig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in Quadrate oder Rechtecke schneiden.
2. Auf jedes Teigstück etwas Tomatensauce streichen.
3. Legen Sie eine Scheibe Salami und einige Paprikastreifen auf die Mitte jedes Teigstücks.
4. Bestreuen Sie die Brötchen großzügig mit geriebenem Käse.
5. Mit Salz, Pfeffer und getrockneten Kräutern nach Geschmack würzen.
6. Die Teigstücke vorsichtig zu Brötchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
7. Die Pizzabrötchen im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 15-20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind und der Käse geschmolzen ist.
8. Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und servieren.

buon appetito

Tipp: Sie können Ihrer Kreativität freien Lauf lassen und die Zutaten nach Ihrem Geschmack variieren. Fügen Sie zum Beispiel Oliven, Champignons, Schinken oder frische Kräuter hinzu, um den Pizzabrötchen eine individuelle Note zu verleihen.



Kalbsfilet mit Thunfischverführung

Zubereitungszeit: ca. 260 Minuten + Ruhezeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 1,5 kg Kalbsbraten
- 1 Zwiebel, halbiert
- 2 Karotten, grob gehackt
- 2 Selleriestangen, grob gehackt
- 2 Lorbeerblätter
- 500 ml Hühnerbrühe
- Salz und Pfeffer
- 200 g Thunfisch in Olivenöl, abgetropft
- 3 Sardellenfilets, abgetropft
- 2 EL Kapern
- 1 Zitrone, Saft und Schale
- 250 ml Mayonnaise
- Einige Blätter frischer Basilikum zum Garnieren

Zubereitung:

1. Den Kalbsbraten mit Salz und Pfeffer würzen und in einen Bräter legen.
2. Die Zwiebel, Karotten, Sellerie und Lorbeerblätter um den Kalbsbraten herum verteilen.
3. Die Hühnerbrühe hinzufügen, so dass der Braten zur Hälfte bedeckt ist.
4. Den Bräter abdecken und bei 180°C im vorgeheizten Ofen für ca. 1,5 Stunden schmoren lassen, bis das Fleisch zart ist.
5. Den Kalbsbraten aus dem Bräter nehmen und abkühlen lassen.
6. Währenddessen den Thunfisch, Sardellenfilets, Kapern, Zitronensaft und -schale in einem Mixer oder einer Küchenmaschine pürieren, bis eine glatte Creme entsteht.
7. Die Mayonnaise hinzufügen und weiter pürieren, bis alle Zutaten gut vermischt sind.
8. Den abgekühlten Kalbsbraten in dünne Scheiben schneiden und auf einer Servierplatte anrichten.
9. Die Thunfischcreme gleichmäßig über die Kalbsscheiben verteilen.
10. Den Vitello Tonnato für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen, damit sich die Aromen gut verbinden.
11. Vor dem Servieren mit frischem Basilikum garnieren.

buon appetito

Tipp: Der Vitello Tonnato kann als Vorspeise oder Hauptgericht serviert werden. Begleiten Sie ihn mit einer Auswahl an frischem Brot oder Bruschetta. Ein grüner Salat oder gedünstetes Gemüse passt ebenso als Beilage, um eine ausgewogene Mahlzeit zu kreieren.



Traditionelles italienisches Pesto Genusserlebnis

Zubereitungszeit: ca. 15-20 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 100 g frisches Basilikum
- 50 g geröstete Pinienkerne
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g geriebener Parmesan
- 150 ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Das Basilikum gründlich waschen und trocken tupfen.
2. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten.
3. Die Knoblauchzehen schälen und grob hacken.
4. In einem Mixer oder einer Küchenmaschine das Basilikum, die gerösteten Pinienkerne, den Knoblauch und den geriebenen Parmesan vermischen.
5. Nach und nach das Olivenöl hinzufügen und alles zu einer glatten Paste mixen.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Das Pesto in ein Glas oder eine Schüssel füllen und mit Olivenöl bedecken, um es frisch zu halten.
8. Vor dem Servieren das Pesto mit frisch gekochten Nudeln vermengen und nach Belieben mit zusätzlichem Parmesan garnieren.

buon appetito

Tipp: Das Pesto eignet sich nicht nur als Sauce für Pasta, sondern kann auch als Dip, auf Sandwiches oder als Verfeinerung von Salaten verwendet werden. Um das Pesto länger haltbar zu machen, können Sie es in Eiswürfelformen einfrieren und bei Bedarf auftauen.



Verlockende Türmchen aus Tomaten und Mozzarella

Zubereitungszeit: ca. 10-15 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 4 große reife Tomaten
- 400 g Büffelmozzarella
- Frische Basilikumblätter
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Balsamico-Glasur zum Garnieren

Zubereitung:

1. Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden.
2. Abwechselnd Tomatenscheiben, Mozzarellascheiben und Basilikumblätter stapeln.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Mit Balsamico-Glasur beträufeln.

buon appetito



Tortellini Tango

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 1 kg Tortellini (mit Fleisch- oder Käsefüllung)
- 400 g Sahne
- 200 g geräucherter Schinken, gewürfelt
- 200 g Erbsen, gefroren
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- Butter
- Parmesan, gerieben

Zubereitung:

1. Die Tortellini nach Packungsanweisung kochen.
2. In einer Pfanne Zwiebel und Knoblauch in Butter anbraten.
3. Den gewürfelten Schinken hinzufügen und kurz anbraten.
4. Die gefrorenen Erbsen und die Sahne hinzufügen und köcheln lassen, bis die Erbsen gar sind.
5. Die gekochten Tortellini in die Pfanne geben und gut vermischen.
6. Mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen und servieren.

buon appetito



Mediterrane Köstlichkeit für Genießer

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten + Marinierzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 500 g grüne Oliven
- 500 g schwarze Oliven
- 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 Zitronen, Saft und Schale
- 4 EL Olivenöl
- 2 TL getrocknete Kräuter (z.B. Oregano, Thymian)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Die grünen und schwarzen Oliven gründlich abspülen und abtropfen lassen.
2. In einer großen Schüssel die Oliven mit Knoblauch, Zitronensaft, Zitronenschale, Olivenöl und den getrockneten Kräutern vermischen.
3. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut umrühren, um die Aromen zu verteilen.
4. Die Oliven abdecken und für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen, damit sich die Aromen intensivieren.
5. Vor dem Servieren die Oliven auf einer Servierplatte anrichten und mit frischem Baguette oder Crackern servieren.

buon appetito

Tipps: Sie können Ihrer Olivenmischung gerne weitere Zutaten hinzufügen, wie zum Beispiel gehackte frische Kräuter, Chiliflocken oder Zitronenschalen, um den Geschmack zu variieren. Verwenden Sie qualitativ hochwertige Oliven und experimentieren Sie mit verschiedenen Sorten für eine interessante Geschmacksvielfalt.



Traditionelles italienisches Pizzabrot zum Genießen

Zubereitungszeit: ca. 40-50 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 500 g Pizzateig
- 4 EL Olivenöl
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 EL frische Petersilie, gehackt
- 1 TL getrockneter Oregano
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Optional: 100 g geriebener Käse (z.B. Mozzarella oder Parmesan)

Zubereitung:

1. Den Pizzateig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, bis er eine rechteckige Form von etwa 1 cm Dicke hat.
2. Das Olivenöl mit dem Knoblauch, der Petersilie und dem Oregano vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Ölmischung gleichmäßig über den ausgerollten Teig streichen.
4. Optional: Den geriebenen Käse über den Teig streuen.
5. Den Teig vorsichtig von der langen Seite her aufrollen, um eine dicke Rolle zu bilden.
6. Die Teigrolle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit einem scharfen Messer mehrere Schnitte in die Oberfläche machen.
7. Das Pizzabrot im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 20-25 Minuten backen, bis es goldbraun und knusprig ist.
8. Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.

buon appetito

Tipps: Sie können das Pizzabrot nach Belieben mit weiteren Zutaten wie Oliven, getrockneten Tomaten oder gehackten Kräutern belegen. Servieren Sie das Pizzabrot als Vorspeise mit verschiedenen Dips und Saucen wie Tomatensauce, Pesto oder Aioli. Das Pizzabrot eignet sich auch hervorragend als Beilage zu Suppen, Salaten oder als Snack für zwischendurch.



Ein Hauch von Zitrus in jedem Schluck

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 200 ml Limoncello
- 800 ml Prosecco
- 200 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- Eiswürfel
- Zitronenscheiben zum Garnieren

Zubereitung:

1. Limoncello, Prosecco und Mineralwasser in einem Krug vermischen.
2. Eiswürfel in Gläser geben und den Aperitif darüber gießen.
3. Mit einer Zitronenscheibe garnieren und sofort servieren.

buon appetito

Tipp: Für einen intensiveren Zitrusgeschmack kannst du etwas frischen Zitronensaft zum Aperitif hinzufügen.



Zart geschmorte Leber in köstlicher Perfektion

Zubereitungszeit: ca. 30-40 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 1 kg Rinder- oder Kalbsleber, in dünne Scheiben geschnitten
- 4 Zwiebeln, in dünne Ringe geschnitten
- 4 EL Olivenöl
- 100 ml Weißwein
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

1. Die Leberscheiben mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Leber darin von beiden Seiten anbraten, bis sie leicht gebräunt ist. Die Leber aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
3. In derselben Pfanne die Zwiebelringe anschwitzen, bis sie weich und leicht goldbraun sind.
4. Den Weißwein hinzufügen und kurz einkochen lassen.
5. Die angebratene Leber zurück in die Pfanne geben und für weitere 2-3 Minuten köcheln lassen, bis die Leber gar ist.
6. Mit frischer Petersilie garnieren und servieren.

buon appetito

Tip: Achte darauf, die Leberscheiben nicht zu lange zu braten, da sie sonst zäh werden können. Es ist wichtig, dass sie zart und saftig bleiben. Wenn du die Leber vor dem Braten in Milch einlegst, wird sie noch zarter und milder im Geschmack. Die Zwiebeln sollten schön karamellisiert sein, um eine süße Note zu verleihen. Rühre sie regelmäßig um, damit sie gleichmäßig bräunen.



Lasagna Extravaganza

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 500 g Lasagneblätter
- 800 g Hackfleisch (Rind und Schwein gemischt)
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 500 ml Tomatensauce
- 250 g Mozzarella, gerieben
- 250 g Parmesan, gerieben
- Frische Kräuter (Basilikum, Oregano)
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Hackfleisch in einer Pfanne anbraten, Zwiebel und Knoblauch hinzufügen.
2. Tomatensauce hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen.
3. Eine Schicht Lasagneblätter in eine Auflaufform legen, mit Hackfleischsauce bestreichen und mit Mozzarella und Parmesan bestreuen.
4. Wiederholen Sie den Vorgang, bis alle Zutaten aufgebraucht sind.
5. Die Lasagne im vorgeheizten Ofen bei 180°C etwa 30-40 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig ist.
6. Vor dem Servieren einige Minuten abkühlen lassen, damit sich die Schichten setzen können.

buon appetito



Lachendes Meeresgetümmel

Zubereitungszeit: ca. 30-40 Minuten + 60 Minuten Ruhezeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 500 g Meeresfrüchtemix (Muscheln, Garnelen, Tintenfisch usw.)
- 1 Zitrone
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 rote Chili, entkernt und fein gehackt
- 1 Bund frische Petersilie, gehackt
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

- 1.** Die Meeresfrüchte in reichlich gesalzenem Wasser kochen, bis sie gar sind. Abgießen und abkühlen lassen.
- 2.** In einer Schüssel den Saft der Zitrone, gehackten Knoblauch, gehackte Chili, Petersilie und Olivenöl vermischen.
- 3.** Die gekochten Meeresfrüchte zu der Mischung geben und gut vermengen.
- 4.** Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5.** Den Meeresfrüchtesalat für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen, bevor er serviert wird.

buon appetito



Cremige Gorgonzola-Verlockung

Zubereitungszeit: ca. 20-30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 500 g Nudeln (z. B. Penne oder Tagliatelle)
- 200 g Gorgonzola-Käse, zerbröckelt
- 200 ml Sahne
- 50 g geriebener Parmesan
- 2 EL Butter
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

1. Die Nudeln gemäß den Anweisungen auf der Verpackung al dente kochen. Abgießen und beiseite stellen.
2. In einer großen Pfanne die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen.
3. Den gehackten Knoblauch hinzufügen und kurz anbraten, bis er duftet.
4. Den Gorgonzola-Käse in die Pfanne geben und unter Rühren schmelzen lassen.
5. Die Sahne hinzufügen und weiter rühren, bis die Soße glatt und cremig ist.
6. Den geriebenen Parmesan in die Soße einrühren, bis er geschmolzen und gut vermischt ist.
7. Die gekochten Nudeln in die Pfanne geben und vorsichtig mit der Soße vermengen, bis sie gut überzogen sind.
8. Die Nudeln mit Gorgonzola-Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Die Nudeln auf Serviertellern anrichten, mit frischer Petersilie garnieren und sofort servieren.

buon appetito

Tipp: Um das Gericht noch cremiger und geschmacksintensiver zu machen, können Sie zusätzlich etwas weißen Wein oder Brühe zur Soße hinzufügen. Servieren Sie die Nudeln mit einem frischen grünen Salat und knusprigem Knoblauchbrot für ein vollständiges und köstliches Mahl.



Focaccia Fantastica

Zubereitungszeit: ca. 150 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 7 g Trockenhefe
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 350 ml lauwarmes Wasser
- 4 EL Olivenöl
- Frische Kräuter (z. B. Rosmarin, Thymian, Oregano)
- Grobes Meersalz
- Olivenöl zum Beträufeln

Zubereitung:

- 1.** Das Mehl in eine große Schüssel geben und eine Mulde in der Mitte formen.
- 2.** Die Trockenhefe und den Zucker in die Mulde geben und mit etwas lauwarmem Wasser verrühren.
- 3.** Das Salz und das restliche Wasser hinzufügen und alles zu einem glatten Teig kneten.
- 4.** Den Teig abdecken und an einem warmen Ort für etwa 1 Stunde gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
- 5.** Den Teig auf ein Backblech geben und mit den Fingern flach drücken, um die Focaccia-Form zu erhalten.
- 6.** Die frischen Kräuter auf der Oberfläche verteilen und leicht in den Teig drücken.
- 7.** Das grobe Meersalz über die Focaccia streuen und großzügig mit Olivenöl beträufeln.
- 8.** Die Focaccia im vorgeheizten Ofen bei 200°C etwa 20-25 Minuten goldbraun backen.
- 9.** Vor dem Servieren in Stücke schneiden.

buon appetito

Tipp: Die Mischung aus Rosmarin, Thymian und Oregano sorgt für einen mediterranen Geschmack und eine angenehme Duftnote. Die Kräuter werden auf der Oberfläche der Focaccia platziert und während des Backens leicht in den Teig gedrückt, sodass sich ihre Aromen während des Backvorgangs entfalten können. Zusammen mit dem groben Meersalz und dem Olivenöl entsteht eine köstliche Kräuterexplosion auf der Focaccia, die sowohl geschmacklich als auch optisch ansprechend ist. Genieße diese aromatische und rustikale Focaccia als Vorspeise oder Beilage zu verschiedenen Gerichten!



Das grüne Vergnügen im Risotto

Zubereitungszeit: ca. 45-50 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 500 g Risotto-Reis (z. B. Vialone Nano)
- 200 g grüner Spargel, in Stücke geschnitten
- 200 g Erbsen (frisch oder tiefgefroren)
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 150 ml trockener Weißwein
- 50 g Butter
- 50 g geriebener Parmesan
- 2 Esslöffel Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Minzeblätter zum Garnieren

Zubereitung:

1. Die Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen und warm halten.
2. In einem weiteren Topf das Olivenöl und die Butter erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch darin anschwitzen, bis sie glasig sind.
3. Den Risotto-Reis dazugeben und unter Rühren kurz anbraten, bis er mit Öl und Butter überzogen ist.
4. Den Weißwein hinzufügen und rühren, bis er vom Reis aufgesogen ist.
5. Nach und nach eine Kelle warme Gemüsebrühe zum Risotto geben und unter ständigem Rühren einkochen lassen, bevor die nächste Kelle hinzugefügt wird. Diesen Vorgang etwa 20-25 Minuten lang wiederholen, bis der Reis al dente ist.
6. Den grünen Spargel und die Erbsen zum Risotto geben und weiter rühren, bis sie weich sind.
7. Den geriebenen Parmesan unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Das Risotto auf Tellern anrichten, mit frischen Minzeblättern garnieren und servieren.

buon appetito



Italienische Muschelwelt

Zubereitungszeit: ca. 30-40 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg frische Muscheln
- 6 EL Olivenöl
- 4 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 500 ml trockener Weißwein
- 800 g gehackte Tomaten
- 2 EL Tomatenmark
- 2 TL getrockneter Oregano
- 2 TL getrockneter Thymian
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

1. Die Muscheln gründlich abspülen und beschädigte oder geöffnete Muscheln entfernen.

2. In einem großen Topf das Olivenöl erhitzen und den Knoblauch und die Zwiebeln darin anbraten, bis sie weich sind.

3. Den Weißwein hinzufügen und zum Kochen bringen.

4. Die gehackten Tomaten, das Tomatenmark, den Oregano und den Thymian in den Topf geben und gut umrühren.

5. Die Muscheln in die Soße legen, den Topf abdecken und bei mittlerer Hitze köcheln

lassen, bis sich die Muscheln öffnen (ca. 5-7 Minuten). Nicht geöffnete Muscheln entfernen.

6. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

7. Die Muscheln und die aromatische Soße in einer großen Servierschüssel anrichten und mit frischer Petersilie garnieren.

8. Heiß servieren und mit knusprigem Brot oder Nudeln genießen.

buon appetit

Tipp: Achten Sie darauf, nur frische Muscheln zu verwenden und diese gründlich zu reinigen, um ein köstliches Ergebnis zu erzielen. Servieren Sie das Gericht mit einem Spritzer Zitronensaft für eine zusätzliche Geschmacksnote. Genießen Sie die Muscheln mit einem trockenen Weißwein und guten Gespräch in guter Gesellschaft.



Verführerische Kräuterbutter

Zubereitungszeit: ca. 10-15 Minuten + 60 Minuten Kühlzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 250 g weiche Butter
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 EL frische Petersilie, fein gehackt
- 1 EL frischer Basilikum, fein gehackt
- 1 EL frischer Oregano, fein gehackt
- 1 TL Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Die weiche Butter in eine Schüssel geben und mit einem Handmixer oder einer Gabel glatt rühren.
2. Den gehackten Knoblauch, die Petersilie, den Basilikum und den Oregano zur Butter geben und gut vermischen.
3. Den Zitronensaft hinzufügen und erneut gut vermengen.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen.
5. Die Kräuterbutter auf ein Stück Frischhaltefolie geben und zu einer Rolle formen.
6. Die Rolle in den Kühlschrank legen und für mindestens 1 Stunde oder bis zur Verwendung kühlen.
7. Vor dem Servieren die Kräuterbutter in Scheiben schneiden oder kleine Portionen formen.

buon appetit

Tipps: Verwenden Sie für ein noch intensiveres Aroma getrocknete Kräuter anstelle von frischen Kräutern. Reduzieren Sie in diesem Fall die Menge auf die Hälfte. Experimentieren Sie mit anderen italienischen Kräutern wie Rosmarin oder Thymian, um Ihrer Kräuterbutter eine individuelle Note zu verleihen. Sie können der Kräuterbutter auch noch weitere Zutaten hinzufügen, wie zum Beispiel geriebenen Parmesan oder eine Prise Chiliflocken, um sie nach Ihrem Geschmack anzupassen.



Zucchini-Caprese-Salat

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 4 mittelgroße Zucchini, in dünne Scheiben geschnitten
- 200 g Kirschtomaten, halbiert
- 200 g Mozzarella-Kugeln, halbiert
- Frisches Basilikum, gehackt
- Olivenöl
- Balsamico-Glasur
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

- 1.** Die Zucchinischeiben mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf einem Grill oder in einer Grillpfanne von beiden Seiten grillen, bis sie weich sind.
- 2.** Die gegrillten Zucchinischeiben auf einem Servierteller anrichten.
- 3.** Die halbierten Kirschtomaten und Mozzarella-Kugeln darauf verteilen.
- 4.** Den Salat mit frisch gehacktem Basilikum bestreuen.
- 5.** Mit Olivenöl und Balsamico-Glasur beträufeln.
- 6.** Den Zucchini-Caprese-Salat vor dem Servieren etwas ziehen lassen, damit sich die Aromen verbinden.

buon appetit



Pizza Party Explosione

Zubereitungszeit: ca. 25-30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 500 g Pizzateig (selbstgemacht oder gekauft)
- 200 g Mozzarella, in Scheiben geschnitten
- 150 g Salami, in dünnen Scheiben
- 150 g Champignons, in Scheiben geschnitten
- 1 grüne Paprika, in Streifen geschnitten
- 1 Zwiebel, in dünne Ringe geschnitten
- 200 g passierte Tomaten
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 Esslöffel Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Getrockneter Oregano zum Garnieren

Zubereitung:

1. Den Pizzateig gemäß den Anweisungen vorbereiten oder gekauften Teig verwenden.
2. Den Ofen auf 220°C vorheizen.
3. Den Pizzateig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech ausrollen.
4. Die passierten Tomaten auf den Teig streichen und mit Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen.
5. Den Mozzarella gleichmäßig auf der Pizza verteilen.
6. Die Salamischeiben, Champignons, grüne Paprika und Zwiebelringe auf der Pizza verteilen.
7. Die Pizza für ca. 15-20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis der Käse geschmolzen und der Teig knusprig ist.
8. Die Pizza aus dem Ofen nehmen, mit getrocknetem Oregano bestreuen und servieren.

buon appetit



Nudelmania à la Pizzaiola

Zubereitungszeit: ca. 20-25 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 500 g Spaghetti
- 400 g Tomatensauce
- 200 g Mozzarella, gewürfelt
- 100 g Parmesan, gerieben
- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- Olivenöl
- Getrocknete Kräuter (Basilikum, Oregano)

Zubereitung:

1. Die Spaghetti nach Packungsanweisung al dente kochen.
2. In einer Pfanne Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl anbraten.
3. Die Tomatensauce hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen.
4. Die gekochten Spaghetti in die Pfanne geben und gut vermischen.
5. Den gewürfelten Mozzarella darüberstreuen und den Parmesan darauf verteilen.
6. Die Pfanne abdecken und bei niedriger Hitze schmoren lassen, bis der Käse geschmolzen ist.

buon appetit

Tipp: Würzen Sie die Tomatensauce nach Ihrem Geschmack mit den getrockneten Kräutern. Probieren Sie verschiedene Kombinationen wie Basilikum, Oregano, Thymian oder Rosmarin aus, um den Geschmack zu variieren.



Amaretti Cookies für Naschkatzen

Zubereitungszeit: ca. 30-40 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 200 g Mandelmehl
- 200 g Puderzucker
- 2 Eiweiß
- 1 TL Amaretto-Likör
- 1 TL Vanilleextrakt
- Eine Prise Salz
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 160°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. In einer Schüssel das Mandelmehl und den Puderzucker vermischen.
3. In einer separaten Schüssel das Eiweiß steif schlagen.
4. Den Amaretto-Likör, Vanilleextrakt und Salz zum Eiweiß geben und vorsichtig unterrühren.
5. Die Eiweißmischung zur Mandelmehl-Puderzucker-Mischung geben und vorsichtig zu einem Teig verrühren.
6. Den Teig zu kleinen Kugeln formen und auf das vorbereitete Backblech legen.
7. Die Kugeln leicht flach drücken und mit etwas Abstand zueinander platzieren.
8. Die Amaretti Cookies im vorgeheizten Backofen ca. 12-15 Minuten backen, bis sie leicht goldbraun sind.
9. Die Cookies aus dem Ofen nehmen und auf einem Rost vollständig abkühlen lassen.
10. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

buon appetit

Tipp: Serviere die Amaretti Cookies zu einer Tasse Espresso oder einem Glas Vin Santo, einem süßen italienischen Dessertwein. Genieße die knusprigen Cookies als köstlichen Snack oder als süße Ergänzung zu einem Dessert.



Espresso-Panna-Cotta

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten + Kühlzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 500 ml Sahne
- 100 ml Milch
- 100 g Zucker
- 2 TL Gelatinepulver
- 60 ml Espresso, abgekühlt

Zubereitung:

- 1.** Die Sahne, Milch und den Zucker in einen Topf geben und langsam erhitzen, bis der Zucker aufgelöst ist.
- 2.** Das Gelatinepulver in etwas kaltem Wasser einweichen.
- 3.** Den abgekühlten Espresso zur Sahne-Mischung geben und gut vermengen.
- 4.** Die eingeweichte Gelatine hinzufügen und unter Rühren auflösen.
- 5.** Die Mischung durch ein feines Sieb gießen, um eventuelle Klumpen zu entfernen.
- 6.** Die Panna Cotta in Förmchen oder Gläser füllen und für mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht, im Kühlschrank fest werden lassen.
- 7.** Vor dem Servieren die Panna Cotta aus den Förmchen stürzen oder in den Gläsern belassen.

buon appetit

Tipps: Verwenden Sie einen kräftigen Espresso für ein intensives Kaffeearoma. Passen Sie die Zuckermenge je nach gewünschter Süße an. Servieren Sie die Espresso-Panna-Cotta mit einem Schuss Espresso oder einer Kaffeebohne als Dekoration.



Italienischer Gebäcktraum

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 250 g Mandeln
- 250 g Mehl
- 200 g Zucker
- 3 Eier
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Prise Salz
- Zitronen- oder Orangenschale (optional)

Zubereitung:

- 1.** Den Backofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- 2.** Die Mandeln grob hacken und in einer Pfanne ohne Öl leicht rösten, bis sie duften. Abkühlen lassen.
- 3.** In einer großen Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver, Vanilleextrakt und Salz vermischen.
- 5.** Die gerösteten Mandeln und die Zitronen- oder Orangenschale (falls gewünscht) zum Teig geben und gut vermischen.
- 6.** Den Teig auf einer leicht bemehlten Oberfläche zu einer langen, flachen Rolle formen und auf das vorbereitete Backblech legen.
- 7.** Die Rolle leicht flach drücken, so dass sie etwa 2-3 cm hoch ist.
- 8.** Die Cantuccini im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
- 9.** Das Backblech aus dem Ofen nehmen und die Cantuccini etwas abkühlen lassen.
- 10.** Die abgekühlte Rolle vorsichtig in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- 11.** Die Scheiben wieder auf das Backblech legen und weitere 10-15 Minuten im Ofen backen, bis sie knusprig sind.
- 12.** Die Cantuccini vollständig abkühlen lassen und in einer luftdichten Dose aufbewahren.

buon appetit

Tipp: Serviere die Cantuccini zum Dippen in einer Tasse Kaffee oder einem Glas Vin Santo, einem süßen italienischen Dessertwein. Genieße die knusprigen Cantuccini als köstlichen Abschluss eines Mahls oder als leckeren Snack zwischendurch.



Divine Banana-Choco Temptation

Zubereitungszeit: ca. 15-20 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 200 g Schokoladenkekse
- 100 g Butter, geschmolzen
- 2 reife Bananen, in Scheiben geschnitten
- Schokoladensauce zum Garnieren

Zubereitung:

1. Die Schokoladenkekse fein zerkrümeln und mit geschmolzener Butter vermischen.
2. Die Mischung in kleine Tartelette-Förmchen drücken und fest werden lassen.
3. Die Bananenscheiben auf den Boden legen.
4. Mit Schokoladensauce garnieren.

buon appetit

Die Besonderheit an diesem Rezept:

„Sommerlicher Schokogenuss: Schokoladen-Bananen-Tartelettes“ liegt in der Kombination von schokoladigem Genuss und fruchtiger Frische.

Die Schokoladenkekse bilden die knusprige Basis der Tartelettes, während die saftigen Bananenscheiben einen fruchtigen Kontrast bieten.

Die Schokoladensauce rundet das Ganze mit einer zusätzlichen Schokoladennote ab und sorgt für ein dekadentes Geschmackserlebnis.

Die Tartelettes sind ideal für den Sommer, da sie schnell zubereitet sind und ohne Backen auskommen. Sie sind eine köstliche und erfrischende Wahl für Schokoladenliebhaber, die eine leichte und fruchtige Süßspeise suchen.



Limetten-Zitronen-Mousse

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten + Kühlzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- Saft von 2 Limetten
- Saft von 1 Zitrone
- 200 ml Sahne
- 100 g Zucker
- 3 Eiweiß

Zubereitung:

1. Den Saft von 2 Limetten und den Saft von 1 Zitrone in eine Schüssel geben.
2. In einer separaten Schüssel die Sahne steif schlagen und beiseite stellen.
3. In einer weiteren Schüssel das Eiweiß steif schlagen.
4. Den Zucker nach und nach unter das geschlagene Eiweiß rühren, bis eine cremige Masse entsteht.
5. Die Limetten-Zitronen-Saftmischung vorsichtig unter die Eiweiß-Zucker-Masse heben.
6. Zum Schluss die geschlagene Sahne ebenfalls vorsichtig unterheben, bis alles gut vermischt ist.
7. Die Mousse in Gläser oder Schälchen füllen und für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
8. Vor dem Servieren das Zitronenmousse nach Belieben mit frischen Beeren garnieren.

buon appetit



Erdbeer-Tiramisu

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten + Kühlzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 500 g frische Erdbeeren
- 250 g Mascarpone
- 200 ml Sahne
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 24 Löffelbiskuit
- 100 ml Orangensaft
- 2 EL Amaretto
- 50 g weiße Schokolade, gerieben
- Minzeblätter zum Garnieren

Zubereitung:

- 1.** Die Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Einige schöne Erdbeeren beiseite legen für die Dekoration.
- 2.** In einer Schüssel Mascarpone, Sahne, Zucker und Vanillezucker verrühren, bis eine cremige Masse entsteht.
- 3.** Den Orangensaft mit dem Amaretto in einem flachen Teller vermischen.
- 4.** Die Löffelbiskuit kurz in den Orangensaft-Amaretto-Mix eintauchen und eine Schicht davon in eine Auflaufform legen.
- 5.** Eine Schicht Erdbeeren darauf verteilen und anschließend eine Schicht der Mascarpone-Sahne-Creme darüber geben.
- 6.** Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Die letzte Schicht sollte die Mascarpone-Sahne-Creme sein.
- 7.** Das Erdbeer-Tiramisu für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
- 8.** Vor dem Servieren mit geriebener weißer Schokolade bestreuen und mit den beiseite gelegten Erdbeeren und Minzeblättern garnieren.

buon appetit



www.thepublishergang.com

Follow us

      /thepublishergang