

Klicken, Lesen, Weitermachen. So einfach geht das.

N G V

Rubrik	Lifestyle
Thema	Party
Umfang	18 Seiten
eBooklet	00446
Preis	2,95 Euro
Autor	Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Mit Hilfe von Fachbüchern kann man eine Menge lernen. Das ist gut. Wenn man genügend Zeit hat. Für die anderen Momente gibt es **eload24**: Digitale Bücher ohne jeden Ballast zu exakt definierten Themen, geschrieben von etablierten Fachautoren, unschlagbar preiswert und zum direkten Download. So bekommen Sie immer exakt die Informationen, die Sie wirklich brauchen. 24 Stunden am Tag.





Partysnacks: Bella Italia



eload24 GmbH

Blegistrasse 7
CH-6340 Baar

info@eload24.com
www.eload24.com

Copyright © 2008 eload24 GmbH
Alle Rechte vorbehalten.

Trotz sorgfältigen Lektorats können sich Fehler einschleichen. Autoren und Verlag sind deshalb dankbar für Anregungen und Hinweise. Jegliche Haftung für Folgen, die auf unvollständige oder fehlerhafte Angaben zurückzuführen sind, ist jedoch ausgeschlossen.

Copyright für Text, Fotos, Illustrationen:
Naumann und Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Inhalt

Pizza mit Schinken und Rucola	3
Pizza mit Tomaten und Mozzarella.....	5
Bunte Vorspeisenplatte.....	6
Eisgekühlte Tomatensuppe mit Grissini	8
Spargel-Frittata mit feinem Kräuter-Käsedip.....	10
Zitronensorbet	12
Crostini di Olive.....	13
Crostini mit Äpfeln und Zwiebeln	15
Crostini mit Kalbstatar.....	16
Crostini mit Gemüsetatar und Rote Bete-Sauce.....	17

Mit dieser Party liegen Sie immer richtig! Hier finden Sie ebenso köstliche wie einfach zuzubereitende Klassiker der italienischen Küche, die sich in den schönsten Farben des Südens präsentieren. Lassen Sie sich verführen zum dolce vita und freuen Sie sich auf köstliche Antipasti, knusprige Crostini, Mini-Pizza mit Rucola und eisgekühltes Zitronensorbet.



Pizza mit Schinken und Rucola



Für ca. 30 Stück

- 400 g Mehl
- Salz
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 3 El Olivenöl

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 600 g gehäutete und gewürfelte Tomaten
- 2 El getrockneter Oregano
- 1 El getrockneter Thymian
- 1 Tl Rosmarin, Pfeffer
- 600 g Mozzarella
- 1 Bund Rucola
- 200 g dünn geschnittener Schinken
- 2 El kalt gepresstes Olivenöl
- Maisgrieß fürs Backblech

1 Mehl mit Salz, Hefe, 1 El Olivenöl und etwa 175 ml lauwarmen Wasser zu einem geschmeidigen Hefeteig verkneten. Zugedeckt mindestens 1 Stunde gehen lassen.

2 Backofen auf 225 °C vorheizen. Zwiebeln und Knoblauch schälen, klein würfeln und im restlichen Öl glasig dünsten.

Tomatenwürfel und getrocknete Kräuter dazugeben. Salzen, pfeffern und alles 40 Minuten einköcheln lassen.

3 Teig in etwa 30 Kugeln teilen, jede Teigkugel dünn ausrollen und auf ein mit Grieß bestreutes Backblech legen. Tomatensauce auf den Teigfladen verteilen. Den Mozzarella abtropfen lassen, klein würfeln und auf die Pizzen streuen. Im Backofen etwa 15 Minuten backen.

4 Rucola putzen, waschen, trockenschütteln und die Blätter etwas kleiner zupfen. Schinken in Streifen schneiden. Minipizzen herausnehmen, sofort mit Schinken und Rucola belegen. Mit dem kalt gepressten Öl beträufeln und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten (plus Zeit zum Gehen)
 Pro Stück ca. 122 kcal/512 kJ
 7 g E, 6 g F, 11 g KH

Pizza mit Tomaten und Mozzarella



Für 4 Portionen

- 400 g Mehl
- Salz
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 3 El Öl
- 2 gehackte Zwiebeln
- 2 gehackte Knoblauchzehen

- 600 g gehäutete und gewürfelte Tomaten
- 2 El getrockneter Oregano
- 1 El getrockneter Thymian
- 1 TI Rosmarin
- Pfeffer
- 600 g Mozarellawürfel
- 2 El kalt gepresstes Olivenöl
- Gewaschene Basilikumblätter
- Maisgrieß fürs Backblech

1 Mehl mit Salz, Hefe, 1 El Öl und etwa 175 ml lauwarmen Wasser zu einem Hefeteig kneten. Zugedeckt 1 Stunde gehen lassen.

2 Zwiebeln und Knoblauch in 2 El Öl glasig dünsten. Tomaten und Kräuter dazugeben. Salzen, pfeffern und 40 Minuten einköcheln. Backofen auf 225 °C vorheizen.

3 Teig in 2 Kugeln teilen, dünn ausrollen und auf mit Gries bestreute Backbleche

legen. Sauce darauf verteilen, mit Mozarella bestreuen, mit Olivenöl beträufeln und im Backofen etwa 15 Minuten backen. Mit Basilikum belegt servieren.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten (plus Zeit zum Gehen)

Pro Portion ca. 785 kcal/3297 kJ

41 g E, 34 g F, 78 g KH

Bunte Vorspeisenplatte



Für 4 Portionen

- 600 g Honigmelone
- 125 g dünn geschnittener Parmaschinken
- Pfeffer
- 500 g gegarter Grünspargel
- 150 g dünn geschnittener Serranoschinken

- 2 El Butter
- 4 Knoblauchzehen
- 250 g Kirschtomaten
- 3 Paprika
- 1 mittlere Aubergine
- Salz
- 5 Zweige Rosmarin
- 175 g Mozzarella
- 3 Tomaten
- 15 Blättchen Basilikum
- kalt gepresstes Olivenöl



1 Melone halbieren, mundgerechte Kugeln aus dem Fruchtfleisch ausstechen, zuge-
deckt 30 Minuten kalt stellen. Parmaschinken



halbieren und zu kleinen Rosetten formen.
Mit Melonenkugeln aufspießen und pfeffern.



2 Jede Spargelstange
mit 1 Schinkenschei-
be umwickeln und in But-
ter etwa 5 Minuten braten.
Knoblauch schälen und
halbieren. Mit Knoblauch
in 2 El Öl anbraten.

3 Kirschtomaten waschen, abtrocknen
und halbieren. Paprika putzen, waschen,
halbieren, entkernen und in Streifen schnei-
den. Aubergine waschen, putzen, halbieren
und würfeln. Gemüse in etwas Öl 5 Minuten
schmoren und ab und zu umrühren. Erkalten
lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken
und mit Rosmarin garnieren.

4 Mozzarella in 1cm große Würfel schneiden. Tomaten waschen, abtrocknen und würfeln. Mozzarella mit Tomaten und Basilikum mischen. Anschließend mit etwas Öl beträufeln, salzen und pfeffern.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten (plus Kühlzeit)

Pro Portion ca. 563 kcal/2363 kJ

33 g E, 42 g F, 14 g KH

Eisgekühlte Tomatensuppe mit Grissini



Für 4 Portionen

- 1,2 kg Fleischtomaten
- 1 Zwiebel
- 2 El Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- Salz, schwarzer Pfeffer

- je 1 Tl Oregano, Thymian
- 600 ml Gemüsebrühe
- Kerbel zum Garnieren
- 60 g frische Hefe
- 250 g Weizenmehl
- 350 g Dinkelmehl
- 80 g Hartweizengrieß
- 9 El kalt gepresstes Olivenöl
- Salz
- 40 g Mohnsamen
- 40 g Sesamsamen
- 2–4 El gehackter Salbei
- Öl für das Backblech

1 Tomaten 30 Sekunden mit kochendem Wasser überbrühen, anschließend häuten und halbieren, Stielansatz und Kerne entfernen, grob hacken.

2 Zwiebel schälen, fein hacken und in heißem Öl andünsten. Tomaten dazugeben. Knoblauch schälen und dazupressen. 5 Minu-

ten dünsten, mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen.

3 Brühe angießen und zugedeckt 20 Minuten köcheln, anschließend pürieren. Suppe bis zum Servieren kaltstellen.

4 Für die Grissini die Hefe in 500 ml lauwarmen Wasser auflösen. Alles Mehl mit Grieß, Öl und 1 Prise Salz vermischen. Mit der Hefe zu einem glatten Teig kneten, zugedeckt 1 Stunde gehen lassen.

5 Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Hälfte des Teiges zu 1 cm dicken Rollen formen und in Sesam oder Mohn wälzen.

6 Unter den restlichen Teig den Salbei kneten und zu Stangen formen.

7 Stangen auf ein gefettetes Backblech legen, 10 Minuten zugedeckt gehen lassen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 10 Minuten backen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten (plus Zeit zum Gehen)
Pro Portion ca. 815 kcal/3423 kJ
31 g E, 19 g F, 127 g KH

Spargel-Frittata mit feinem Kräuter-Käsedip



Für 4 Portionen

- 500 g grüner Spargel
- 8 Eier

- ½ Bund Basilikum
- 4 El frisch geriebener Parmesan
- Muskatnuss
- 2–3 El kalt gepresstes Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 150 g feiner Kräuterkäse
- 4 El Zitronenmayonnaise
- 3 El Sahne
- 75 g Joghurt
- 1 Tl Senf

1 Den grünen Spargel waschen, das untere Ende schälen und die Spargelstangen in etwa 4 cm lange Stücke schneiden. Dicke Stangen zuvor der Länge nach halbieren.

2 Anschließend in einer Schüssel die Eier verquirlen, salzen.

3 Das Basilikum waschen und trockenschütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen, klein zerreißen und mit dem geriebe-

nem Käse untermischen. Die Masse mit frisch geriebener Muskatnuss würzen.

4 Spargel in einer Pfanne in heißem Olivenöl rundherum etwa 4 Minuten goldbraun anbraten, salzen und pfeffern.

5 Die Eirmischung über den Spargel in die Pfanne gießen. Die Frittata von beiden Seiten goldbraun braten und anschließend in mundgerechte Stücke schneiden.

6 Für den Dip den Kräuterkäse mit der Zitronenmayonnaise verrühren. Die Sahne mit dem Joghurt und dem Senf dazugeben und ebenfalls damit verrühren. Den Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (plus Backzeit)

Pro Portion ca. 385 kcal/1617 kJ

30 g E, 27 g F, 6 g KH

Zitronensorbet



Für 4 Portionen

- 200 g Zucker
- 350 ml Zitronensaft
- 2 Eiweiß
- 4–6 El ital. Zitronenlikör z. B. Limoncello
- 1 Fl. Sekt



1 Den Zucker mit 150 ml Wasser aufkochen, so lange rühren bis sich der Zucker aufgelöst hat, anschließend den Sirup abkühlen lassen.



2 Den Zuckersirup mit dem Zitronensaft gut verrühren. Zugedeckt in den Gefrierschrank stellen und 30 Minuten gefrieren lassen.



3 Das Eiweiß halbstreif schlagen. Zitronenmasse aus dem Gefrierschrank nehmen, den halbfesten Eischnee hinzugeben und darunter heben. Zugedeckt 2 Stunden gefrieren lassen,

dabei die Masse alle 30 Minuten einmal mit dem Schneebesen durchrühren.

4 Das Sorbet herausnehmen und nach Geschmack mit Limoncello cremig rühren. Alles in gekühlten Sektgläsern anrichten und nach Belieben mit Sekt auffüllen. Sorbet auf einem Bett aus gestoßenem Eis servieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten (plus Gefrierzeit)

Pro Portion ca. 473 kcal/1985 kJ

3 g E, 1 g F, 77 g KH

Crostini di Olive



Für 4 Portionen

- 175 g entsteinte schwarze Oliven
- 1 El Kapern
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Sardellenfilets
- 1 getrocknete Chilischote
- je 1 Zweig Rosmarin und Thymian
- 5 Salbeiblätter
- 125 ml kalt gepresstes Olivenöl
- Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- 1 Baguette
- Olivenöl zum Braten

1 Oliven und Kapern abtropfen lassen. Knoblauch schälen und mit den grob gehackten Sardellenfilets pürieren. Chilischote entkernen und mit Kapern und Oliven dazugeben.

2 Kräuter waschen, trockenschütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen und ebenfalls dazugeben. Alles fein pürieren, so viel kalt gepresstes Olivenöl dazulaufen lassen bis eine cremige Masse entsteht. Masse mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Baguette in Scheiben schneiden und in Öl von beiden Seiten knusprig braten. Mit der Olivenpaste bestreichen und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

Pro Portion ca. 488 kcal/2048 kJ

7 g E, 48 g F, 8 g KH

Crostini mit Äpfeln und Zwiebeln



Für 4 Portionen

- 2 rote Zwiebeln
- 3–4 El Olivenöl zum Braten
- 2 Äpfel

- 2 El Balsamessig
- etwas Zucker
- Salz, Pfeffer
- 1 Baguette

1 Zwiebeln schälen, in Ringe hobeln und in einer Pfanne mit 1 El Olivenöl andünsten. Die Äpfel schälen, entkernen und klein gewürfelt 1 Minute mitbraten lassen. Alles mit dem Balsamessig, Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

2 Baguette in Scheiben schneiden und in einer zweiten Pfanne im restlichen Olivenöl von beiden Seiten knusprig braten.

3 Die Apfelzwiebelmischung auf die Brotscheiben verteilen und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Pro Portion ca. 80 kcal/332 kJ

2 g E, 2 g F, 14 g KH

Crostini mit Kalbstatar



Für 4 Portionen

- 300 g Kalbsfilet
- 1 kleine Schalotte
- 2 Cornichons
- 1 El Kapern
- 1 Eigelb
- 1–2 El Traubenkernöl
- 1 Tl Dijon-Senf
- ½ Tl Balsamico-Essig
- ½ Tl Cognac
- Salz, Pfeffer
- 1 Baguette
- Öl zum Braten

1 Kalbsfilet in kleine Würfel schneiden, eventuell das Filet vorher anfrieren lassen, damit es sich besser schneiden lässt.

2 Schalotte fein hacken. Cornichons und Kapern abtropfen lassen, Cornichons in feine Würfel schneiden und Kapern hacken. Das Eigelb mit dem Öl dickschaumig schla-

gen. Schalotten, Cornichons und Kapern darunter heben. Alles mit Senf, Essig, Cognac, Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend Fleischwürfel darunter heben.

3 Baguette in dünne Scheiben schneiden und in reichlich Öl von beiden Seiten knusprig braten. Tatarmasse auf die Crostinis verteilen und anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Pro Portion ca. 138 kcal/578 kJ

17 g E, 5 g F, 6 g KH

Crostini mit Gemüsetatar und Rote Bete-Sauce



Für 4 Portionen

- je 3 El sehr fein gewürfelte Möhren, Sellerie, Spargel, Radieschen, Frühlingszwiebeln Pfeffer, Salz
- ca. 150 g Remoulade

- 1 Tomate
- 2 El Kapern
- 1 Baguette
- Öl zum Braten
- 1 kleine gekochte rote Bete
- 1 Tl Weißweinessig
- 1 Tl Zitronensaft
- 1 El Rapsöl
- etwas Petersilie

1 Alles fein gewürfelte Gemüse miteinander vermischen, anschließend pfeffern und salzen. Die Remoulade dazugeben und damit vermischen.

2 Die Tomate 30 Sekunden mit kochendem Wasser überbrühen, anschließend häuten und halbieren. Den Stielansatz und die Kerne entfernen und sehr klein würfeln.

3 Die Kapern abtropfen lassen, fein hacken und mit den Tomatenwürfel zu den anderen Zutaten dazugeben.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Pro Portion ca. 295 kcal/1239 kJ

3 g E, 28 g F, 9 g KH

Das ist ein Wort: Sie bekommen ein ganzes Jahr freien Zugang zu allen eBooklets bei eload24, Sie können laden, lesen, ausdrucken, ganz wie es Ihnen beliebt. Da werden Sie ganz schön zu tragen haben, denn unser eBooklet-Programm ist groß und wird laufend erweitert.

Unsere neue Flatrate24 kostet einmalig 36,- €, schon sind Sie für ein ganzes Jahr dabei. Das sind gerade mal 3,- € im Monat – und lohnt sich: Selbst, wenn Sie nur ein einziges eBooklet der preiswertesten Kategorie im Monat laden, sparen Sie unterm Strich schon mindestens 10,- € im Vergleich zum Einzelkauf. Garantiert.

Tausende Kunden haben dieses Angebot schon wahrgenommen, profitieren auch Sie dauerhaft. Wenn Sie nach Ablauf des Flatrate-Jahres weitermachen wollen, dann brauchen Sie nichts zu tun: das Flatrate-Abonnement verlängert sich automatisch. Bis Sie es beenden.

Kaufen Sie unsere Flatrate24 jetzt. Und schon einige Augenblicke später steht Ihnen unser gesamtes Sortiment uneingeschränkt zur Verfügung: Packen Sie mal richtig zu!