

so isst

72 geniale
Rezepte!

Österreich: 5,50 EUR
Schweiz: 9,90 CHF
Benelux: 6,30 EUR
Spanien: 6,80 EUR
Italien: 6,80 EUR



ISSN 2192-2144

Ausgabe 01 · 2019
Dezember/Januar

5,50 EURO

Für Ihre italienischen Momente


**ADVENTS-
VERLOSUNG**

 Gewinnen Sie eine
Traumreise u. v. m.

Low Carb all'italiana

 Neue Ideen für leichte
& gesunde Kreationen –
genießen ohne Reue

 So köstlich:
Wildschweinmedaillons
mit Pinienkernkruste


Rustikale Landküche

 Lieblingsgerichte
mit Kalbfleisch, Wild,
Lamm und Geflügel

WEIHNACHTSGEBÄCK &

FESTMENÜS

für eine entspannte Feier

MIT LIEBE SCHENKEN: Fruchtiger Likör, Pralinen, Backmischung im Glas & Gewürzsalz
WINTERZAUBER: Pasta-Ideen mit Kohl • Herzhafte Alpenküche • Heiße Getränke mit Pfiff



WIRD DEMNÄCHST

ALS TÜTENSUPPE VERKAUFT.

AUF DER DOCUMENTA AUSGESTELLT.

PER 3D-DRUCKER ZUBEREITET.

IM HALSE STECKEN BLEIBEN.

4 WOCHEN KOSTENLOS

JETZT PROBELESEN UNTER [WAMS.DE/LESEN](https://wams.de/lesen)

Exklusiv für unsere Leser: Zwölf Geld-Experten am Telefon • Seite 42

CHECK DIE WELT | WELT AM SONNTAG

IN: 78 | 18

DEUTSCHLANDS GRÖSSE SONNTAGSZEITUNG | GEGRÜNDET 1941

HEUTE MIT
SONN

Musik, Design,
Lifestyle und viel
mehr. Alles was
Sie brauchen, um
den Sonntag ganz
richtig zu genießen.



Was ist **DEUTSCH?**



EDITORIAL



Erleben Sie eine genussvolle Weihnachtszeit mit Ihren Liebsten!

Liebe Leserin, lieber Leser,

bei der Gestaltung dieser Weihnachtsausgabe der „So is(s)t Italien“ sind wir – und damit spreche ich für das gesamte Redaktionsteam – in den absoluten Weihnachtsrausch geraten: Wir haben Plätzchen gebacken, Punsch verkostet und uns durch die feinen Kreationen unserer Weihnachtsmenüs probiert. Ich kann Ihnen versprechen, Sie werden gar nicht wissen, welches Rezept Sie als Erstes nachkochen sollen, um damit sich selbst und Ihren Gästen eine schöne Adventszeit mit großartigen Genussmomenten zu bescheren.

Zur Planung der Festtage kann ich Ihnen ganz besonders unsere beiden raffinierten Weihnachtsmenüs empfehlen – eins vegetarisch, eins mit Fisch –, die wir Ihnen jeweils in drei edlen Gängen servieren (ab Seite 12). Und für den Jahresausklang haben wir die passenden Fingerfood-Ideen für die Silvesterparty (ab Seite 98) für Sie zusammengestellt. So feiern Sie ein fulminantes Jahresfinale. Herrlich herzhaft hingegen kommen unsere sechs deftigen Fleischgerichte daher. Freuen Sie sich auf Wildschwein-medallions mit Pinienkernkruste und cremiger Polenta,

gefüllte Poularde mit Rosmarinkartoffeln und Gorgonzola-Mangoldgemüse und vieles mehr ab Seite 68.

Und für den perfekten Gegenpol zu allerlei Süßem während der üppigen Weihnachtszeit haben wir eine Auswahl an Low-Carb-Gerichten für Sie entwickelt. Die sind nicht nur äußerst lecker, sie beruhigen sicherlich auch das Gewissen.

Die gesamte „So is(s)t Italien“-Redaktion wünscht Ihnen und Ihren Lieben wunderbare Festtage!

Herzlichst Ihre

Amelie Flum | **Chefredakteurin**



S. 18 Marzipan-Mohn-Pannacotta mit gezuckerten Johannisbeeren



13 Seiten Spezial

Verwöhnen Sie Ihre Familie, Freunde und Gäste mit süßen Leckerbissen: Rezepte für aromatisches Gebäck mit Zimt finden Sie ab Seite 28, weitere feine Kreationen mit praktischer Schritt-für-Schritt-Anleitung ab Seite 34.



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 Instagram: @soisstitalienmagazin

Inhalt



12

Wunderbare Rezepte fürs Weihnachtsmenü

50

Pastakreationen
mit deftigem Kohl



92

Fix fertig: schnelle Feierabendküche

REZEPTE

8 Cettinas Welt

Cettina verrät zwei leckere Kreationen mit Käse, die sie auf einer Reise durch ihre italienische Heimat kennenlernte

12 Festliche Weihnachtsmenüs

Mit unseren Vorschlägen für edle Drei-Gänge-Menüs – einmal mit Fisch, einmal vegetarisch – verzaubern Sie Ihre Gäste

28 Einfach himmlisch: feines Gebäck mit Zimt

Panettone, Zimtsterne & Co. versüßen uns die besinnliche Zeit

34 In der Weihnachtsbäckerei

Step-by-step zum Plätzchenprofi

42 Freude verschenken

Wir stellen Ihnen kreative Geschenke aus der Küche vor

50 Pasta e Vino: Nudeln mit Kohl

Sechs Pastagerichte mit den dazu passenden Weinen

56 Winterzauber

Kommen Sie mit uns in Italiens Bergwelt und genießen Sie köstlich-deftige Alpenküche

62 Zum Aufwärmen

Unsere genialen Heißgetränke müssen Sie probieren!

68 Deftiges mit zartem Fleisch

Rustikale Gerichte mit Geflügel, Kalb, Wild und Lamm

76 Frisch aufgetischt!

Sechs Gerichte mit Gemüse und Obst der Saison

84 Auf die Soße kommt es an!

Dreimal Pasta – dreimal teuflisch leckeres Sugo

42

Tolle Geschenke
aus der Küche



Titelfoto: Ira Leoni (6) | Fotos: Ira Leoni (2); Frauke Antholz (3); gettyimages/PJPhoto9 (1); Katharina Kullmer (2); Kathrin Knoll (1)



Winterzauber in Italiens Bergwelt 56

92 Pronto, bitte! Eine Mahlzeit in Minuten

Perfekte Rezepte, wenn's mal schnell gehen muss

98 Fingerfood zu Silvester

Laden Sie schon einmal Ihre Liebsten ein, wir haben kleine Leckerbissen für ein perfektes Partybüfett vorbereitet

102 Low Carb all'italiana

Unsere Rezepte für Mozzarella-Wraps, Brokkolipizza & Co. bieten eine gesunde und schmackhafte Abwechslung

110 Vier Variationen: Orangen

Salat, Suppe, Pasta und Crostata herrlich fruchtig!

SERVICE

24 Weinratgeber: Weinbegleitung zu unseren Festmenüs

26 Große Adventsverlosung

40 Ratgeber: Weihnachtsbäckerei

88 La dolce vita

107 Ratgeber: Low Carb

STANDARDS

3 Editorial

6 Rezeptfinder

108 Rätsel/Impressum

114 Vorschau

34

Weihnachtsbäckerei



28

Feines Gebäck mit Zimt



102

Low Carb auf die italienische Art



68

Deftiges mit Wild, Geflügel & Co.

Alle Rezepte dieser Ausgabe

UNSER MENÜVORSCHLAG FÜR EINEN GENUSSVOLLEN WINTERTAG

VORSPEISE



112 Kürbis-Orangen-Suppe
mit Kürbiskernen

HAUPTGERICHT



71 Wildschweinmedallions
mit Pinienkernkruste & Polenta

NACHSPEISE



31 Mini-Panettone
mit Zimt

ZWISCHEN- DURCH *nel mentre*



S. 17 Mit Safran verfeinerte
Apfel-Sellerie-Suppe



S. 22 Burrata mit Ringelbete
und Rucola-Ciabattachips



S. 46 Selbst gemachtes
Gewürzset



S. 47 Thymiangebäck mit
Karotten-Nuss-Aufstrich



S. 59 Fleischknödel



S. 77 Rosmarin-Focaccia
mit Tomaten & Oliven



S. 80 Lauchcremesuppe
mit Mascarpone



S. 94 Rote-Bete-Suppe mit
Zitronen-Croûtons



S. 95 Parmesanwaffeln
mit Quittenkompott



S. 99 Birnen-Tartellettes
mit Kräuterguss



S. 100 Kürbis-Ziegenkäse-
Spießchen



S. 100 Zweierlei Minipizzen



S. 105 Thunfischpfann-
küchlein mit Minzdip



S. 111 Orangen-Fenchelsalat
mit Minze

HAUPT- GERICHTE *piatto principale*



S. 10 Sardische Pasta



S. 17 Seezungenröllchen auf
Linguine mit Orangensoße



S. 22 Ravioli mit Maronen-
Ricotta-Füllung & Steinpilzen



S. 50 Warmer Pastasalat
mit Rotkohl und Orange



S. 51 Salbei-Spaghetti mit
Mini-Wirsingrouladen



S. 52 Orecchiette mit
Rosenkohl-Mandel-Gemüse



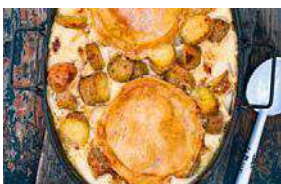
S. 53 Cannelloni mit
Spitzkohl-Haselnuss-Füllung



S. 54 Linguine mit Grünkohl-
pesto und Putenstreifen



S. 55 Weißkohl-Lasagne
mit Lachs



S. 59 Tartiflette



S. 60 Sauerkrautsuppe
mit Salsiccia



S. 60 Überbackene Kasnocker
mit Pilzen



S. 71 Kalbsinvoltni mit Oliven-
paste und Thymianrisotto



S. 72 Lammragout mit
Cannellinibohnen & Rigatoni



S. 72 Poularde mit Rosmarinkartoffeln und Mangold



S. 75 Wildgulasch mit Pilzen und Serviettenknödeln



S. 75 Klassisches Rinder-gulasch mit Eiernudeln



S. 76 Lauwarmer Wirsingsalat mit Ofengemüse



S. 78 Kartoffelgratin mit Thymian und Taleggio



S. 79 Spaghetti mit Rote-Bete-Pesto und Kürbiskernen



S. 85 Fusilli mit Kopfsalatrahm



S. 86 Penne mit sizilianischer Mangoldsoße



S. 86 Linguine mit Bohnen-Speck-Soße



S. 92 Linsensalat mit Salsiccia



S. 93 Steckrübenpüree mit Schweinemedallions



S. 96 Gnocchi mit Wirsing und Senfsoße



S. 104 Brokkolipizza mit Oliven, Rucola & Kapern



S. 105 Hähnchen mit Tomaten-Feldsalat



S. 106 Mozzarella-Wraps mit Granatapfel- und Frischkäse



S. 111 Spaghetti mit Orangenbutter und Garnelen



S. 11 Frittierte Käsetaschen



S. 18 Marzipan-Mohn-Pannacotta mit Johannisbeeren



S. 23 Sahniges Honigeis mit Ananas & Amarettinibröseln



S. 31 Orangentaler mit Zimtguss



S. 32 Mokkaplätzchen mit Zimt-Butter-Füllung



S. 33 Zimtsterne mit Pistazien



S. 35 Mohnherzen



S. 36 Baumkuchentürmchen



S. 39 Mandelstangen



S. 44 Backmischung & Rezept für Vanilletaler



S. 45 Orangen-Ingwer-Kugeln & Kaffeepralinen



S. 47 Fruchtiger Gewürzlikör



S. 65 Heiße Zimt-Orangen-Schokolade



S. 65 Heiße Schokolade mit Marshmallows



S. 65 Heiße Gewürzmilch mit Amaretto



S. 66 Apfel-Birnen-Glühwein



S. 66 Thymiantee mit Honig



S. 66 Apfelpunsch mit Schuss



S. 66 Blutorangenpunsch mit Rosmarinsirup



S. 81 Saftige Zitronenküchlein



S. 97 Schokoladenküchlein mit Kumquatskompott



S. 106 Avocadocreme mit Pistazien & Himbeersoße



S. 112 Orangen-Crostata mit Vanillecreme



HOCHEBENE SA SERRA
Cettina (l.) zu Besuch bei
Hirte Sebastiano Secchi
(M.) und seinem Sohn
Matteo (r.) auf Sardinien



CETTINAS WELT

Unterwegs auf Sardinien

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

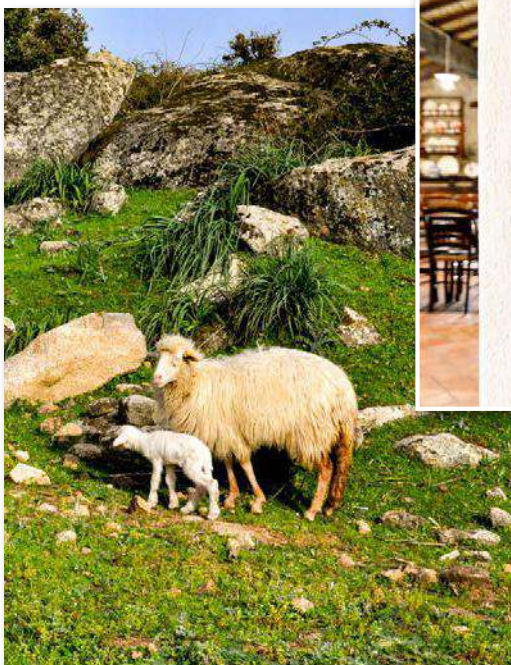
TEXT, REZEPTE & FOTOS | CETTINA VICENZINO

Meine letzte Station auf dieser großen Italienreise ist Sardinien, die zweitgrößte Insel im Mittelmeer nach Sizilien. Ich lande auf der Insel voller Vorurteile und schlechter Erinnerungen, verlasse sie ein paar Tage später aber unerwartet verliebt.

Das erste Mal kam ich zusammen mit meinen Eltern per Schiff auf die Insel. Wir gingen würgend und grün vor Übelkeit in Sardinien von Bord und entschieden, den Rückweg nicht mehr per Schiff, sondern per Flugzeug anzutreten. Da wir einige Tage auf unseren Rückflug warten mussten, besuchten wir die berühmte Costa Smeralda – Ort der Schönen und Reichen. Aber auch ein Ort der Arroganz, der uns in teuren, wallenden Gewändern zu verstehen gab, dass wir bestimmt nicht hierher gehörten. Wir flüchteten sofort zurück nach Olbia und waren nur froh, Sardinien so schnell wie möglich wieder verlassen zu können – obwohl das sardische Meer das schönste der Welt ist.

Jetzt sitze ich wieder in Olbia in einem kleinen Hotel. Diesmal allein und diesmal will ich nicht zum Ort der Schönen und Reichen, sondern ins Herz Sardinien, ins Innere der Insel. Ich möchte in die Barbagia, dorthin, wo sich früher die Banditen versteckt haben und wo die Menschen noch so sind, wie man es ihnen nachsagt zu sein: in alten Traditionen verhaftet und am Hirtendasein festhaltend. Diese sardischen Traditionen möchte ich bei Sebastiano Secchi kennenlernen, der auf der Hochebene Sa Serra, 23 km von Nuoro entfernt, seit über 33 Jahren den „Agriturismo Testone“ betreibt und als Pionier auf diesem Gebiet gilt.

Von seinen drei Kindern tritt sein ältester Sohn Matteo in seine Fußstapfen und kümmert sich nicht nur um Tiere, Hof und alles Bürokrati-



AGRITURISMO TESTONE
Artgerechte Schafzucht (l.)
ALTE SCHNITZEREI Das
Wappen des Hofes (o.)
HOHE KUNST Matteo
stellt „su filindeu“-Pasta in
Käse-Schafsbrühe her (u.)

tische, sondern kocht genauso hervorragend wie sein Vater. Die nächsten Tage werde ich einige außergewöhnliche Speisen kennenlernen und feststellen, dass die Sarden kulinarische Kunstwerke essen, in die man sich verlieben kann.

Unter den Pastaformen sind vor allem die „su filindeu“ zu erwähnen, deren magische Produktion man sich unbedingt einmal anschauen sollte. Ebenso kunstvoll sind die „lorighittas“, geflochtene Nudelovale, und die „culurgiones“, sardische Ravioli, die mit einem Zopfmuster verschlossen werden. Auch Käse wie der „trizza“ aus Kuhmilch oder die Hochzeitsbrote werden mit viel Liebe zubereitet. Man hat den Eindruck, alles, was sich formen lässt, wird von den wunderbaren Sarden geformt, und man fährt ein bisschen verzaubert wieder nach Hause.



SARDISCHE PASTA



SARDISCHE PASTAFORMEN
„maccarrones cravaos“, geflochtene „lorighittas“ und „fregola“ (v.o.n.u.)

Sardische Pasta

*Maccarrones cravaos
von Sebastiano Secchi*

FÜR 8 PERSONEN

FÜR DEN TOMATENSUGO

reichlich natives Olivenöl extra
1,2 l passierte Tomaten (Glas)
2 Stiele Basilikum
etwas Salz
ca. 300 g Pecorino

FÜR DIE MACCARRONES

1 kg feiner Hartweizengrieß
(„semola di grano duro“)
etwas Salz
3 Eier
etwas Mehl zum Verarbeiten

1 In einer großen Pfanne reichlich Olivenöl erhitzen. Die passierten Tomaten dazugeben und mit aufgesetztem Deckel einige Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit Basilikum waschen und trocken tupfen. Die Blätter abzupfen und grob hacken. Ca. 350 ml Wasser, Salz und Basilikum zu den Tomaten geben und den Sugo ohne Deckel bei mittlerer Hitze sämig einkochen lassen.

2 Grieß mit 1 TL Salz mischen und auf die Arbeitsfläche häufen. In der Mitte eine kleine Mulde formen, die Eier hineinschlagen und von innen nach außen mit dem Kneten beginnen. Nach und nach 100–120 ml Wasser dazugeben und so lange durchkneten, bis ein homogener und kompakter Teig entstanden ist. Den Teig abgedeckt ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

3 Aus dem Teig lange Rollen (Ø ca. 7 mm) formen, diese in ca. 7 mm lange Stücke schneiden und so über ein Gnocchibrett rollen, dass feine Rillen auf einer Seite entstehen und der Teig sich an den Rändern einrollt.

4 Die fertigen Maccarrones auf ein leicht bemehltes Küchenhandtuch legen und den restlichen Teig auf dieselbe Weise verarbeiten. Maccarrones mit einem bemehlten Küchenhandtuch abgedeckt etwas antrocknen lassen und dann in reichlich kochendem Salzwasser in 3–4 Minuten al dente garen. In der Zwischenzeit den Pecorino fein reiben.

5 Die Pasta abgießen und gründlich mit dem Tomatensugo vermischen. Die sardische Pasta auf Tellern anrichten, mit dem geriebenen Pecorino bestreuen und sofort servieren.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten**
zzgl. 30 Minuten Ruhezeit

Foto: PR (0)

Frittierte Käsetaschen

Sebadas von Sebastiano Secchi

FÜR 10 STÜCK

FÜR DEN TEIG

- 1 kg feiner Hartweizengrieß
(„semola di grano duro“)
- 200 g Schweineschmalz
- 3 Eier
- 1 TL Salz

AUSSERDEM

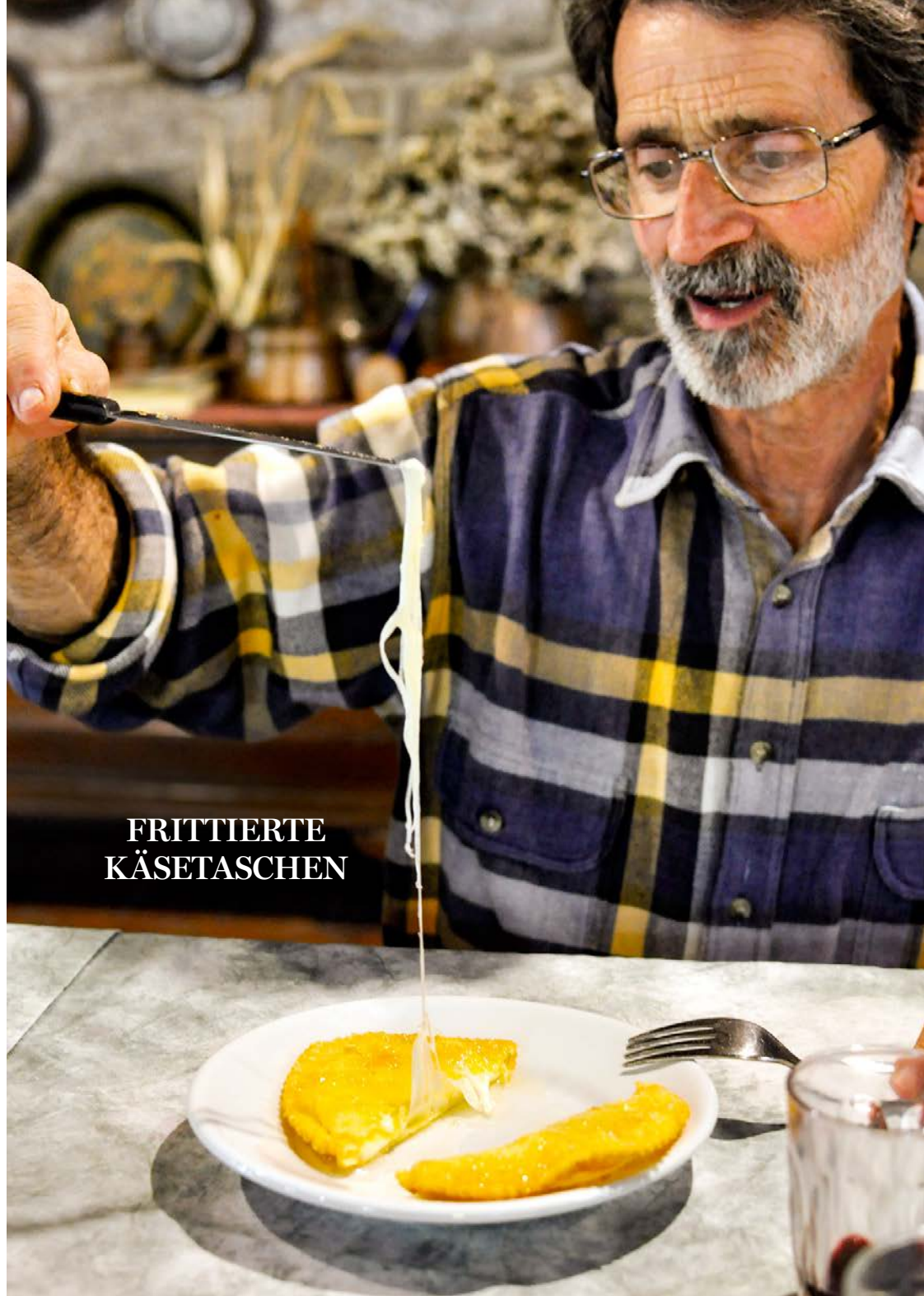
- 500 g junger sardischer Pecorino
(alternativ Provoletta oder
Kochmozzarella)
- 1 Bio-Zitrone (abgeriebene Schale)
- etwas Mehl zum Verarbeiten
- reichlich Sonnenblumenöl zum Frittieren
- 10 EL Honig zum Beträufeln

1 Grieß, Schmalz, Eier und Salz zu einem glatten und elastischen Teig verkneten und diesen abgedeckt 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Den Käse fein reiben und mit der Zitronenschale verkneten.

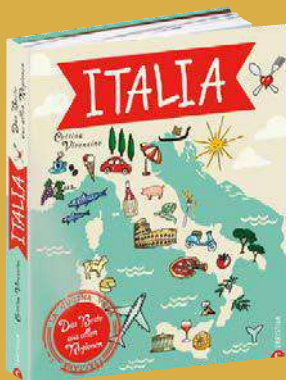
2 Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dick ausrollen. Daraus 20 Kreise (Ø ca. 10 cm) ausstechen. Die Käsefüllung auf die Hälfte der Kreise geben, dabei rundherum jeweils einen ca. 1 cm breiten Rand frei lassen. Den Teigrand mit etwas Wasser bestreichen. Jeden Kreis mit einem zweiten Teigstück bedecken, die Ränder fest zusammendrücken und mit einem Teigrädchen nachschneiden.

3 Das Öl in einem Topf erhitzen und die Sebadas darin portionsweise goldbraun ausbacken. Zwischendurch einmal wenden. Dann mit einer Schaumkelle vorsichtig aus dem Öl heben und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Honig in einem kleinen Topf erwärmen. Die Sebadas damit beträufeln und noch warm servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten
zzgl. 30 Minuten Ruhezeit



FRITTIERTE KÄSETASCHEN



REDAKTIONSTIPP

Diese und viele weitere Rezepte finden Sie im Buch „Italia – Das Beste aus allen Regionen“ von Cettina Vincenzino. Dafür ist die Autorin und Fotografin, selbst gebürtige Sizilianerin, in ihr Heimatland gereist und hat sich in allen 20 Regionen die besten Rezepte verraten lassen.

Christian Verlag, 29,99 Euro



Grandiose Menüs für entspannte

Wir servieren Ihnen **zwei wunderbare Drei-Gänge-Menüs**, die Ihre Gäste in Begeisterung versetzen werden. Alle Gänge der beiden Menüs können Sie ganz nach Belieben miteinander kombinieren!

FOTOS & STYLING | IRA LEONI

DAS FEINE FISCH-MENÜ



Vorspeise

APFEL-SELLERIE-SUPPE

mit Safran, Jakobsmuscheltatar und Petersilienschaum



Hauptgericht

SEEZUNGEN-RÖLLCHEN

auf Linguine mit Orangen-Buttersoße



Dessert

MARZIPAN-MOHN-PANNACOTTA

mit gezuckerten Johannisbeeren

Illustrationen: gettyimages/lieke (0), beakaus (0)

Feiertage



Achten Sie auf den kleinen Engel ...

... denn er verrät Ihnen, wie Sie es sich bei der Vor- und Zubereitung Ihres Festessens noch leichter machen können, damit nicht nur Ihre Gäste eine schöne Feier haben, sondern auch Sie das Fest in vollen Zügen genießen können.

DAS VEGETARISCHE MENÜ



Vorspeise

BURRATA
mit marinierter
Ringelbete und krossen
Rucola-Ciabattachips



Hauptgericht

RAVIOLI
mit Maronen-Ricotta-
Füllung auf Steinpilzen
mit Trüffel-Sahnesoße



Dessert

**SAHNIGES
HONIGEIS**
mit gebratener Ananas
und Amarettinibröseln



DAS FEINE FISCH-MENÜ

Vorspeise

APFEL-SELLERIE-SUPPE

*mit Safran, Jakobsmuscheltatar
und Petersilienschaum*

Rezept auf Seite 17



Hauptgericht

SEEZUNGENRÖLLCHEN

*auf Linguine mit Orangen-
Thymian-Buttersofse*

Rezept auf Seite 17



Dessert

**MARZIPAN-MOHN-
PANNACOTTA**

mit gezuckerten Johannisbeeren

Rezept auf Seite 18

VORSPEISE *Fischmenü*



Mit Safran verfeinerte Apfel-Sellerie-Suppe mit Jakobsmuscheltatar und Petersilienschaum

Vellutata di sedano rapa e mele al profumo di zafferano con tartare di capesante e schiuma di prezzemolo

FÜR 4 PERSONEN

1/2 Bund Petersilie
300 ml Milch
600 g säuerliche Äpfel
1 kleiner Knollensellerie
2 mehligkochende Kartoffeln
1 Zwiebel
3 EL natives Olivenöl extra
700 ml Gemüsebrühe
0,2 g Safranfäden
1/2 Bio-Zitrone
12 Jakobsmuscheln
100 g Mascarpone
etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Für den Petersilienschaum die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und einige beiseitelegen. Die übrigen Blättchen mit der Milch, Salz und Pfeffer in einem Topf zum Kochen bringen. Die Petersilienmilch vom Herd nehmen und bis zur Verwendung ziehen lassen.

2 Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Würfel schneiden. Den Sellerie und die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. 1 EL Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Äpfel, Sellerie und Kartoffeln dazugeben und kurz mitbraten, dann mit der Brühe ablöschen. Den Safran dazugeben und alles ca. 30 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

3 Die Zitrone heiß abwaschen und trocken reiben. 1 TL Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Die übrigen Petersilienblättchen fein hacken. Die Jakobsmuscheln waschen und trocken tupfen, dann in sehr feine Würfel schneiden. 2 EL Olivenöl, Zitronensaft, -schale und Petersilie in einer Schüssel verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen, Jakobsmuscheln unterheben.

4 Den Mascarpone in die Suppe geben und diese mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Petersilienmilch durch ein feines Sieb gießen, dann leicht erwärmen und mit einem elektrischen Milchaufschäumer zu einem festen Schaum verarbeiten. Die Suppe in Suppenteller füllen und mit dem Petersilienschaum und dem Jakobsmuscheltatar garnieren. Sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten

HAUPTGERICHT *Fischmenü*



Seezungenröllchen auf Linguine mit Orangen-Thymian-Buttersoße

Rotolini di sogliola su linguine con salsa di burro, arance e timo

FÜR 4 PERSONEN

300 g Lachsfilet
80 g Butter
400 g Blattspinat
1 Bio-Zitrone
1 Schalotte
100 g Mascarpone
4 Seezungenfilets
350 ml Fischfond
250 ml trockener Weißwein
2 Lorbeerblätter
10 schwarze Pfefferkörner
2 EL natives Olivenöl extra zzgl. etwas mehr zum Fetten
6 Stiele Thymian
2 Bio-Orangen
1 Zwiebel
400 g Linguine
etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Das Lachsfilet waschen und trocken tupfen, dann fein würfeln und ca. 30 Minuten in den Tiefkühlschrank stellen. Die Butter würfeln und ebenfalls in den Tiefkühlschrank stellen. Den Spinat verlesen, waschen und von den groben Stielen befreien. Die Blätter in einem Topf mit kochendem Salzwasser kurz blanchieren, dann abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und kräftig ausdrücken.

2 Die Zitrone heiß abwaschen, trocken tupfen und 1 TL Zitronenschale fein abreiben. Dann den Saft der Zitrone auspressen. Die Schalotte schälen und fein würfeln.

3 Für die Farce den angefrorenen Lachs mit Mascarpone und 1-2 EL eiskaltem Wasser (damit die Farce nicht gerinnt) fein pürieren. Die Hälfte des Zitronensafts, die Zitronenschale und die Schalotte dazugeben und alles zu einer homogenen Masse pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Die Seezungenfilets waschen und trocken tupfen, dann ggf. entgräten. Anschließend mit dem restlichen Zitronensaft beträufeln und leicht salzen und pfeffern. Die Filets mit der Lachsfarce bestreichen und mit den blanchierten Spinatblättern belegen. Die belegten Filets aufrollen und mit kleinen Holzspießen feststecken.

DESSERT *Fischmenü*



Marzipan-Mohn-Pannacotta mit gezuckerten Johannisbeeren

*Pannacotta di marzapane e semi di papavero
con ribes zuckerati*

FÜR 4 PERSONEN

5 Blatt Gelatine
75 g Marzipanrohmasse
400 g Sahne
100 ml Milch
3 EL gemahlener Mohn
150 g Zucker
200 g Rote Johannisbeeren an Rispen

1 Die Gelatine nach Packungsangabe in kaltem Wasser einweichen. Das Marzipan klein schneiden. Sahne und Milch in einen Topf geben, das Marzipan dazugeben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze glatt rühren. Anschließend den Mohn dazugeben und die Sahnemischung kurz aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen und kurz ruhen lassen. Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und in die heiße Marzipansahne rühren. Diese dann in 4 kleine Förmchen (à 150 ml) füllen, mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

2 200 ml Wasser und 100 g Zucker in einen Topf geben und den Zucker unter ständigem Rühren vollständig auflösen. Diese Mischung leicht sirupartig einköcheln lassen. Den Zuckersirup dann auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Die Johannisbeeren waschen und abtropfen lassen, dann in den Sirup eintauchen, herausnehmen und im übrigen Zucker wälzen. Die gezuckerten Johannisbeeren auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

3 Die Marzipan-Mohn-Pannacotta mit einem spitzen Messer vom Rand lösen. Die Förmchen kurz in heißes Wasser halten und die Pannacotta auf je 1 Dessertteller stürzen. Mit den gezuckerten Johannisbeeren garnieren und sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 30 Minuten zzgl. 4 Stunden Kühlzeit



Das Gastgeber-Einmaleins

Tipps für einen stressfreien Gastgeberabend:

Stellen Sie bereits am Vorabend die Getränke kalt. | Decken Sie die Tafel schon am Morgen, bevor Sie mit dem Kochen beginnen. | Bereiten Sie Pannacotta/Eis am Vortag zu. | Machen Sie zwischendurch eine Pause, nur ein entspannter Gastgeber kann seine Gäste verwöhnen.

5 Fond, 150 ml Weißwein, Lorbeerblätter und Pfefferkörner in einen Topf geben und aufkochen lassen. Den Dämpfeinsatz leicht fetten, die Fischröllchen darauflegen und den Dämpfeinsatz in den Topf geben. Die Röllchen bei geschlossenem Deckel 15–20 Minuten bei mittlerer Hitze garen.

6 Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen. Die Orangen heiß abwaschen und trocken reiben. Die Schale von 1/2 Orange fein abreiben, den Saft von beiden Orangen auspressen.

7 In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und kurz im Öl andünsten. Dann mit dem Orangensaft und dem übrigen Weißwein ablöschen, die Orangenschale und die Thymianblättchen dazugeben. Inzwischen die Linguine in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen, dann abgießen.

8 Die eiskalte Butter nach und nach in die Orangensoße einrühren, bis diese beginnt, etwas einzudicken, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße nicht mehr kochen lassen. Die Pasta auf Teller verteilen, die Seezungenröllchen daraufgeben und das Gericht mit der Orangen-Thymian-Soße beträufelt sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 80 Minuten



Hübsche Tischdeko

Wir haben es bei diesen Menüs ganz schlicht gehalten: Eine weiße Tischdecke und weißes Porzellan wirken edel und elegant, farbige Stoffservietten (hier in Grün und Bordeaux) liefern einen schönen Kontrast und bringen etwas Wärme hinein. Für noch mehr festliche Stimmung sorgen Accessoires in zeitlosem Silber – Kerzenhalter, eine Silberkugelskette, dazu edles, schweres Besteck – und natürlich hübsche Gläser. Mit farblich zu den Servietten passenden Satinbändern und mit Spitze besetzten Servietten sorgen Sie zudem für etwas Schwung auf der Festtafel.



DAS VEGETARISCHE MENÜ



Vorspeise

BURRATA

*mit marinierter Ringelbete und
krossen Rucola-Ciabattachips*

Rezept auf Seite 22



Hauptgericht

RAVIOLI

*mit Maronen-Ricotta-Füllung auf
Steinpilzen mit Trüffel-Sahnesoße*

Rezept auf Seite 22



Dessert

SAHNIGES HONIGEIS

*mit gebratener Ananas und
Amarettinibröseln*

Rezept auf Seite 23

VORSPEISE Veggie-Menü



Burrata mit marinierter Ringelbete und krossen Rucola-Ciabattachips

Burrata con rapa tonda e chips di ciabatta alla rucola

FÜR 4 PERSONEN

- 4 Burrata
- 300 g Ringelbete
- 120 ml natives Olivenöl extra
- 1 EL Balsamicoessig
- 1 TL Honig
- 100 g Rucola
- 1/2 Bio-Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Ciabattabrötchen
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Den Burrata aus dem Kühlschrank nehmen. Die Ringelbeten putzen und waschen, dann mit einem Spiralschneider in lange Spiralen hobeln. 2 EL Olivenöl, Essig, Honig, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verquirlen. Die Bete-Spiralen dazugeben und alles gut vermengen. Zum Durchziehen beiseitestellen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2 Rucola waschen und trocken schütteln. Die Zitrone heiß abwaschen und trocken reiben, 2 TL Zitronenschale fein abreiben. Knoblauch schälen und fein hacken. Rucola, Zitronenschale und Knoblauch mit dem übrigen Olivenöl fein pürieren. Das Rucolaöl mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Die Ciabattabrötchen in Stifte schneiden und rundherum mit der Hälfte des Rucolaöls bestreichen. Die Ciabattastifte dann auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen in 15–20 Minuten goldbraun und knusprig backen.

4 Je 1 Burrata auf Teller setzen und in der Mitte vorsichtig aufschneiden. Die Ringelbetespiralen und die warmen Ciabattastifte darübergeben. Alles mit dem übrigen Rucolaöl beträufeln und sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten

HAUPTGERICHT Veggie-Menü



Ravioli mit Maronen-Ricotta-Füllung auf Steinpilzen mit Trüffel-Sahnesoße

Ravioli di ricotta e castagne su porcini in salsa di panna al tartufo

FÜR 4 PERSONEN

- 1/2 Bund Kräuter (z.B. Petersilie, Oregano, Thymian)
- 10 EL natives Olivenöl extra
- 400 g Maronen
- 450 g Mehl
- 50 g Hartweizengrieß
- 5 Eier
- 2 EL Butter
- 2 Knoblauchzehen
- 250 g Ricotta
- 50 g frisch geriebener Parmesan
- 1 Eiweiß
- 1 Schalotte
- 100 ml trockener Weißwein
- 400 g Sahne
- 500 g Steinpilze
- 20 g frischer Trüffel
- 1 TL Trüffelöl
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken, dann mit 6 EL Olivenöl vermischen und beiseitestellen. Die Maronen mit einem scharfen Messer bis zum Fruchtfleisch kreuzweise einschneiden. Mit der eingeschnittenen Seite nach oben auf das vorbereitete Backblech legen und im vorgeheizten Ofen 20–25 Minuten rösten, dann abkühlen lassen.

2 Für den Pastateig Mehl, Grieß, Eier und 1 EL Öl zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt 60 Minuten ruhen lassen.

3 In der Zwischenzeit für die Maronen-Ricotta-Füllung die Butter schmelzen. Die Maronen schälen und in kleine Würfel schneiden. 1 Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Butter, Maronen, Knoblauch, Ricotta und Parmesan verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Das Eiweiß verquirlen. Den Pastateig portionsweise mit einer Pastamaschine oder dem Nudelholz jeweils zu 2 mm dünnen Bahnen ausrollen. Im Abstand von 5 cm je 1 TL Maronen-Ricotta-Füllung auf den Teig geben. Den Teig zwischen der Füllung mit etwas Eiweiß bestreichen. Alles mit einer weiteren Bahn Pastateig bedecken und jeweils um die Füllung gut andrücken. Mit einem Teigradchen quadratische Ravioli ausschneiden.



DESSERT Veggie-Menü



Sahniges Honigeis mit gebratener Ananas und Amarettinibröseln

Gelato al miele con ananas arrostito e briciole di amaretti

5 Die Schalotte schälen und fein würfeln. 1 EL Öl in einem kleinen Topf erhitzen und die Schalotte darin andünsten. Mit Weißwein ablöschen und diesen auf die Hälfte einkochen. Dann 300 g Sahne dazugeben und ebenfalls auf die Hälfte einkochen. Die restliche Sahne steif schlagen und bis zur Verwendung kalt stellen.

6 Die Steinpilze putzen. Die übrige Knoblauchzehe schälen. Pilze und Knoblauch in dünne Scheiben schneiden. Das übrige Öl in einer Pfanne erhitzen und Pilze und Knoblauch darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Trüffel fein hobeln. Die Hälfte des Trüffels und die geschlagene Sahne unter die eingekochte Sahne rühren. Mit Trüffelöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

7 Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Ravioli hineingeben und ca. 3 Minuten im siedenden Wasser ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle aus dem Topf heben und kurz abtropfen lassen. Die Pilze ohne Knoblauch auf Teller legen und die Ravioli darauf anrichten. Mit der Trüffel-Sahnesoße sowie dem Kräuteröl beträufeln. Zusammen mit den übrigen Trüffelhobeln garniert sofort servieren

♥ ZUBEREITUNGSZEIT **2 Stunden**



ALTERNATIVES MENÜ

VORSPEISE	Burrata mit marinierten Ringelbete und krossen Rucola-Ciabattachips
HAUPTGERICHT	Seezungenröllchen auf Linguine mit Orangen-Thymian-Buttersoße
DESSERT	Marzipan-Mohn-Pannacotta mit gezuckerten Johannisbeeren

Nach ausgiebigem Verkosten in unserer Versuchsküche ist diese Speisenabfolge der Favorit der Redaktion.

FÜR 4 PERSONEN

1 Vanilleschote
250 ml Milch
250 g Sahne
100 g Honig
5 Eigelb
50 g Amarettini
30 g Mandelkerne
100 g Mehl
30 g brauner Zucker
90 g kalte Butter
1/2 TL Zimtpulver
etwas Salz
1 kleine Ananas
40 ml Amaretto

1 Für das Eis die Vanilleschote halbieren und das Mark herauslösen. Mark und Schote mit der Milch und der Sahne in einem Topf aufkochen. Vom Herd nehmen und 10 Minuten ruhen lassen.

2 Die Vanilleschote entfernen. Honig und Eigelb in einen Topf geben und schaumig schlagen. Die warme Sahnemischung unter ständigem Rühren langsam zur Honig-Eigelb-Mischung gießen. Die Masse bei kleiner Hitze ca. 5 Minuten eindicken lassen, dann vom Herd nehmen und 3 Stunden kalt stellen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

3 Inzwischen die Amarettinistreusel vorbereiten. Dazu die Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und grob zerstoßen. Die Mandeln hacken. Beides mit Mehl, braunem Zucker, 80 g Butter, Zimt und Salz zu Streuseln verkneten. Die Streusel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen in 8–10 Minuten goldbraun backen.

4 Die gekühlte Honig-Sahne-Mischung in eine Eismaschine geben und nach Gebrauchsanleitung zu cremigem Eis gefrieren lassen.

5 Die Ananas schälen und den Strunk herausschneiden. Dann in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Übrige Butter in einer Pfanne erhitzen und die Ananas von jeder Seite darin anbraten. Mit Amaretto ablöschen und diesen einkochen lassen. Ananasscheiben auf Teller legen und je 2 Kugeln Honigeis darauf anrichten. Dessert mit den Amarettinibröseln bestreut servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT **50 Minuten zzgl. 3 Stunden Kühlzeit**



DIE BESTEN WEINE

Begleitung zu unseren Weihnachtsmenüs

Mit dem passenden Wein setzen Sie einem leckeren Essen das i-Tüpfelchen auf.

Unser Weinexperte Sergio Camerini verrät Ihnen, welche Weine besonders gut mit unseren Weihnachtsmenüs von den vorangegangenen Seiten harmonieren



Jahrhundertsommer – dieses Wort prägte in Deutschland das Jahr 2018, auch wenn das Jahrhundert noch ziemlich jung ist. Doch wenn es Richtung Advent und Weihnachtszeit geht, erscheint auch der längste Sommer mit Tagen voller Hitze und gleißendem Licht nur noch wie eine blasse Erinnerung, die Bilder in Sepia getaucht. Manch einer mag melancholisch werden, gerade wenn es ein Jahr der Veränderungen war. Doch die kürzer werdenden Tage der Herbst- und Winterzeit haben ihren ganz eigenen Reiz.

In der Küche herrschen nun andere Aromen vor, erdig wie die Ringelbete (Tonda di Chioggia, wie sie bei uns in Italien heißt), süß und samtig wie die Maroni. Und weil man sich an Weihnachten etwas ganz Besonderes gönnen sollte, werden diese Aromen mit exquisiten Zutaten kombiniert. Zum Beispiel die feine Apfel-Sellerie-Suppe, die durch die Zugabe von Safran und Jakobsmuscheltartar jede Bodenständigkeit verliert. Ein Menü sollte jedoch immer mit einem Aperitif beginnen – gerade zu Weihnachten darf es festlich sein. Also, je nach Gusto beginnen Sie am besten mit einem Sekt, Spumante oder Champagner.

Ich bin ja bekanntermaßen kein Fan von Wein zu Suppen und würde eigentlich gar keinen Wein zur Apfel-Sellerie-Suppe trinken – aber lassen Sie sich durch mich keineswegs davon abhalten. Zu dem mit Safran verfeinerten Süppchen mit Jakobsmuscheltartar und Petersilienschaum empfehle ich einen aristokratischen Vermentino aus Bolgheri, meiner toskanischen Heimat. Dieser passt perfekt zur zauberhaften Komposition und nimmt der Suppe nicht ihren Eigengeschmack.

*Gönnen Sie sich gute Weine
zu Ihren feinen Festtagsgerichten!*

Zum Burrata mit Ringelbete und Rucola-Ciabattachips servieren Sie am besten ein köstlicher Sauvignon blanc aus dem Friaul. Lassen Sie sich jeden Schluck von diesem Nektar auf der Zunge zergehen!

Zu den Seezungenröllchen auf Linguine mit Orangen-Thymian-Buttersoße passt ein Ribolla Gialla aus den Colli Orientali del Friuli, mit seiner leichten Barrique-Note. Die süß-säuerliche Note der Orangen, gepaart mit den feinen Macchia-Düften des Thymians, verlangt einen ebenbürtigen Begleiter.

Die Ravioli mit Maronen-Ricotta-Füllung auf Steinpilzen mit Trüffel-Sahnesoße harmonieren perfekt mit einem Barbera d'Alba – nicht jung, sondern schon reifer, im Barrique ausgebaut. Zusammen ist das eine Hommage an die Region Piemont und ihre erlesenen weißen Trüffel.

Die Marzipan-Mohn-Pannacotta mit gezuckerten Johannisbeeren und das Honigeis mit gebratener Ananas und Amarettinibröseln verlangen nach einem Dessertwein, aus weißen Trauben gekeltert. Ein Muss: Kühl bis kalt servieren – und nicht zu vergessen – die passenden Gläser (gerne auch gekühlt)! Ich würde Ihnen einen Verduzzo Friulano, einen Picolit (aus dem Friaul) oder einen apulischen Moscato di Trani empfehlen.

Ich kann mich nicht erinnern, zu dieser Jahreszeit jemals so viele Weißweine empfohlen zu haben. Wenn Sie aber später wieder alleine sind, öffnen Sie doch einfach einen guten alten Amarone und genießen Sie ihn mit einem Stück Bitterschokolade!

Ein frohes Fest und alles Gute wünscht
Ihnen Sergio Camerini

PS: Auch für mich war es ein besonderes Jahr, war es doch das letzte in der Toskana.



Fotos: Archiv (1); getimages/CasaraGuru (1)

„mein ZauberTopf“ ist eine Publikation aus dem Hause falkmedia und steht in keinerlei Verbindung zu den Unternehmen der Vorwerk-Gruppe. Die Marken „Thermomix®“ und die Produktgestaltungen des „Thermomix®“ sind eingetragene Marken der Unternehmen der Vorwerk-Gruppe. Für die Rezeptangaben und für das Gelingen der Rezepte in „mein ZauberTopf“ ist ausschließlich falkmedia verantwortlich. Exklusive der Spezial-Ausgaben | Illustration: Gettyimages.de/Vect0r0vich (1)

Das große Spezial



Jetzt bestellen:
www.zaubertopf.de/weihnachts-spezial18

ADVENTSVERLOSUNG

Wünsch dir was!

Wir möchten Ihnen zu Weihnachten eine Freude machen. Schauen Sie einmal, welche **genialen Preise im Gesamtwert von ca. 4300 Euro** Sie mit einem Klick gewinnen können!



*Vier-Sterne-Superior-Naturhotel Pfösl
Kurzurlaub in Südtirol*



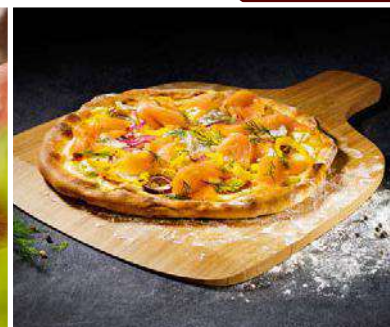
Das Vier-Sterne-Superior-Naturhotel Pfösl in Deutschnofen, in der Südtiroler Urlaubsregion Eggental, lädt zum Entspannen und Krafttanken ein. Das besondere Ambiente und die einzigartige Panoramalage auf 1375 Metern Höhe inmitten der majestätischen Bergkulisse der Dolomiten versprechen Erholung pur. Bei der Einrichtung der Zimmer und Suiten legen die Gastgeber besonderen Fokus auf Regionalität, Nachhaltigkeit und Naturverbundenheit. Gewinnen Sie 1 x 2 Übernachtungen für 2 Personen in einer Natursuite inkl. Dreiviertel-Genießer-Pension (ohne Getränke). Die Nutzung des „naturaspa“ sowie 1 Spa-Behandlung pro Person sind inklusive. Wert des Gewinns ca. 1000 Euro. Einzulösen nach Verfügbarkeit, ausgenommen Feiertage. **www.pfoesl.it**

Fotos: gettyimages/seyfettincaza (1), Hotel Pfösl (1), Florian Anderegassen (2), PR (1) | Illustration: gettyimages/beak aus (1)



SEGAFREDO Caffè-Jahresbedarf

Genießen Sie die original italienische Caffè-Kultur! Mit dem Espresso „Selezione Crema“ von Segafredo erleben Sie eine erlesene Mischung ausgewählter Arabica- und Robusta-Bohnen, die die aromatische Basis für Caffè Crème, aber auch für Caffè-Spezialitäten wie Cappuccino, Latte macchiato & Co. bildet. Gewinnen Sie 1 von 3 tollen Caffè-Genusspaketen, bestehend aus 1 Jahresvorrat (8 x 1 kg ganze Bohnen) „Selezione Crema“ und je 4 Espresso- und Cappuccinotassen im zeitlosen, klassisch-eleganten Segafredo-Stil. www.segafredo.de

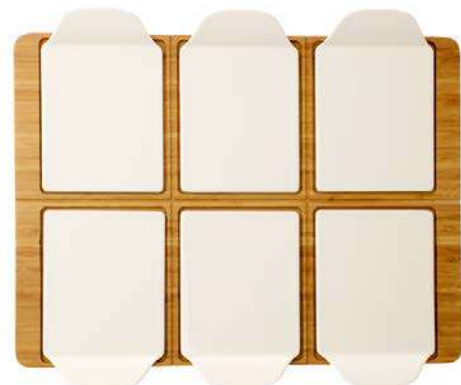


VILLEROY & BOCH

Pizza-Party mit den besten Freunden

Wer Pizza liebt, ist mit der Serie „Pizza Passion“ von Villeroy & Boch (www.villeroy-boch.de) bestens versorgt. Sie bietet Servierteller und -platten in verschiedenen Formen und Größen. Das Beste: Einkerbungen am Rand der flachen Keramiksteller sorgen dafür, dass man die Pizza leicht mit dem Pizzaroller schneiden kann. Pizzastein und Holzschieber runden das vielfältige Sortiment gekonnt ab.

Gewinnen Sie 1 von 2 großartigen Pizza-Sets im Wert von je ca. 500 Euro, bestehend aus 6 Pizzasastück-Tellern, 2 Pizzaplatten, 1 Pizzastein, 1 Holzschieber, 1 runden Partyplatte, 2 rechteckigen Partyplatten und 4 „Pizza Passion“-Pizzatellern.



SO KÖNNEN SIE GEWINNEN

Ganz egal ob Sie sich selbst von einem Gewinn überraschen lassen oder aber einem lieben Menschen eine Freude machen möchten – der erste Weg zum Glück führt Sie auf unsere Website www.soisstitalien.de/

Adventsverlosung. Hier müssen Sie noch nicht einmal ein Lösungswort angeben, um zu gewinnen.

Einfacher geht's nicht. Viel Glück! Teilnahme-schluss ist der 4.1.2019. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



HEISO Gute Messer

Gewinnen Sie 1 von 3 hochwertigen Messersets „CBZ“ von Heiso (www.heiso-1870.de) und schneiden auch Sie wie ein Profi. Das Set besteht aus je 1 Koch-, Brot-, Fleisch-, Garnier- und Gemüsemesser, einem universalen Messerblock, einem Zöppken und einem Wetzstahl. Gefertigt sind die Messer aus rostfreiem Chrom-Molybdän-Vanadium-Edelstahl.

Der Griff besteht aus Kunststoff und ist besonders pflegeleicht und robust. Der Hersteller gibt ein Nachschleifversprechen, damit Ihre Messer ein Leben lang scharf bleiben.



TCHIBO

Kaffeevollautomat, Kaffee & Milchaufschäumer

Köstlichen Kaffee können Sie auch zu Hause genießen. Mit „Esperto Caffè“, dem ersten Kaffeevollautomaten von Tchibo (www.tchibo.de), gelingen Caffè Crema, Espresso und Americano perfekt. Der modern designte und kompakte Vollautomat und das hochwertige Edelstahl-Kegelmahlwerk eignen sich besonders gut für die Tchibo-Premium-Kaffees „Barista Espresso“ und „Barista Caffè Crema“. Und mit etwas cremigem Milchschaum aus dem elektrischen Milchaufschäumer von Tchibo setzen Sie Latte macchiato und Cappuccino das i-Tüpfelchen auf. Gewinnen Sie 1 von 3 Genusspaketen, bestehend aus Kaffeevollautomat, Kaffeebohnen und Milchaufschäumer von Tchibo.





Weihnachtsbäckerei

Einfach himmlisch

Das riecht aber gut! Kaum ist unser **feines Adventsgebäck mit Zimt** im Ofen, verbreitet sich ein wohliger Duft in allen Räumen. Wer kann da schon widerstehen?

FOTOS & STYLING | KATHARINA KÜLLMER



**MINI-ZIMT-
PANETTONE**

Rezept auf Seite 31

Illustration: gettyimages/jammydesign (1)



ZIMTSTERNE

mit Pistazien

Rezept auf Seite 33





*Eine Schachtel
voll Glück
nur für Dich!*

ORANGENTALER
mit Zimtguss

Feine Zimt-Verführung

Oragentaler mit Zimtguss

Biscotti all'arancia con glassa alla cannella

FÜR 45 STÜCK

- 1 Vanilleschote
- 40 g Orangeat
- 120 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- 1 TL Backpulver
- 80 g Speisestärke
- 125 g brauner Zucker
- 125 g Butter
- 1 Ei
- 1 Bio-Zitrone (abgeriebene Schale)
- 1 EL Zimtpulver
- 100 g Puderzucker
- 2 EL Bio-Orangensaft

1 Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauslösen. Das Orangeat fein hacken. Mehl, Backpulver, Speisestärke, Zucker, Butter, Ei, Zitronenschale, Vanillemark und Orangeat in einer großen Schüssel zu einem glatten Teig verkneten.

2 Den Teig zu Rollen (Ø ca. 3 cm) formen. Diese in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.

3 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen. Die Teigrollen auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in ca. 5 mm breite Scheiben schneiden. Diese mit etwas Abstand auf die vorbereiteten Bleche legen, dann im vorgeheizten Ofen in 12–15 Minuten goldgelb backen. Taler aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4 Für den Guss Zimt und Puderzucker in einer kleinen Schüssel vermischen. Den Orangensaft unterrühren und die Plätzchen nach Belieben mit dem Guss bestreichen. Vollständig trocknen lassen und servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten
zzgl. 30 Minuten Kühlzeit



Kleine Zimtkunde

Wer Zimt einkauft, stellt fest, dass es zwei Sorten im Handel gibt: den **intensiv duftenden Cassia-Zimt**, der einen hohen Anteil an Cumarin in sich trägt (ihm sagt man eine leberschädigende Wirkung nach), und den **feinen, weniger scharfen Ceylon-Zimt**, der gesundheitlich unbedenklich ist und als der „echte“ Zimt gilt. Er ist jedoch etwas teurer.

Mini-Zimt-Panettone

Mini panettone alla cannella



FÜR 12 STÜCK

- 150 ml Milch
- 100 g Zucker
- 1 Würfel Hefe
- 500 g Mehl
- 1-1 1/2 EL Zimtpulver zzgl. etwas mehr zum Bestäuben
- 1/2 TL Salz
- 100 g weiche Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten

- 2 Eier
- 80 g Rosinen
- 4 EL brauner Rum
- 75 g Orangeat
- 75 g Zitronat
- 80 g Mandelstifte
- etwas Puderzucker zum Bestäuben

1 Milch und Zucker in einem Topf erwärmen. Hefe hineinbröckeln und unter Rühren darin auflösen. Mehl und Zimt in einer Schüssel vermischen, eine Mulde hineindrücken. Hefemischung hineingießen und mit etwas Mehl vom Rand bestäuben. Alles ca. 15 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen.

2 Salz, Butter und Eier dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Weitere 30 Minuten mit einem Küchenhandtuch zu-

gedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen. Die Rosinen in Rum einlegen und bis zur Verwendung durchziehen lassen. Orangeat und Zitronat fein hacken. Beides mit Rosinen und Mandeln unter den Teig kneten. Diesen zugedeckt weitere 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

3 Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 12 Soufflécöffchen (Ø à ca. 8 cm) mit etwas Butter fetten. Den Teig in 12 gleich große Portionen teilen und in die Cöffchen geben. Im vorgeheizten Ofen 15–20 Minuten backen. Herausnehmen und vollständig auskühlen lassen. Nach Belieben mit etwas Zimt oder Puderzucker bestäuben und servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten
zzgl. 75 Minuten Ruhezeit



MOKKAPLÄTZCHEN
mit Zimt-Butter-Füllung
und Zartbitterschokolade

Mokkaplätzchen mit Zimt-Butter-Füllung und Zartbitterschokolade

Biscotti al caffè con ripieno di burro alla cannella e cioccolato fondente

FÜR CA. 30 STÜCK

- 250 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten**
- 1 Pck. Backpulver**
- 100 g gemahlene Mandeln**
- 1 EL Instant-Espressopulver**
- 4 EL Kakaopulver**
- 200 g Zucker**
- 1 Pck. Vanillezucker**
- 1 Prise Salz**
- 2 Eier**
- 275 g weiche Butter**
- 1-2 TL Zimtpulver**
- 150 g Zartbitterschokolade, gehackt**

1 Mehl mit Backpulver, Mandeln, Espessopulver, Kakaopulver, 150 g Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Eier und 150 g Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt 45 Minuten kalt stellen.

2 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Mit Ausstechern nach Wahl ca. 60 Plätzchen ausstechen, diese mit etwas Abstand zueinander auf die vorbereiteten Bleche legen. Die Plätzchen blechweise 12–15 Minuten im vorgeheiz-

ten Ofen backen, dann herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3 Inzwischen übrige Butter mit Zimt und restlichem Zucker glatt rühren. Jeweils 2 Plätzchen mit etwas Zimtbutter zusammenkleben. Die Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Plätzchen damit verzieren und die Schokolade trocknen lassen.

TIPP: Wegen der Butterfüllung sollten die Mokkaplätzchen gekühlt aufbewahrt werden.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 70 Minuten**
zzgl. 45 Minuten Kühlzeit

Zimtsterne mit Pistazien

Stelle alla cannella con i pistacchi



FÜR CA. 40 STÜCK

- 1 Bio-Zitrone
- 3 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 250 g Puderzucker zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- ca. 250 g gemahlene Mandeln
- 150 g gemahlene Pistazien
- 2 TL Zimtpulver
- 1-2 EL Amaretto
- 50 g Pistazienkerne, gehackt

1 Die Zitrone heiß abwaschen und trocken reiben. Die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Nach und nach den Puderzucker dazusieben und sorgfältig unterrühren, bis eine

weißglänzende Masse entstanden ist. Etwa 1/3 davon zum Garnieren bis zur Verwendung abgedeckt kalt stellen.

2 Gemahlene Mandeln, gemahlene Pistazien und Zimt in einer Schüssel mischen. Amaretto, Zitronensaft und -schale sowie Eischnee dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Sollte der Teig zu feucht sein, noch etwas gemahlene Mandeln dazugeben.

3 Backofen auf 140 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf der mit etwas Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen und mit einem sternförmigen Ausstecher Plätzchen ausstechen. Diese auf die vorbereiteten Bleche geben und mit dem beiseitegestellten Eischnee bestreichen. Mit den gehackten Pistazien bestreuen und im vorgeheizten Ofen auf der 2. Schiene von unten in 20–25 Minuten goldgelb backen. Die Zimtsterne aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten



Gebäcksterne

Wer vorhat, Mübeteigplätzchen in Form von Sternen zu backen, sollte unbedingt darauf achten, den Teig gut zu kühlen und die Arbeitsfläche vor dem Ausrollen des Teigs mit Mehl zu bestäuben. Das hilft dabei, dass die ausgestochenen Sternplätzchen leicht von der Arbeitsfläche zu lösen sind, ohne dass die filigranen Spitzen drohen abzubrechen. Ausstecher in Sternform gibt es z.B. von **Städter** (www.staedter.de) für ca. 2,50 Euro im Fachhandel oder online, z.B. über www.backwelt24.de

Advertorial



Kleine Helfer in der Weihnachtsbäckerei

Im Advent gibt es nichts Schöneres als mit Liebe gebackene und hübsch verzierte Plätzchen! Mit diesen Backutensilien gelingt alles ganz leicht und Sie sorgen für leuchtende Augen bei Groß und Klein! **1 3D-KEKSAUSSTECHER-SET** Für einen Winterwald aus Keksen. Einfach ausstechen, backen und aufstellen (siehe links). 6-tlg. Set für ca. 7 Euro **2 PLÄTZCHEN-FORMMATTEN** Faltbare Matten für gleichmäßig geformte runde, dreieckige oder quadratische Kekse. Je ca. 7 Euro **3 SILIKON-TEIGROLLE** Edelstahlrolle mit Silikonbeschichtung, an der kein Teig haften bleibt. Länge ca. 36 cm, spülmaschinengeeignet, ca. 13 Euro. Die Produkte sind ab dem 13.11.2018 in allen Tchibo-Filialen und über www.tchibo.de erhältlich.





Weihnachtsbäckerei

Mit Liebe gemacht

Auch wenn Sie noch kein Backprofi sind, werden Ihnen diese Leckerbissen gelingen. **Dank Schritt-für-Schritt-Anleitungen** geht nichts schief!

FOTOS & STYLING | IRA LEONI STEP-FOTOS | KATHRIN KNOLL



MOHN-
HERZEN



Mohnherzen

Cuori ai semi di papavero

FÜR CA. 60 STÜCK

- 1 Bio-Zitrone
- 300 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- 75 g gemahlener Mohn
- 250 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 200 g kalte Butter in Stückchen
- 1 Ei
- 1 EL Himbeerkonfitüre

1 Die Zitrone heiß abwaschen und trocken reiben. 1 TL Schale fein abreiben, anschließend den Saft auspressen und bis zur Verarbeitung abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Mehl, Mohn, 200 g Puderzucker, Salz, Zitronenschale, kalte Butter und Ei in eine Rührschüssel geben. Alles zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln, zu einem flachen Teigstück formen und 1 Stunde kalt stellen.

2 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig portionsweise auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten, dann ca. 5 mm dick ausrollen. Mit unterschiedlich großen Herzausstechern dicht an dicht Herzen aus dem Teig ausstechen und auf die vorbereiteten Backbleche legen. Die Plätzchen blechweise im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene in ca. 8 Minuten hellbraun backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3 Den übrigen Puderzucker mit so viel Zitronensaft glatt rühren, bis eine dicke, streichfähige Masse entstanden ist. Den Saft dabei nur esslöffelweise dazugeben, damit der Guss nicht zu flüssig wird. Den Guss dann mit der Himbeerkonfitüre glatt rühren.

4 Die ausgekühlten Mohnherzen auf der oberen Seite mit dem roten Zuckerguss bestreichen, anschließend gut trocknen lassen.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten zzgl. 1 Stunde Kühlzeit

Kernige Variante

Ersetzen Sie den Mohn doch einmal durch Chiasamen. Diese sorgen in den Plätzchen für zusätzlichen Crunch und bringen ein leicht nussiges Aroma mit sich. Zudem sind **Chiasamen sehr ballaststoffreich und ein guter Proteinlieferant**. Warum also beim Plätzchennaschen nicht an die Gesundheit denken?





Baumkuchentürmchen

Torrette di „Baumkuchen“

FÜR 12 STÜCK

- 1 Vanilleschote
- 6 Eier
- 125 g weiche Butter
- 125 g Zucker
- 80 g Mehl
- 40 g Speisestärke
- 1 Prise Salz
- 2 EL Kirschwasser
- 50 g Marzipanrohmasse
- 20 g Puderzucker
- 1/2 TL Zimtpulver
- 1-2 EL rotes Johannisbeergelee
- 300 g weiße Kuvertüre, gehackt

1 Den Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier belegen. Die Vanilleschote halbieren und das Mark herauslösen. Die Eier trennen. Butter, Zucker und Vanillemark schaumig schlagen. Eigelb nach und nach unterrühren. Mehl und Speisestärke vermengen und untermischen. Eiweiß mit Salz steif schlagen und vorsichtig unterheben.

2 Etwa 3 EL Teig in der vorbereiteten Backform glatt streichen und in 1-2 Minuten im vorgeheizten Ofen goldbraun backen. Dann weitere 3 EL Teig auf dem gebackenen Teig verteilen und wieder 1-2 Minuten backen. Auf diese Weise ca. 6 Schichten herstellen.

3 Den Baumkuchen in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Dann aus der Form lösen und die Oberfläche mehrfach einstechen. Mit Kirschwasser beträufeln. Marzipan, Puderzucker und Zimt verkneten. 3 mm dünn ausrollen und mit einem runden Ausstecher 12 Kreise (Ø 4 cm) ausstechen. Aus dem Baumkuchen 24 Kreise mit dem gleichen Durchmesser ausstechen.

4 Je 2 Kuchenkreise aufeinandersetzen. Gelee daraufgeben und mit Marzipan bedecken. 30 Minuten kalt stellen. Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen. Türmchen auf ein Gitter setzen (Backpapier darunterlegen) und mit Kuvertüre überziehen. Trocknen lassen.

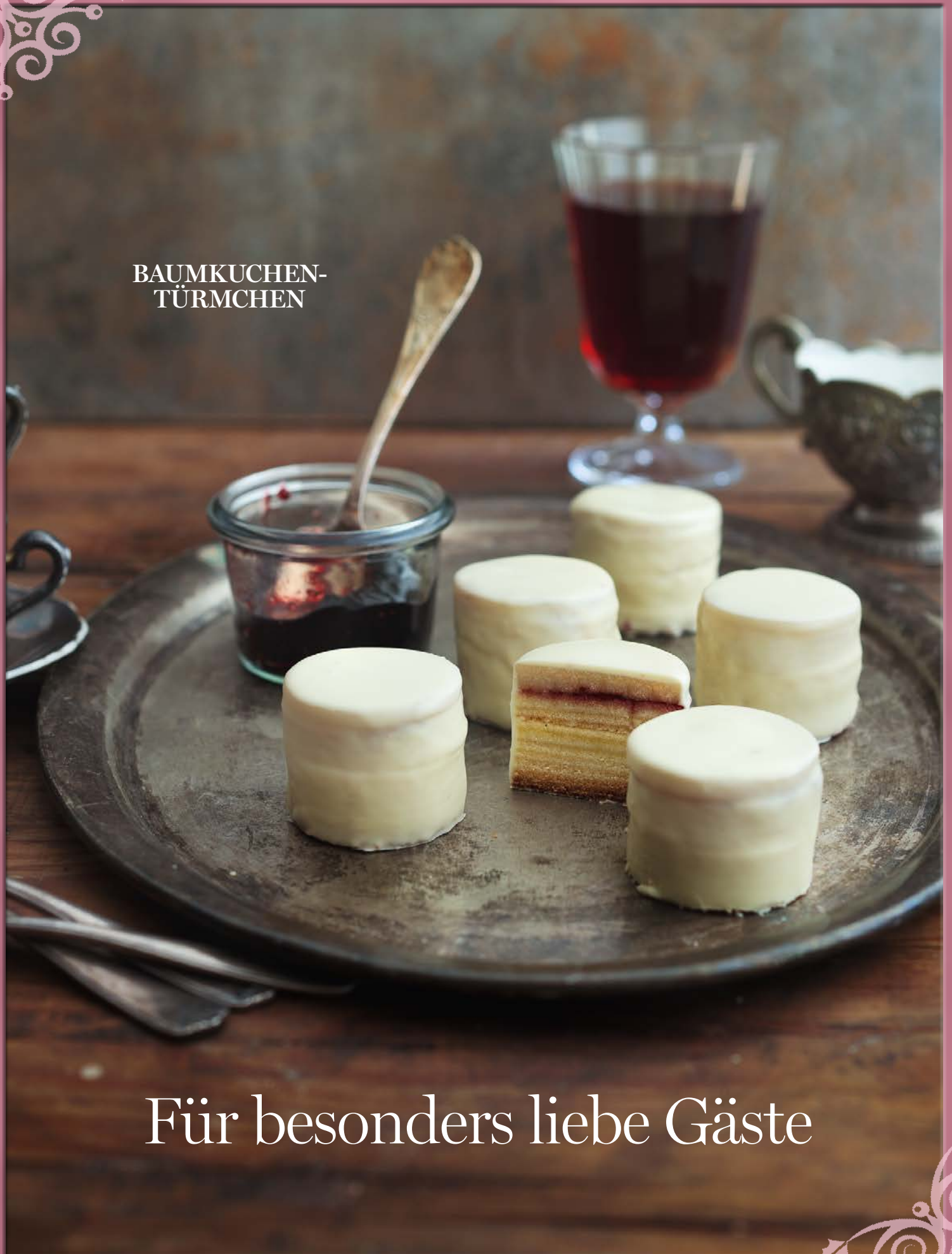
♥ ZUBEREITUNGSZEIT 2,5 Stunden

Sie mögen es weniger süß?

Verzichten Sie auf Gelee und Marzipan. Tränken Sie die Türmchen stattdessen mit **etwas Amaretto** (so werden sie noch saftiger), bevor Sie sie mit Kuvertüre überziehen.



BAUMKUCHEN- TÜRMCHEN



Für besonders liebe Gäste





Edle Keks-Doppeldecker

MANDELSTANGEN

Mandelstangen

Biscotti lunghi alle mandorle

FÜR CA. 50 STÜCK

- 1 Vanilleschote
- 2 Eier
- 400 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- 1/2 Pck. Backpulver
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 200 g weiche Butter
- 100 g Mandelblättchen
- 150 g Orangenmarmelade
- 200 g Zartbitterkuvertüre

1 Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauslösen. 1 Ei trennen. Eiweiß abgedeckt kalt stellen. Das Mehl auf der Arbeitsfläche mit Backpulver, Zucker, Salz, Butter, Vanillemark, Ei und Eigelb zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.

2 Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, portionsweise ca. 5 mm dick ausrollen und zu Streifen (2 x 6 cm) schneiden. Diese auf die vorbereiteten Backbleche legen. Das Eiweiß verquirlen. Eiweiß auf den Teigstreifen verteilen und mit den Mandelblättchen bestreuen. Streifen auf der mittleren Schiene im Ofen portionsweise in 10–13 Minuten hellbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und auf Kuchengittern vollständig auskühlen lassen.

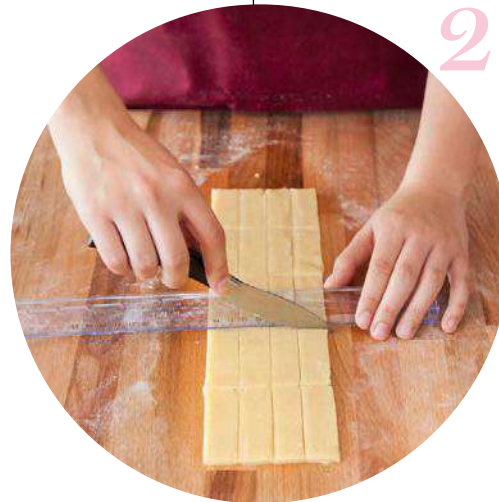
3 Die Orangenmarmelade glatt rühren. Sollte sie zu fest sein, leicht erwärmen. Jeweils die Rückseite einer ausgekühlten Mandelstange mit etwas Orangenmarmelade bestreichen und mit einem zweiten Plätzchen zusammenkleben. Kurz trocknen lassen.

4 Die Kuvertüre grob hacken und über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen lassen. Die Mandelstangen mit beiden Enden in die Kuvertüre tauchen, am Schüsselrand gut abstreifen und mit Abstand zueinander auf etwas Backpapier fest werden lassen.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT **2,5 Stunden**

Fruchtige Variante

Ihnen ist Orangenmarmelade zu herb? Sie können Sie ganz einfach durch **Aprikosenkonfitüre** ersetzen. Diese harmoniert ebenfalls ganz wunderbar mit den aromatischen Mandeln und der vollmundigen Kuvertüre.





Weihnachtsbäckerei RATGEBER

Wir geben Ihnen hilfreiche Tipps und verraten Tricks, damit Sie für die Zubereitung Ihres Adventsgebäcks gewappnet sind

PERFEKTE MISCHUNG

Für eine homogene Teigmasse am besten zuerst die trockenen Zutaten mit einem Schneebesen oder den Händen vermengen und erst dann Ei, Butter und die anderen flüssigen Zutaten dazugeben.

KÜHLZEIT BEACHTEN

Zur besseren Weiterverarbeitung von klebrigem Teig, diesen etwas flach drücken, dann in Frischhaltefolie wickeln und für 15–30 Minuten in den Kühlschrank geben. Danach lässt er sich gut weiterverarbeiten, ausrollen und formen. Besonders kalt ist der Kühlschrank über dem Gemüsefach.



RICHTIG AUFBEWAHREN

Nach dem Auskühlen werden die Kekse am besten verpackt oder in luftdichten Dosen gelagert. Den Boden der Dose dabei mit Backpapier auslegen und die einzelnen Plätzchenlagen ebenfalls mit Backpapier trennen, damit die Kekse nicht aneinanderhaften. Bei kühler und trockener Lagerung (z. B. im Keller, nicht im Kühlschrank!) halten sich die Kekse bis zu 8 Wochen lang frisch. Mit Creme gefüllte Plätzchen sollten Sie innerhalb einer Woche verzehren. Zu hartes Gebäck wird durch ein Apfelstück in der Dose wieder weich.

ITALIENISCHE WEIHNACHTSPLÄTZCHEN

Typische italienische Kekse sind z. B. Cantuccini, Pangani (Kardamomplätzchen mit Nüssen), Ricciarelli (feine Mandelkekse) und Pignoli (Marzipankekse mit Pinienkernen). Um einem klassischen Mürbeteig einen kleinen Hauch von Italien zu verleihen, können Sie diesen einfach mit etwas abgeriebener Zitronenschale und mit 2 EL Limoncello aufpeppen. Für die Glasur 250 g Puderzucker mit 3 EL Limoncello verrühren und auf die Plätzchen geben.



BESTES BACKERGEBNIS

Eine gleichmäßige Teigdicke ist oft entscheidend für ein perfektes Backergebnis. Teigstäbe (o.) dienen dabei zur Kontrolle. Einfach rechts und links neben dem Teig einen Teigstab platzieren und den Teig mit dem Nudelholz so lange rollen, bis das Holz auf den Stäben aufliegt. Dann die Plätzchen ausstechen. So sind alle Plätzchen gleich dick und gleich schnell goldbraun und knusprig gebacken.



VANILLETRAUM

Für ein natürliches Vanillearoma eine Vanilleschote der Länge nach aufschneiden. Das Mark mit dem Messerrücken oder einem Teelöffel herauslösen und in den Teig geben. Die ausgekratzte Schote kann auch noch weiterverwendet werden: Für hausgemachten Vanillezucker z. B. die Schote mit herkömmlichem Haushaltszucker in ein luftdichtes Gefäß geben und durchziehen lassen oder in der Sahnemischung für Pannacotta mitkochen.



Wärmende Genussmomente in der Segafredo Espresso-Bar

Langsam hält der Herbst Einzug in den deutschen Segafredo Espresso-bars und lässt uns in Erinnerungen an den Urlaub schwelgen, während wir die sechs Cioccolata-Calda-Kreationen genießen und unser Glück beim Wintergewinnspiel versuchen

Im November starten die rund 80 bundesweiten Segafredo Espresso-bars mit diversen Winterangeboten, um uns mit una tazza di piacere – einer mit viel Liebe zubereiteten Tasse Caffè, Tè oder Cioccolata Calda – wärmende Genussmomente all'Italiana zu servieren. Winterliche Hot-Ciok-Rezepte auf Basis der beliebten Segafredo Trinkschokolade, die es in dieser cremigen Form sonst nur in Italien gibt, werden Liebhabern echter Cioccolata Calda den Alltag nördlich der Alpen versüßen. Stella, Neve, Befana, Cielo, Angelo oder Natale – die Kombination aus Schokolade, Sahne und wahlweise Zimt, Baileys, Chili, Preiselbeeren oder Kirschen sorgt bei

Naschkatzen für Glücksgefühle in der Vorweihnachtszeit. Insider wissen bereits, dass in den Segafredo Espresso-bars immer aktuelle Italienmagazine mit praktischen Reisetipps und tollen Rezepten als kostenlose Caffè-Lektüre

ausliegen. Außerdem erwarten Sie jetzt viele Geschenkkideen, die das Herz jedes Hobby-Barista nicht nur zu Weihnachten höher schlagen lassen: Die exklusive Hausröstung Extra Nero, die neue Linea Selezione mit vier verschiedenen Caffè-Mischungen, Dolci und Zuckersticks sowie Segafredo Espresso-tassen erfreuen mit Sicherheit viele Genießer, die auch zu Hause die original italienische Caffè-Kultur zelebrieren möchten. Bestimmt ist auch für Sie die passende Geschenkidee für Familie, Freunde oder liebe Kollegen dabei.

WINTERGEWINNSPIEL

Nehmen Sie an unserem großen Segafredo Wintergewinnspiel teil.

In Italien bringt die gute Hexe Befana am 6. Januar ihre Geschenke, und mit etwas Glück gewinnen Sie eine hochwertige Espressomaschine samt Caffè-Bohnen und Tassen, Gutscheine für ein Caffè-Seminar in „Il Mondo di Segafredo“ oder die exklusive Caffè-Röstung der Segafredo Espresso-bars. **Teilnahmemöglichkeiten bis 6.1.2019** per Gewinnspielkarte, auf www.segafredo.de sowie über die Facebook-Fanpage. Buona fortuna!



News, Infos und Tipps zum Caffè auf Italienisch und weitere Details unter www.facebook.com/SegafredoDeutschland

FOTOS: PR (3)



 www.segafredoshop.de

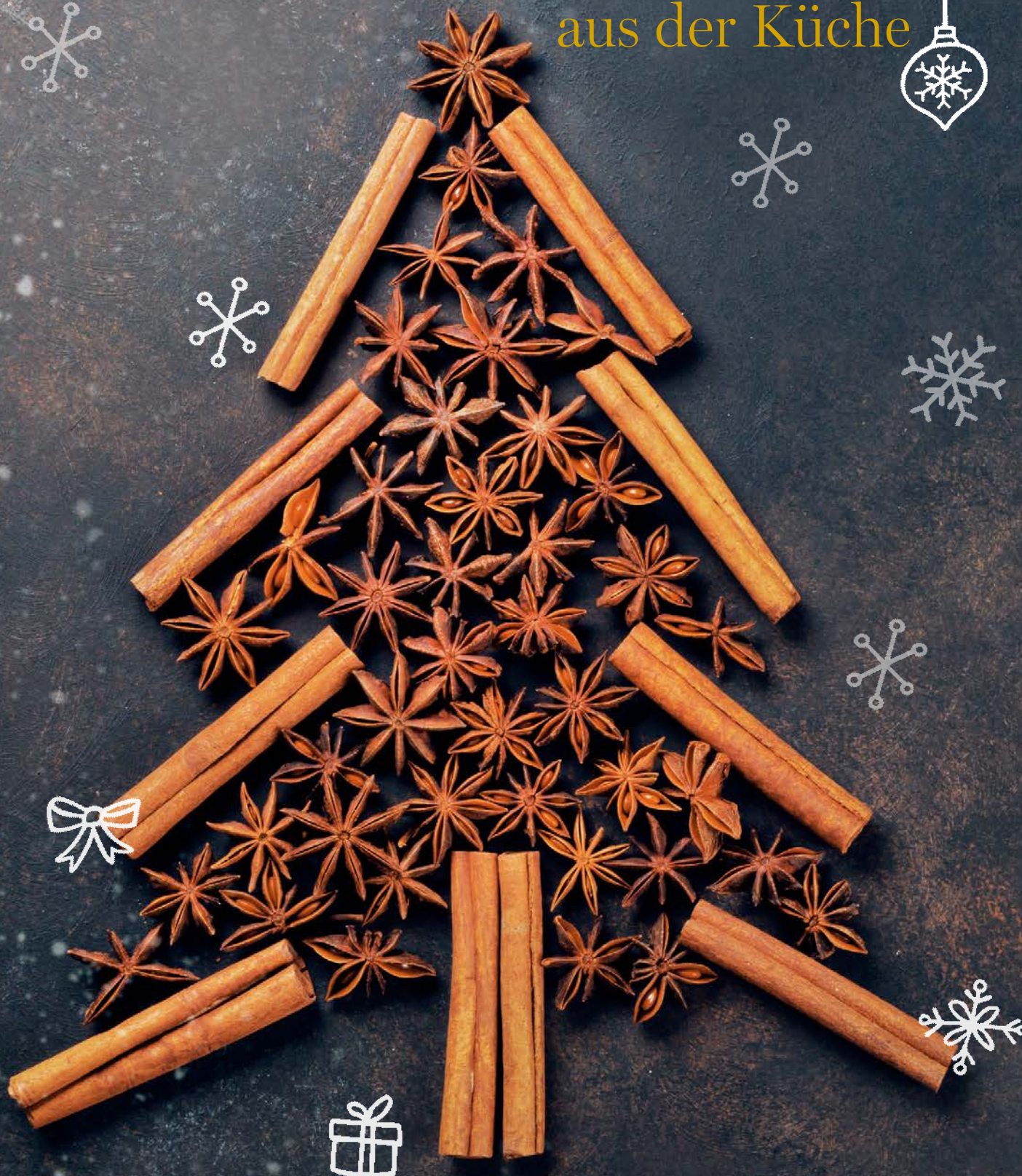
Online-Shop!

Entdecken Sie unsere neue Segafredo Caffè-Kultur für Zuhause

© Artwork: www.AndyMa.de

GESCHENKE

aus der Küche



Machen Sie Ihren Liebsten eine Freude und **überraschen Sie sie mit etwas Selbstgemachtem.** Likör, Backmischung, Gewürzöl und mehr stimmen fröhlich

FOTOS & STYLING | FRAUKE ANTHOLZ



FRUCHTIGER GEWÜRZLIKÖR

Rezept auf Seite 47





Backmischung für Vanilletaler

Preparato per biscotti alla vaniglia

FÜR 1 GLAS À 200 ML

- 1 Vanilleschote
- 40 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Mehl
- 30 g gemahlene Haselnüsse
- 30 g gemahlene Mandeln

1 Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauslösen. Vanillemark gründlich mit Zucker und Salz vermischen.

2 In dem sauberen Glas die Hälfte des Mehls, die Haselnüsse, das übrige Mehl, die Zucker-Mischung und schließlich die Mandeln schichten. Fest verschließen und das Rezept (rechts) anhängen.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 10 Minuten

Rezept für Vanilletaler

Ricetta dei biscotti alla vaniglia

FÜR CA. 30 STÜCK

- 1 Backmischung für Vanilletaler
- 85 g kalte Butter in Stückchen
- etwas Puderzucker zum Bestäuben

1 Die Backmischung in einer Schüssel mit der kalten Butter rasch zu einem glatten Teig verkneten. Diesen zu einer Rolle formen, dann in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde kalt stellen.

2 Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Teigrolle in 1 cm breite Scheiben schneiden. Diese auf das vorbereitete Blech legen und im vorgeheizten Ofen in 10–12 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäubt genießen.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 20 Minuten zzgl. 1 Stunde Kühlzeit





Orangen-Ingwer-Kugeln und Kaffeepralinen

Palline all'arancia e zenzero e praline al caffè

FÜR JE CA. 30 STÜCK

- 300 g Zartbitterkuvertüre
- 200 g Vollmilchkuvertüre
- 30 g Kokosfett
- 150 g Sahne
- 1 TL Instant-Espressopulver
- 1 TL Ingwerpulver
- 1 EL Orangenlikör
- 1 Bio-Orange
- 50 g kandierter Ingwer
- 30 Zartbitter-Mokkabohnen
- etwas Kakaopulver und gehackte Mandeln zum Wälzen

1 Kuvertüre und Kokosfett grob hacken. Die Sahne in einem kleinen Topf erhitzen. Kuvertüre und Kokosfett dazugeben und in der Sahne schmelzen. Die Masse in 2 gleich große Portionen teilen. Unter die eine

Hälfte das Espressopulver rühren, die andere Hälfte mit Ingwerpulver und Orangenlikör vermischen. Beide Massen direkt auf der Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken und 3 Stunden kalt stellen.

2 Orange heiß abwaschen, die Schale fein abreiben. Kandierten Ingwer fein hacken. Die ausgekühlten Massen jeweils ca. 1 Minute mit dem Handrührgerät aufschlagen. Orangenschale und Ingwer unter die Orangen-Ingwer-Mischung rühren. Beide Massen kurz ruhen lassen.

3 Mit kalten Händen aus der Espressomasse ca. 30 Kugeln formen, dabei in die Mitte jeweils 1 Mokkabohne geben. Sollte die Masse zu weich sein, wieder kalt stellen. Kugeln in Kakaopulver wälzen. Aus der Orangen-Ingwer-Masse ebenfalls ca. 30 Kugeln formen und in den gehackten Mandeln wälzen. Beide Sorten weitere 2 Stunden kalt stellen. Luftdicht verpacken, dann kühl und trocken aufbewahren.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten zzgl. 5 Stunden Kühlzeit**





Selbst gemachtes Gewürzset

Olio e sale alle spezie fatti in casa

FÜR 1 FLASCHE À 250 ML UND 1 GLAS À 250 ML

- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 EL bunte Pfefferkörner
- 250 ml natives Olivenöl extra
- 1 Bio-Zitrone
- 3 Stiele Thymian
- 150 g grobes Meersalz

1 Für das Gewürzöl Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Knoblauch, Rosmarin-zweige und Pfefferkörner in die sterile Flasche geben und mit Öl auf-füllen, sodass alle Zutaten vollständig bedeckt sind. Flasche verschlie-ßen und das Öl an einem kühlen, dunklen Ort ca. 2 Wochen ziehen lassen. Das Öl dann durch ein Sieb gießen und abseihen, um Schimmel-bildung zu vermeiden, und in eine hübsche sterile Flasche umfüllen.

2 Für das Gewürzsatz Zitrone heiß abwaschen und trocken reiben. Die Schale fein abreiben. Thymian waschen und trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen. Das Salz mit Zitronenschale und Thymianblättchen vermischen, dabei kräftig rühren, damit sich die Aromen entfalten können. Alles in das Glas füllen und 2–3 Tage durch-ziehen lassen, dabei das Glas gelegentlich durchschütteln.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 20 Minuten

zzgl. ca. 2 Wochen Ruhezeit

Ich habe ein Geschenk FÜR DICH





Herzhaftes Thymiangebäck mit Karotten-Nuss-Aufstrich

Biscotti salati al timo con crema spalmabile di carote e noci

FÜR CA. 100 STÜCK UND 1 GLAS À 350 ML

- 2-3 Stiele Thymian
- 300 g Dinkelmehl (Type 630) zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- 2 TL Backpulver
- 1 EL Zucker
- 60 g kalte Butter in Stückchen
- 6 EL natives Olivenöl extra
- 200 g Karotten
- 1 Knoblauchzehe
- 50 ml Gemüsebrühe
- 75 g Walnusskerne
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1/2 TL rosenscharfes Paprikapulver
- 1 EL Bio-Zitrone (Saft)
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Den Thymian waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und fein hacken. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Zucker, 1 TL Salz und Thymian vermischen. Butter dazugeben und kurz unterkneten. 2 EL Olivenöl und 150 ml kaltes Wasser dazugeben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und 45 Minuten kalt stellen.

2 Inzwischen die Karotten schälen und würfeln. Knoblauch ebenfalls schälen und fein hacken. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen. Karotten und Knoblauch darin andünsten. Die Gemüsebrühe angießen, alles aufkochen und die Karotten mit geschlossenem Deckel 5-7 Minuten garen. Die Walnüsse hacken und ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne anrös-

ten. Die Karotten abgießen und mit einem Kartoffelstampfer bis zur gewünschten Konsistenz zerkleinern, dann die Walnüsse unterrühren. Alles mit beiden Paprikapulversorten, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. In kleine sterile Gläser füllen, diese fest verschließen und 15 Minuten in kochendem Wasser einkochen lassen. Auskühlen lassen.

3 Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, portionsweise ca. 2 mm dick ausrollen und mit beliebigen Ausstechern ausstechen. Die Kekse auf mit Backpapier belegte Backbleche legen und mit einem Holzstäbchen mehrmals einstechen. Die Kekse portionsweise im vorgeheizten Ofen in 9-10 Minuten hellgoldgelb backen.

4 Übriges Öl mit 1 Prise Salz verrühren. Die Kekse aus dem Backofen nehmen und von beiden Seiten mit der Ölmischung bestreichen. Die Kekse in den Ofen geben und weitere 2-3 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. In Tüten oder Dosen verpacken und mit dem Karotten-Nuss-Aufstrich verschenken.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 100 Minuten



Fruchtiger Gewürzlikör

Liquore speziato

FÜR CA. 3 FLASCHEN À 330 ML

- 3 Zimtstangen
- 3 Kardamomkapseln
- 1 TL Zimtpulver
- 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
- 1/4 TL Nelkenpulver
- 1/4 TL Sternanispulver
- 150 ml Apfelsaft
- 210 g brauner Kandiszucker
- 600 ml Weinbrand

Jeweils 1 Zimtstange und 1 angedrückte Kardamomkapsel in eine sterile Flasche geben. Übrige Gewürze und Apfelsaft vermischen. Jeweils ca. 50 ml von der Mischung in die Flaschen füllen. Den Kandis dazugeben und die Flaschen mit dem Weinbrand auffüllen. Die Flaschen gut verschließen und kräftig durchschütteln. Den Likör ca. 2 Wochen ziehen lassen, bis sich der Kandis vollständig aufgelöst hat. Nach Belieben etwas erwärmt oder gut gekühlt servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 10 Minuten zzgl. 2 Wochen Ruhezeit



*Sichere dir tolle
Eröffnungs-Rabatte*



*Perfekt für
Weihnachtsgeschenke*





NEU
in Deutschland

Sophia's Kitchen

www.sophiaskitchen.de

Jetzt online:
Der Zubehör-Shop
für Thermomix®
& Küchenzubehör

Endlich ist der international
erfolgreiche Zubehör-Shop für
Thermomix® und Küchenzubehör
auch in Deutschland verfügbar. Shoppe
exklusive, herausragende Utensilien rund
um Deinen Küchen-Alleskönner jetzt im neu
eröffneten Deutschland-Store von Sophia.
Unter sophiaskitchen.de findest Du
Inspirationen, Tipps, Rezepte
und die besten Produkte rund
um die Uhr.



PASTA & VINO

Nudelgerichte mit passender Weinempfehlung

Freuen Sie sich auf herrliche Pastagerichte mit **verschiedenen Kohlsorten!**

Mit einem Glas Wein wird der Genuss noch getoppt

FOTOS & STYLING | FRAUKE ANTHOLZ

WARMER PASTASALAT mit Rotkohl und Orangendressing

*Insalata di pasta calda con cavolo
rosso e condimento all'arancia*

FÜR 4 PERSONEN

- 400 g Fusilli
- 1 kleiner Rotkohl
- 4 Bio-Orangen
- 6 EL natives Olivenöl extra
- 3 EL Kapern in Lake (Glas)
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Orangenessig
- 1 TL Honig
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Fusilli nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser al dente garen. Anschließend abgießen und abtropfen lassen. Inzwischen die äußeren Blätter des Rotkohls entfernen. Rotkohl vierteln, vom Strunk befreien, waschen und in feine Streifen schneiden oder hobeln. Saft von 1 Orange auspressen. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und den Rotkohl darin kurz andünsten. Mit dem Orangensaft ablöschen, salzen und pfeffern und abgedeckt ca. 5 Minuten dünsten.

2 Die übrigen Orangen filitieren. Kapern abtropfen lassen. Den Knoblauch schälen und fein hacken.

3 Für das Dressing das übrige Olivenöl, Orangenessig und Honig verquirlen. Knoblauch unterrühren und das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Fusilli mit allen Zutaten und dem Orangendressing in einer großen Schüssel vermengen und sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 35 Minuten



Passende
Weinempfehlung



Angenehm trockenes Finish

Der Albente hat ein sauberes Bouquet mit Noten von weißen Früchten wie Pfirsich, Banane und reifer Birne. Am Gaumen präsentiert er sich sanft und zugleich füllig. Der junge Weiße lagert 3 Monate in Edelstahltanks auf den Hefen. Er ist ein Wein mit besten Trinkeigenschaften.

WIR EMPFEHLEN: „Feudi di San Gregorio Albente Vino Bianco“, 12,5 % Vol., Rebsorte: 100 % Falanghina, ca. 5,99 Euro, Bezugsquellen unter www.abayan.de

SALBEI-SPAGHETTI mit Mini-Wirsingrouladen

*Spaghetti alla salvia con
piccoli involtini di verza*

FÜR 4 PERSONEN

- 8 Wirsingblätter
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g getrocknete Tomaten in Öl (Glas)
- 500 g gemischtes Hack
- 1 Ei
- 1 EL Mehl
- 1/2 TL edelsüßes Paprikapulver
- 2 EL natives Olivenöl extra
- 400 ml Gemüsebrühe
- 400 g Spaghetti
- 2 Stiele Salbei
- 3 EL Butter
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Backofen auf 180 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Wirsingblätter waschen, dann

ca. 2 Minuten in kochendem Wasser blanchieren, abschrecken und trocken tupfen.

2 Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Getrocknete Tomaten ebenfalls fein würfeln. Alles mit Hackfleisch, Ei und Mehl vermengen und mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Die Hackmischung auf den Wirsingblättern verteilen und diese zu Rouladen wickeln, dann mit Küchengarn fixieren und in einer ofenfesten Pfanne in Olivenöl anbraten. Mit Brühe ablöschen und im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten garen. Zwischendurch wenden. Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen.

3 Salbei waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und in feine Streifen schneiden. Salbei in Butter anbraten. Spaghetti abgießen, kurz abtropfen lassen und in die Pfanne zur Salbeibutter geben. Alles vermengen, salzen und pfeffern. Rouladen aus dem Ofen nehmen. Salbei-Spaghetti auf Tellern anrichten und mit je 2 Mini-Rouladen servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 55 Minuten



Passende
Weinempfehlung



Kräftige Tannine

Der gleichnamige Weinberg liefert die Sangiovese-Trauben für diese Cuvée, die speziell für Kenner und Genießer konzipiert wurde. Sie zeigt u. a. Aromen schwarzer Kirschen, Zwetschgen und grüner Paprika.

WIR EMPFEHLEN: „Grillesino Battiferro Morellino di Scansano DOCG“, 13,5 % Vol., Rebsorten: 90 % Sangiovese, 10 % Cabernet Sauvignon, ca. 10,95 Euro, Bezugsquellen unter www.abayan.de



ORECCHIETTE mit Rosenkohl-Mandel- Gemüse und Pancetta

*Orecchiette con cavoletti di
Bruxelles alle mandorle e pancetta*

FÜR 4 PERSONEN

- 400 g Rosenkohl
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL natives Olivenöl extra
- 100 ml Weißwein
- 250 ml Gemüsebrühe
- 400 g Orecchiette
- 100 g Mandelkerne
- 12 Scheiben Pancetta
- 200 g Mascarpone
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Den Rosenkohl putzen und waschen, die Röschen dann halbieren. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.

2 Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Den Rosenkohl dazugeben und kurz anbraten. Das Gemüse erst mit Weißwein ablöschen und kurz aufkochen, dann mit der Gemüsebrühe aufgießen. Bei mittlerer Hitze 8–10 Minuten garen.

3 Die Orecchiette nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen. In der Zwischenzeit die Mandeln grob hacken und ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne goldbraun anrösten. Die Mandeln aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Den Pancetta in Streifen schneiden und ebenfalls ohne Zugabe von Fett in der Pfanne kross anbraten.

4 Mascarpone zum Rosenkohl geben und alles gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Orecchiette abgießen und tropfnass zum Gemüse geben. Die Pasta mit Mandeln und Pancetta garniert servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 35 Minuten



Passende
Weinempfehlung



Frische Zitrusaromen

Dieser Rosé aus der Toskana zeigt florale Noten der Rebsorte, begleitet von duftigen Beerenaromen. Er überzeugt mit elegantem Geschmack und einer schönen Nachhaltigkeit.

WIR EMPFEHLEN: „Fattoria Aldobrandesca, 'A' Toscana Rosato IGT“, 12 % Vol., Rebsorte: 100 % Aleatico, ca. 39,95 Euro, Bezugsquellen unter www.abayan.de



CANNELLONI mit Spitzkohl-Haselnuss-Füllung

Cannelloni ripieni di cavolo cappuccio e nocciole



FÜR 4 PERSONEN

- 1 Zwiebel
- 1/2 roter Peperoncino
- 1/2 Spitzkohl
- 100 g Haselnusskerne
- 2 EL natives Olivenöl extra
- 1 Handvoll Rosinen
- 3 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 300 ml Milch
- 200 ml Gemüsebrühe
- 100 g frisch geriebener Pecorino
- etwas frisch geriebene Muskatnuss
- 16 Cannelloni-Röllchen
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Peperoncino waschen, halbieren und fein schneiden. Den Spitzkohl vom Strunk befreien. Den Kohl in feine Streifen schneiden, dann waschen und trocken schleudern. Die Haselnüsse grob hacken.

2 Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Peperoncino darin andünsten. Spitzkohl dazugeben und kurz anbraten. Haselnüsse und Rosinen dazugeben und alles bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten dünsten. Dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter in einem Topf zerlassen. Das Mehl darin anschwitzen. Milch und Brühe zugießen und unter Rühren aufkochen lassen. Die Hälfte des Pecorinos unterrühren, Soße mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Béchamelsoße in eine Auflaufform geben. Das Spitzkohlgemüse in die Cannelloniröllchen füllen und die Röllchen auf die Soße in die Form legen. Die restliche Soße darübergießen und mit dem übrigen Pecorino bestreuen.

4 Alles 30–40 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Mit Alufolie abdecken, sollte die Oberfläche drohen, zu dunkel zu werden. Die Cannelloni aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen, dann auf Teller verteilen und servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 70 Minuten



Passende
Weinempfehlung



Mit zarter Vanillennote

Der ‚Bramito‘ (dt. der Brunftschrei) ist der kleine Bruder des berühmten Cervaro della Sala – gereift in gebrauchten, alten französischen Barriques. Der kurze Kontakt mit dem Holz verleiht ihm einen äußerst angenehm weichen und ausgewogenen Geschmack.

WIR EMPFEHLEN: „Bramito della Sala Umbria IGT“, 13 % Vol., Rebsorte: 100 % Chardonnay, ca. 21,95 Euro, Bezugsquellen unter www.abayan.de

LINGUINE mit Grünkohl-pesto und Putenstreifen

Linguine al pesto di cavolo riccio con straccetti di tacchino

FÜR 4 PERSONEN

400 g Putenbrustfilet
7 EL natives Olivenöl extra
400 g Linguine
100 g Walnusskerne
200 g Grünkohl
1 Knoblauchzehe
100 g frisch geriebener Parmesan
etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Das Putenfleisch waschen, trocken tupfen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Putenstreifen darin goldbraun anbraten, dann mit Salz und Pfeffer würzen. Inzwischen die Linguine nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser al dente garen.

2 Die Walnüsse ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne goldbraun rösten, dann aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Den Grünkohl gründlich waschen, dann ca. 1 Minute in reichlich kochendem Salzwasser blanchieren. Abgießen und auskühlen lassen. Den Knoblauch schälen.

3 Für das Pesto Grünkohl, Nüsse, Knoblauch, Parmesan und das restliche Olivenöl mit dem Stabmixer fein pürieren. Das Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Die Linguine abgießen, dann tropfnass zum Pesto geben und beides vorsichtig vermengen, ggf. mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pasta auf Teller verteilen und die gebratenen Putenstreifen darauflegen. Das Pastagericht sofort servieren.

TIPP: Reichen Sie alternativ gebratene Streifen vom Lamm zur Pasta und verfeinern Sie das Pesto mit etwas Zitronenschale.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 30 Minuten



Passende
Weinempfehlung



Mit floraler Note

Ein heller, strohgelber Soave Classico im eleganten Bolla-Stil mit feinem, frischem Duft. Er zeigt Anklänge von exotischen Früchten und von Akazienhonig.

WIR EMPFEHLEN: „Bolla Soave DOC Classico“, 12,5 % Vol., Rebsorten: 90 % Garganega, 10 % Trebbiano di Soave, ca. 6,49 Euro, Bezugsquellen unter www.abayan.de



WEISSKOHL-LASAGNE mit Lachs

Lasagne al cavolo bianco e salmone

FÜR 4 PERSONEN

- 1 Zwiebel
- 1 kleiner Weißkohl
- 1/2 Bio-Zitrone
- 400 g Lachsfilet
- 2 EL natives Olivenöl extra
- 100 ml Weißwein
- 200 ml Gemüsebrühe
- 6 Stiele Thymian
- 3 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 250 ml Milch
- 12 Lasagneplatten
- 4 EL Semmelbrösel
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Zwiebel schälen und fein hacken. Den Weißkohl waschen, putzen und in feine Streifen hobeln. Die Zitrone heiß abwaschen und 1 TL Schale abreiben. Das Lachsfilet waschen, trocken tupfen und in dünne Streifen schneiden. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2 Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Den Weißkohl dazugeben und anbraten. Mit Weißwein und Brühe ablöschen und die Zitronenschale unterrühren. 10 Minuten dünsten, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Den Thymian waschen und trocken schütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen. Butter in einem Topf zerlassen und das Mehl darin anschwitzen. Mit Milch und 250 ml Wasser ablöschen und alles unter Rühren aufkochen lassen. Thymianblättchen unterrühren. Die Béchamelsoße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 In einer Auflaufform Béchamelsoße, Lasagneplatten, Weißkohl und Lachsfiletstreifen abwechselnd aufschichten. Die Semmelbrösel darüberstreuen. Lasagne im vorgeheizten Ofen in ca. 45 Minuten goldbraun backen. Mit Alufolie abdecken, sollte die Oberfläche drohen, zu dunkel zu werden. Die Lasagne aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen, dann auf Teller verteilen und servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 75 Minuten



Passende
Weinempfehlung



Nachhaltiges Finale

Tropische Früchte lässt das Bouquet dieses rein sortigen, in der Farbe strohgelben Chardonnay erkennen. Mit seinem vollen Körper, seiner schönen Struktur und dem nachhaltigen Finale ist er ein toller Aperitif und Begleiter zu vielerlei Fischgerichten.

WIR EMPFEHLEN: „Farnese Fantini Chardonnay IGT Terre di Chieti“, 12,5 % Vol., Rebsorte: 100 % Chardonnay, ca. 6,49 Euro, Bezugsquellen unter www.abayan.de



SEISER ALM *Südtirol*

Kommen Sie mit uns auf Europas größte Hochalm. Die Seiser Alm bietet nicht nur 300 Sonnentage im Jahr, sondern auch ein vielfältiges Angebot an Freizeitaktivitäten. Der grandiose Ausblick auf die Bergwelt der Dolomiten ist dabei inklusive. Dank Höhenlage gehört die Seiser Alm zu den schneereichsten Regionen in ganz Südtirol. Weitere Informationen unter www.seiseralm.it

Ski- und Hüttengenuss WINTERZAUBER

Nach einem langen Tag auf der Piste gibt es doch nichts Besseres als **wärmende und deftige Speisen**. Dazu einen leckeren Wein vor dem Kamin – einfach herrlich!



FLEISCHKNÖDEL

Rezept auf Seite 59





BORMIO *Lombardei*

Bormio ist mit seinen engen Gassen und der Piazza Cavour einer der schönsten Skiorte in ganz Italien. Das Skigebiet hat für Skifahrer jeder Disziplin etwas zu bieten. Rund 170 Pistenkilometer in 1225 Metern Höhe mit vielen langen roten Pisten führen durch ein wunderschönes Bergpanorama. Zudem gibt es ein großes Übungsgelände. Weitere Infos unter **www.bormio.it**

FOLGARIA *Trient*

Die Gemeinde Folgaria und das nahe gelegene Skigebiet Alpe Cimbra bieten auf 1160 Metern rund 85 Pistenkilometer. Die meisten Pisten sind dabei leicht bis mittelschwer. Ein Muss ist die „Skitour dei Forti“, eine Tour durch die Burgenlandschaft der Region. In Folgaria erweitern außerdem drei Snowparks das Angebot im Skiurlaub. Weitere Infos unter **www.alpecimbra.it**



REDAKTIONSTIPP

Lassen auch Sie sich von deftiger Alpenküche verzaubern und genießen Sie den Winter mit all den köstlichen Gerichten. Neben Fleischknödeln und Tartiflette finden Sie in „Hüttenzauber. Köstliche Alpenküche“ von Lizzie Kamenetzky viele weitere Wohlfühlgerichte. Die Kapitel reichen von heißen und kalten Getränken über Fleisch und Fisch aus den Bergen bis hin zu Knödeln und Nudeln. Abgerundet durch wunderbare Fotografien von Nassima Rothacker, tauchen Sie ein in die zauberhafte Welt der Alpen und deren Küche. **Gerstenberg, 24,95 Euro**

Fotos: gettyimages/borescu (1), robyfrak (1), spinout (1), PR (1); © Nassima Rothacker/Gerstenberg Verlag (1)



Fleischknödel

Canederli di carne panati

FÜR 6 PERSONEN

- 4 Stiele Petersilie
- 1 Zwiebel
- 2 EL natives Olivenöl extra
- 500 g gemischtes Fleisch und Wurst, z. B. übrig gebliebener Schweine- oder Lammbraten, Brathähnchen-, Salsicca- oder Salamireste
- etwas frisch geriebene Muskatnuss
- 500 g mehligkochende Kartoffeln
- 25 g Mehl
- 70 g Reismehl
- 1 1/2 EL Polentagrieß
- 1 Ei
- 100 g zerlassene Butter
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

AUSSERDEM

- 150 g Paniermehl (nach Belieben)
- etwas Öl zum Braten (nach Belieben)
- etwas Meerrettichmayonnaise zum Servieren

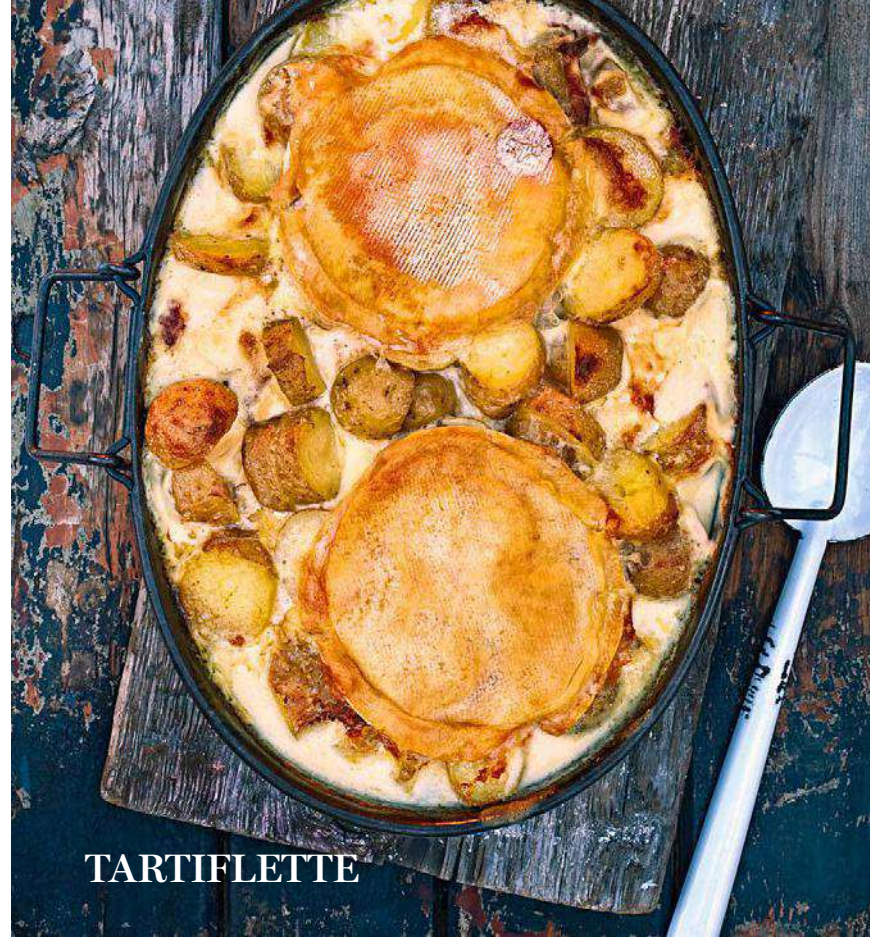
1 Die Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken. Die Zwiebel schälen, halbieren und fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig und leicht goldbraun anbraten. Die Fleisch- und Wurstreste zusammen mit den Zwiebelwürfeln, einer kräftigen Prise Muskat und der Petersilie in eine Küchenmaschine geben und alles zu einer groben Farce verarbeiten. Aus der Farce 20 walnussgroße Kugeln formen und abgedeckt kühl stellen.

2 Die Kartoffeln ungeschält in einen Topf mit kaltem Wasser geben. Wasser zum Kochen bringen, kräftig salzen und die Kartoffeln in 20–30 Minuten weich garen. Abgießen, etwas abkühlen lassen und dann die Schalen abziehen.

3 Die Kartoffeln mit einem Stampfer pürieren, mit Mehl, Reismehl, Polentagrieß, Ei und zerlassener Butter mischen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Den Kartoffelteig zu einer Rolle formen, in Frischhaltefolie einwickeln und 2 Stunden kalt stellen.

4 Teig in 20 Scheiben (à ca. 60 g) schneiden, die einzelnen Scheiben flach drücken, je um ein Fleischbällchen herumlegen und sorgfältig verschließen. Die Knödel in einem Topf mit siedendem Salzwasser in ca. 10 Minuten garen oder in Paniermehl wenden und in einer Pfanne in Öl 4–5 Minuten unter mehrmaligem Wenden braten, bis sie rundum goldbraun und knusprig sind. Mit der Meerrettichmayonnaise servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 110 Minuten zzgl. 2 Stunden Kühlzeit



TARTIFLETTE

Tartiflette

Tartiflette

FÜR 6 PERSONEN

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Butter
- 200 g Frühstücksspeck, gewürfelt
- 75 ml trockener Weißwein
- 200 g Sahne
- 300 g Reblochon (halbfester Schnittkäse aus Frankreich)
- etwas Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln waschen und in kochendem Salzwasser in 10–12 Minuten bissfest garen. Kartoffeln abgießen, etwas auskühlen lassen und in dicke Scheiben schneiden, dann beiseitestellen.

2 Den Knoblauch schälen, in feine Scheiben schneiden und kurz beiseitestellen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Speckwürfel darin knusprig braten. Knoblauch und Wein dazugeben und alles sprudelnd kochen lassen, bis der Wein fast vollständig verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, vom Herd nehmen, die Sahne einrühren und die Kartoffelscheiben untermischen.

3 Den Käse in dicke Scheiben schneiden. Die Kartoffelmischung mit dem Großteil der Käsescheiben in eine große ofenfeste Form geben, die Sahnereste aus der Pfanne schaben und darübergeben, die restlichen Käsescheiben darauflegen. Die Tartiflette 25–30 Minuten im Backofen überbacken, bis der Käse goldgelb ist und Blasen wirft. Heiß servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 80 Minuten



SAUERKRAUTSUPPE mit Salsiccia

Sauerkrautsuppe mit Salsiccia

Zuppa di crauti con salsiccia

FÜR 4 PERSONEN

- 400 g Salsiccia
- 2 EL natives Olivenöl extra
- 1 Zwiebel
- 1 Apfel
- 100 g mehligkochende Kartoffel
- 250 g Sauerkraut (Dose)
- 125 ml trockener Weißwein
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Wacholderbeeren
- 1 l Gemüsebrühe
- 1 Bund Schnittlauch
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Die Salsicce pellen und in Scheiben schneiden. Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Salsicce-Scheiben darin 3–4 Minuten bei kleiner Hitze braten. Anschließend aus dem Topf nehmen und beiseitestellen.

2 Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Apfel und Kartoffel schälen. Den Apfel vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Scheiben schneiden. Kartoffel waschen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Sauerkraut abgießen, leicht abtropfen lassen und grob hacken. Zwiebel, Apfel, Kartoffel und Sauerkraut 5 Minuten unter Rühren im Salsicce-Fett anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Gemüsebrühe ebenfalls dazugeben und alles aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren und alles ca. 60 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

3 Salsicce-Scheiben in die Suppe geben, den Herd ausschalten. Alles für weitere 10 Minuten auf der heißen Herdplatte ziehen lassen. Inzwischen Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Lorbeer und Wacholder aus der Suppe entfernen. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Schnittlauch garniert servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 90 Minuten

Überbackene Kasnockerl mit Pilzen

Gnocchetti al formaggio gratinati con funghi

FÜR 4 PERSONEN

- 400 g Mehl
- 7 Eier
- 100 ml Mineralwasser
- etwas frisch geriebene Muskatnuss
- 400 g Champignons
- 3 Zwiebeln
- 5 EL Butter
- 1 Bund Petersilie
- 150 g Limburger
- 150 g Bergkäse
- 4 EL Semmelbrösel
- 3 EL Milch
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Mehl, Eier und Mineralwasser in einer Schüssel mit einem Kochlöffel aufschlagen, bis der Teig zäh ist und Blasen wirft. Den Teig kräftig mit Muskat und Salz würzen. Dann abgedeckt ca. 20 Minuten ruhen lassen.

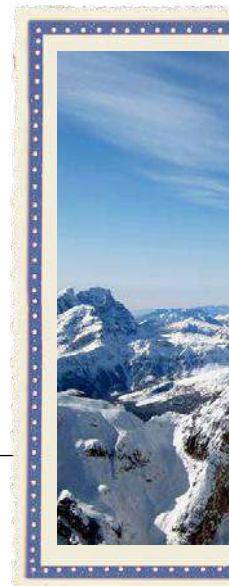
2 In der Zwischenzeit die Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. 2 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Champignons darin portionsweise kurz scharf anbraten. Zur letzten Portion die Zwiebeln geben und mitbraten. Alle Champignons mit den Zwiebeln in der Pfanne vermischen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen, vom Herd nehmen und beiseitestellen.

3 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und hacken. Beide Käsesorten von der Rinde befreien und grob reiben. Petersilie, Käse, Semmelbrösel und Milch in einer Schüssel mischen.

4 Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, dann kräftig salzen. Den Teig portionsweise mit einem Spätzlehobel oder einer Spätzlepresse in das kochende Salzwasser geben. Sobald die Nockerln an die Oberfläche steigen, diese mit einer Schaumkelle herausheben und auf einem Küchentuch gut abtropfen lassen. Mit dem gesamten Teig so verfahren.

5 Die Nockerln in eine große Auflaufform geben, mit dem Pilzgemüse und 2/3 der Käsemischung mischen. Übrige Käsemischung auf die Nockerln geben und die restliche Butter in Flöckchen darauf verteilen. Die Nockerln im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene 6–8 Minuten backen. Der Käse sollte goldgelb und kross sein. Heiß servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten



Fotos: Ira Leoni (2); getimages/vit (1), Sarof (1)



ALLEGHE *Venetien*

Am Fuße des Civetta-Massivs und am Ufer des gleichnamigen Sees liegt das idyllische Bergdorf Alleghe. Vor allem Einsteiger und Familien kommen auf den 80 Pistenkilometern in 1000 Metern Höhe auf ihre Kosten. Zwei Skischulen mit über 50 Skilehrern machen aus jedem Anfänger einen soliden Skifahrer. Weitere Infos finden Sie unter www.infodolomiti.it



ÜBERBACKENE KASNOCKERL *mit Pilzen*



Viani

Italiens schönste Seiten jetzt bestellen!

Bestellen Sie unseren kostenlosen, umfangreich bebilderten Produkt- und Spezialitätenkatalog unter www.viani.de/soisstitalien oder per E-Mail an ciao@viani.de. Oder stöbern Sie einfach in unserem **Online-Shop** mit über 2.500 ausgewählten Feinkostprodukten aus ganz Italien.

WWW.VIANI.DE





APFEL-BIRNEN-
GLÜHWEIN

Willkommene

SEELENWÄRMER

Ob fruchtig oder schokoladig, ob mit Schuss oder ohne – diese **Getränke**
werden Ihnen so richtig einheizen!

Alle Rezepte auf Seite 66



THYMIANTEE
mit Honig



APFELPUNSCH
mit Schuss



BLUTORANGENPUNSCH
mit Rosmarinsirup

HEISSE ZIMT- ORANGEN-SCHOKOLADE



HEISSE GEWÜRZMILCH *mit Amaretto*



Fotos: gettyimages/JulieWid (1), olinia (1), Rimma_Bondarenko (1), chengyuzheng (1)

HEISSE SCHOKOLADE *mit Marshmallows*



Diese Getränke wärmen HERZ & HÄNDE



Heiße Zimt-Orangen-Schokolade

Cioccolata calda al profumo di cannella e arancia

FÜR 4 PERSONEN

200 g Zartbitterschokolade
1/2 Bio-Orange
700 ml Milch
2 Zimtstangen
1/2 TL Zimtpulver
200 g Sahne

1 Von der Schokolade ca. 2 EL zum Garnieren mit einer Küchenreibe raspeln und beiseitestellen. Übrige Schokolade fein hacken. Orange heiß abwaschen und die Schale in Zesten abreiben. Dann den Saft auspressen.

2 Die Milch mit den Zimtstangen in einem Topf erhitzen. Die gehackte Schokolade dazugeben und unter Rühren schmelzen. Orangensaft und Zimtpulver dazugeben und ebenfalls unterrühren.

3 Die Sahne fast steif schlagen. Die Zimt-Orangen-Schokolade durch ein Sieb in Becher füllen, die geschlagene Sahne daraufgeben. Mit der geraspelten Schokolade und den Orangenzesten bestreut sofort servieren.

TIPP: Auch mit weißer Schokolade sehr gut!

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 15 Minuten

Heiße Schokolade mit Marshmallows

Cioccolata calda con marshmallow

FÜR 4 PERSONEN

150 g Zartbitterschokolade
600 ml Milch
150 g Sahne
50 g Kakaopulver zzgl. etwas mehr zum Bestäuben
80 g brauner Zucker
50 g kleine Marshmallows

1 Die Zartbitterschokolade fein hacken. Milch und Sahne in einen Topf geben und unter Rühren erwärmen. Kakaopulver und Zucker mit einem Schneebesen unterrühren.

2 Schokolade in die heiße Milchemischung geben und unter Rühren bei kleiner Hitze darin schmelzen. Nach Belieben mit einem Milchschaumer oder Stabmixer leicht aufschäumen. Schokolade in Tassen füllen, mit einigen Marshmallows anrichten und mit etwas Kakaopulver bestäubt sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 10 Minuten

Heiße Gewürzmilch mit Amaretto

Latte caldo speziato con amaretto

FÜR 4 PERSONEN

1 Vanilleschote
4 cm Ingwer
800 ml Milch
6 Sternanis
1/2 TL Kardamompulver
1 TL Zimtpulver
etwas frisch geriebene Muskatnuss
1/4 TL Pimentpulver
100 g Rohrzucker
50 ml Amaretto

1 Die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauslösen. Ingwer waschen und in Scheiben schneiden.

2 Die Milch mit Sternanis, Vanilleschote, -mark und Ingwer in einen Topf geben und aufkochen. Kardamom, Zimt, Muskat, Piment und Zucker dazugeben und mit einem Schneebesen in die Milch rühren. Bei kleiner Hitze unter Rühren köcheln lassen, bis der Zucker sich aufgelöst hat.

3 Den Topf vom Herd nehmen, dann den Amaretto unter die Gewürzmilch rühren. Diese dann durch ein kleines Sieb in Gläser oder Becher füllen und sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 15 Minuten

Eine würzige Angelegenheit

Sie dürfen im Winter nicht fehlen: duftende Gewürze wie Zimt, Gewürznelken, Muskat und Sternanis. Sie verleihen Gebäck, Desserts und nicht zuletzt auch Getränken eine wunderbare Note, und der Geruch alleine **gibt dem Genießer ein Gefühl von Geborgenheit**. Doch bei der Dosierung ist Vorsicht geboten: Viele Gewürze (z. B. Zimt) werden bitter, andere wiederum (z. B. Muskat) können bei übermäßigem Verzehr sogar giftig sein.





Apfel-Birnen-Glühwein

Vin brulé di mele e pere

FÜR 4 PERSONEN

- 2 Äpfel
- 2 Birnen
- 1 Bio-Zitrone (Saft)
- 700 ml Rotwein
- 150 ml Apfelsaft
- 150 ml Birnennektar
- 75 g brauner Zucker
- 4 Zimtstangen
- 3 Sternanis
- 6 Gewürznelken

1 Äpfel und Birnen waschen und nach Belieben grob in Stücke schneiden. Sofort mit dem Zitronensaft vermischen.

2 Rotwein, Apfelsaft, Birnennektar, Zucker, Gewürze und Obst in einen Topf geben. Vorsichtig bei kleiner Hitze erwärmen, aber nicht kochen lassen. Dann servieren.

TIPP: Besonders dekorativ sind die Apfel- und Birnenstücke im Glühwein, wenn Sie sie mit Plätzchenausstechern formen.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 20 Minuten



Thymiantee mit Honig

Tè al timo con miele

FÜR 4 PERSONEN

- 2 Bund Thymian
- 2 Bio-Zitronen
- 3-4 EL Honig

1 Den Thymian waschen und trocken tupfen. Zitronen heiß abwaschen, halbieren und in Spalten schneiden. 1 l Wasser aufkochen. Den Thymian in eine große Kanne geben und mit dem heißen Wasser überbrühen. Ca. 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

2 Den Tee mit dem Honig abschmecken. 1-2 Zitronenspalten in je 1 Becher geben und mit dem Tee aufgießen, dann servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 15 Minuten



Apfelpunsch mit Schuss

Punch di mele alcolico

FÜR 4 PERSONEN

- 3 cm Ingwer
- 2 Äpfel
- 1/2 Bio-Zitrone (Saft)
- 400 ml Apfelsaft
- 5 Gewürznelken
- 3 Sternanis
- 4 Zimtstangen
- 400 ml Weißwein
- 50 ml Calvados

1 Den Ingwer waschen und in Scheiben schneiden. Äpfel schälen und in Scheiben schneiden. Mit dem Zitronensaft vermischen.

2 Apfelsaft mit den Gewürzen, Ingwer und Apfelscheiben in einen Topf geben und aufkochen. Ca. 5 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Weißwein und Calvados dazugießen und alles vorsichtig erwärmen, dabei aber nicht kochen lassen. Den Punsch in Gläser geben und sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 20 Minuten



Blutorangenpunsch mit Rosmarinsirup

Punch di arance rosse con sciroppo al rosmarino

FÜR 4 PERSONEN

- 1 Bund Rosmarin
- 2 Bio-Zitronen
- 200 g Zucker
- 100 g Cranberrys
- 4 Bio-Blutorangen
- 1 Bio-Orange
- 400 ml Cranberrynektar
- 6 Sternanis
- 4 Zimtstangen

1 Für den Rosmarinsirup den Rosmarin waschen und trocken tupfen. Die Zitronen waschen und in Scheiben schneiden. Zucker, 2/3 des Rosmarins, Zitronen und 300 ml Wasser in einen Topf geben und aufkochen lassen. Offen ca. 10 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und mindestens 3 Stunden, besser über Nacht, durchziehen lassen.

2 Die Cranberrys waschen und abtropfen lassen. Blutorangen und Orange heiß abwaschen. Den Saft von 3 Blutorangen ausdrücken. Übrige Blutorange und Orange halbieren und in Scheiben schneiden.

3 Blutorangensaft, Cranberrynektar, Sternanis und Zimt in einen Topf geben und aufkochen, ca. 5 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Cranberrys, Blutorangen- und Orangenscheiben dazugeben und alles bei kleiner Hitze weitere 5 Minuten ziehen lassen.

4 Den Rosmarinsirup abseihen. Den Punsch in Gläser füllen und mit dem Sirup nach Belieben abschmecken. Mit dem übrigen Rosmarin anrichten und sofort servieren.

TIPP: Bereiten Sie die doppelte Menge an Rosmarinsirup zu und füllen Sie ihn in Flaschen – für selbst gemachte Geschenke.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 20 Minuten
zzgl. mindestens 3 Stunden Ruhezeit



Salzig-süßer Supersnack

Plötzlich ist er da, der Heißhunger.

Aber wofür schlägt das Herz: für etwas Süßes? Oder doch lieber etwas Salziges?
Diese kernigen Müsliriegel vereinen beides und nehmen Ihnen die Entscheidung kurzerhand ab

Müsliriegel mit krosser Geheimzutat

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK

- 200 g Honig
- 2 EL Butter
- 300 g Müsli nach Wahl
- 180 g Haferflocken
- 65 g gehackte Walnüsse
- 90 g „Saltletts Sticks“
- 50 g weiße Kuvertüre

ZUBEREITUNG

1 Den Backofen auf 120 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) mit Backpapier auslegen.

2 Honig und Butter in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze unter Rühren langsam erwärmen. Müsli, Haferflocken und Walnüsse dazugeben und alles gründlich vermengen.

3 Die Salzstangen dritteln und mit zur Müslimasse geben, alles vorsichtig vermengen. Die Masse vom Herd nehmen, in die vorbereitete Auflaufform geben und gleichmäßig darin verteilen, dann leicht festdrücken.

4 Die Masse 20-30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Mit Alufolie abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird. Dann aus dem Ofen nehmen und noch warm in 12 Riegel schneiden. Anschließend auskühlen lassen.

5 Die Kuvertüre hacken und über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen. Die Müsliriegel damit garnieren, dann alles fest werden lassen. Fertig sind die selbst gemachten Supersnacks für zwischendurch!

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten

Unser Zutaten-Tipp „SALTLETTS STICKS“

Kommen Familie oder Freunde zu Besuch oder soll es abends auf der Couch gemütlich werden, gehören die Saltletts Salzstangen als Snack auf den Tisch. Mit Meersalz verfeinert und im Ofen knusprig und goldbraun gebacken, sind die Saltletts Sticks mit ihren ausgesuchten Zutaten knuspriger Kult. Unser Rezept gegen Heißhunger überzeugt durch das Zusammenspiel aus herzhaft salziger Note und zuckriger Süße. Mehr Informationen finden Sie unter www.saltletts.de



Deftiges mit Fleisch

Rustikale Landküche

Unsere Kreationen mit Geflügel, Wild, Lamm-, Kalb- und Rindfleisch sind **echte Wohlfühlgerichte** - perfekt für einen gemütlichen Wintertag!

FOTOS & STYLING | IRA LEONI



WILDSCHWEIN- MEDAILLONS

*mit Pinienkernkruste und
cremiger Polenta*

Rezept auf Seite 71



GEFÜLLTE POULARDE

*mit Rosmarinkartoffeln und
Gorgonzola-Mangoldgemüse*

Rezept auf Seite 72





Ein feines Gericht mit

zartem Kalbfleisch



KALBSINVOLTINI

*mit grüner Olivenpaste
und Thymianrisotto*

Kalbsinvoltini mit grüner Olivenpaste und Thymianrisotto

Involtini di vitello con patè di olive verdi e risotto al timo

FÜR 4 PERSONEN

- 3 Schalotten
- 5 Stiele Thymian
- 10 EL natives Olivenöl extra
- 300 g Risottoreis
- 250 ml Weißwein
- 1/2 Bio-Zitrone (abgeriebene Schale)
- 1 l Gemüsebrühe
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Stiele Basilikum
- 200 g grüne Oliven, entsteint
- 1 TL Kapern in Lake (Glas), abgetropft
- 125 g Mozzarella
- 8 Kalbsschnitzel (à 80 g)
- 8 Parmaschinken-Scheiben
- 200 ml Kalbsfond
- 1 EL Butter
- 75 g frisch geriebener Parmesan
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Schalotten schälen und fein würfeln. Den Thymian waschen und trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen. 3 EL Öl in einem Topf erhitzen. Schalotten darin andünsten. Den Risottoreis dazugeben und mitdünsten, bis er glasig ist. Alles mit dem Wein ablöschen und diesen fast vollständig verkochen lassen. Die Hälfte des Thymians und die Zitronenschale untermengen. Nach und nach Gemüsebrühe dazugeben, diese immer wieder fast vollständig verkochen lassen, bevor weitere Brühe dazugeben wird. Auf diese Weise den Reis in ca. 25 Minuten garen.

2 Inzwischen Knoblauch schälen und grob hacken. Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen. Knoblauch, Basilikum, Oliven und Kapern mit 4 EL Öl fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Mozzarella abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden.

3 Kalbsschnitzel trocken tupfen und etwas flach klopfen. Von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen, dann mit der Olivenpaste bestreichen. Mit jeweils 1 Scheibe Parmaschinken sowie etwas Mozzarella belegen. Aufrollen und mit Holzspießen feststecken.

4 Das übrige Öl in einer Pfanne mit Deckel erhitzen. Die Röllchen darin bei mittlerer Hitze in ca. 5 Minuten rundherum goldbraun braten. Den Fond angießen und die Röllchen zugedeckt ca. 10 Minuten schmoren lassen.

5 Butter und Parmesan unter das Risotto rühren und das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Involtini aus der Pfanne nehmen, in Scheiben schneiden und mit dem Risotto anrichten. Mit dem übrigen Thymian bestreuen und sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten

Wildschweinmedaillons mit Pinienkernkruste und cremiger Polenta

Medaglioni di cinghiale in crosta di pinoli con polenta cremosa

TITEL-REZEPT



FÜR 4 PERSONEN

- 4 Zweige Rosmarin
- 50 g Pistazienkerne
- 50 g Semmelbrösel
- 1 Eiweiß
- 1 Knoblauchzehe
- 400 ml Milch
- 800 ml Gemüsebrühe
- 1 Lorbeerblatt
- 300 g Polentagrieß
- 500 g Wildschweinfilet
- 2 EL natives Olivenöl extra
- 1 Granatapfel
- 4 Schalotten
- 200 ml Wildfond

- 50 g Mascarpone
- 1 EL Butter
- 75 g frisch geriebener Parmesan
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Rosmarin waschen und trocken schütteln. Nadeln abzupfen und hacken. Pistazien fein mahlen. Mit Semmelbröseln, der Hälfte des Rosmarins und dem Eiweiß gut verrühren. Sollte die Masse zu krümelig sein, etwas Wasser unterrühren. Salzen und pfeffern.

2 Knoblauch schälen und andrücken. Milch und Gemüsebrühe mit Knoblauch und Lorbeerblatt aufkochen. Polenta einrühren, aufkochen lassen und bei kleiner Hitze nach Packungsangabe quellen lassen. Inzwischen den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Wildschweinfilet waschen und trocken tupfen. In 8 Medaillons schneiden und rundherum mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Medaillons darin bei großer Hitze von beiden Seiten je

3–4 Minuten scharf anbraten. Dann in eine Auflaufform geben. Mit der Pistazienmasse bedecken und diese leicht andrücken. Im vorgeheizten Ofen auf der oberen Schiene in ca. 10 Minuten goldbraun gratinieren.

3 Granatapfel halbieren. Saft der halben Frucht auspressen. Aus der übrigen Hälfte die Kerne herauslösen. Die Schalotten schälen und längs in Streifen schneiden. Schalotten, Fond und Granatapfelsaft zum Bratensatz in die Pfanne geben und aufkochen. Bei großer Hitze 5 Minuten einkochen lassen. Granatapfelkerne und Mascarpone einrühren. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Lorbeer und Knoblauch aus der Polenta entfernen. Übrigen Rosmarin, Butter und Parmesan dazugeben und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Polenta mit den gratinierten Wildschweinmedaillons und der Granatapfelsoße anrichten und servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten

Lammragout mit Cannellinibohnen und Rigatoni

Spezzatino di agnello con fagioli cannellini e rigatoni

FÜR 4 PERSONEN

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 250 g Staudensellerie
- 3 Stiele Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 4 Stiele Oregano
- 700 g ausgelöste Lammschulter
- 4 EL natives Olivenöl extra
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Prise Zucker
- 200 ml Rotwein
- 2 Lorbeerblätter
- 200 ml Lammfond
- 800 g geschälte Tomaten (Dose)
- 400 g Cannellinibohnen (Dose)
- 1/2 Bund Petersilie
- 400 g Rigatoni

etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Sellerie waschen, putzen und in Stücke schneiden. Thymian, Rosmarin und Oregano waschen und trocken tupfen. Blättchen bzw. Nadeln abzupfen und fein hacken. Die Lammschulter waschen, trocken tupfen und in breite Streifen oder Würfel schneiden.

2 Öl in einem Bräter erhitzen. Fleisch darin bei großer Hitze in ca. 2 Minuten scharf anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Sellerie dazugeben und kurz mitbraten. Tomatenmark unterrühren und alles mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Die gehackten Kräuter, Lorbeer, Lammfond und die Tomaten dazu-

geben und alles zugedeckt ca. 45 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren lassen.

3 5 Minuten vor Ende der Garzeit die Cannellinibohnen in ein Sieb abgießen, abspülen und gut abtropfen lassen. Die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Rigatoni nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen.

4 Bohnen zum Ragout geben und alles offen 10 Minuten köcheln lassen. Lorbeerblätter entfernen und das Ragout mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pasta abgießen und tropfnass mit dem Ragout vermengen. Alles mit der Petersilie bestreuen und sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 100 Minuten

Gefüllte Poularde mit Rosmarinkartoffeln und Gorgonzola-Mangoldgemüse

Pollo ripieno con contorno di patate al rosmarino e bieta al gorgonzola



FÜR 4 PERSONEN

- 6 Knoblauchzehen
- 5 Zweige Rosmarin
- 100 g getrocknete Tomaten in Öl (Glas), abgetropft
- 80 g schwarze Oliven, entsteint
- 1 küchenfertige Poularde (ca. 1,2 kg)
- 1 Bio-Zitrone in Scheiben
- 50 g Pinienkerne, geröstet
- 8 EL natives Olivenöl extra zzgl. etwas mehr zum Fetten
- 250 ml Geflügelfond
- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1 Zwiebel
- 800 g buntstieliger Mangold

100 g Gorgonzola
etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Knoblauch schälen und andrücken. Den Rosmarin waschen und trocken schütteln. Getrocknete Tomaten und Oliven grob hacken.

2 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Poularde von innen und außen waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann mit Zitronenscheiben, Pinienkernen, angedrückten Knoblauchzehen, 3 Rosmarinzwiegen, getrockneten Tomaten und Oliven füllen. Bauchöffnung mit kleinen Holzspießen verschließen und die Keulen sowie Flügel mit etwas Küchengarn zusammenbinden.

3 Eine Auflaufform mit etwas Öl fetten. Die gefüllte Poularde mit der Brustseite nach unten hineinlegen und mit 3 EL Öl bestreichen. Im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene ca. 90 Minuten garen, dabei nach ca. 30 Minuten wenden und den Fond angießen.

4 Inzwischen Kartoffeln waschen und der Länge nach vierteln. Die Nadeln vom übrigen Rosmarin abzupfen und fein hacken. Die Kartoffeln mit 3 EL Öl, Rosmarin, Paprikapulver, Salz und Pfeffer mischen. 40 Minuten vor Ende der Garzeit um die Poularde herum in der Auflaufform verteilen und mitgaren, bis sie gar und goldbraun sind.

5 Zwiebel schälen und fein würfeln. Mangold putzen, waschen und trocken tupfen. Die Blätter in Streifen schneiden. Die Stiele in kleine Stücke schneiden. Den Gorgonzola grob würfeln.

6 Übriges Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel und die Mangoldstiele darin andünsten. Mangoldblätter dazugeben und zusammenfallen lassen. Gorgonzola dazugeben und schmelzen lassen. Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Poularde mit den Rosmarinkartoffeln und dem Gorgonzola-Mangoldgemüse anrichten und servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 2 Stunden

Aromatische Pasta mit

würzigem Lamm



LAMMRAGOUT

mit Cannellinibohnen und Rigatoni

Herzhafter Kreation mit

edlem Wildfleisch



WILDGULASCH
mit Pilzen und Serviettenknödeln

Wildgulasch mit Pilzen und Serviettenknödeln

Gulasch di selvaggina con funghi e canederli "al tovagliolo"

FÜR 4 PERSONEN

5 altbackene Brötchen
1/2 Bund Petersilie
1 Zwiebel
3 EL natives Olivenöl extra
3 Eier
250 ml Milch
etwas frisch geriebene Muskatnuss
750 g ausgelöste Hirschkeule
200 g Schalotten
1 Knoblauchzehe
150 g Pancetta
1 Karotte
1/2 TL Kümmel Saat
10 Wacholderbeeren
2 EL Tomatenmark
400 ml trockener Rotwein
400 ml Wildfond
350 g Steinpilze
etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Für die Knödel die Brötchen in Würfel schneiden. Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in einer Pfanne in 3 EL Öl glasig andünsten. Eier, Milch, 1 TL Salz, etwas Muskat und die Hälfte der Petersilie verquirlen. In einer Schüssel die Brötchenstücke, die angegünstete Zwiebel und die Ei-Mischung gut vermengen und 45 Minuten ruhen lassen.

2 Inzwischen für das Gulasch den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Pancetta würfeln, Karotte schälen und in Scheiben schneiden. Schalotten, Knoblauch, Pancetta, Karotte und Fleisch in einen Bräter geben. Kümmel und Wacholderbeeren dazugeben. In einem Kochtopf das Tomatenmark mit Wein und Fond

aufkochen lassen. Den Mix über die Fleisch-Gemüse-Mischung geben. Abgedeckt im vorgeheizten Ofen ca. 90 Minuten garen.

3 Den Knödelteig in eine längliche Form bringen, auf ein befeuchtetes Küchentuch geben und fest aufrollen. Beide Enden des Tuchs mit Küchengarn verschließen. Wasser in einem Topf zum Sieden bringen, Serviettenknödel hineinlegen. Die Hitze reduzieren und den Knödel bei mittlerer Hitze in ca. 45 Minuten gar ziehen lassen.

4 Nach 90 Minuten Schmorzeit die Pilze putzen, in kleine Stücke schneiden und zum Gulasch geben. Dieses weitere 30 Minuten schmoren. Den Serviettenknödel aus dem Tuch nehmen und in 1,5 cm breite Scheiben schneiden. Mit dem Gulasch anrichten und mit der übrigen Petersilie bestreut servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 2,5 Stunden

Klassisches Rindergulasch mit Eiernudeln

Gulasch classico di manzo con pasta all'uovo

FÜR 4 PERSONEN

500 g Zwiebeln
750 g Rindfleisch (Schulter)
3 EL natives Olivenöl extra
2 EL Tomatenmark
2 TL edelsüßes Paprikapulver
1 TL rosenscharfes Paprikapulver
150 ml trockener Rotwein
500 ml Rinderfond
1 Lorbeerblatt
500 g Mehl
4 Eier
etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Zwiebeln schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Öl in einem großen Topf erhitzen und das Fleisch darin rundherum scharf anbraten, salzen und pfeffern. Die Zwiebeln dazugeben und glasig andünsten. Alles ca. 5 Minuten bei geschlossenem Topf garen.

2 Anschließend die Bratflüssigkeit vollständig verkochen lassen. Das Tomatenmark sowie beide Paprikapulversorten dazugeben, kurz anrösten und alles mit dem Rotwein ablöschen. Den Fond und das Lorbeerblatt dazugeben und das Gulasch abgedeckt bei mittlerer Hitze ca. 2 Stunden schmoren lassen.

3 In der Zwischenzeit für die Nudeln Mehl, Eier, 1 TL Salz und 250 ml Wasser mit den Händen kräftig vermengen, bis der Teig Blasen wirft. Dann 15 Minuten ruhen lassen. Den Teig in kleinen Portionen durch eine Spätzlepressen in das kochende Wasser geben. Alternativ ein Spätzle Brett verwenden. Wenn die Nudeln an der Wasseroberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle herausheben.

4 Das Lorbeerblatt aus dem Gulasch entfernen. Rindergulasch mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit den Eiernudeln auf Teller verteilen und sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 2,5 Stunden





FRISCH AUFGETISCHT

Was bringt die Saison?

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

LAUWARMER WIRSING-SALAT mit Ofengemüse

*Insalata di verza tiepida
e verdure al forno*



FÜR 4 PERSONEN

- je 300 g Pastinaken und Karotten
- 200 g festkochende Kartoffeln
- 1 Süßkartoffel
- 2 Rote-Bete-Knollen
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 4 EL Thymianblättchen
- 10 EL natives Olivenöl extra
- 500 g Brokkoliröschen
- 800 g Wirsing in breiten Streifen
- 4 EL Balsamicoessig
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Pastinaken, Karotten, Kartoffeln, Süßkartoffel und Rote Beten putzen, schälen und in beliebige Stücke schneiden. Gemüse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Knoblauch, Thymian und 6 EL Öl verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und über das Gemüse träufeln. Gemüse im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten garen.

2 Inzwischen Brokkoli und Wirsing in kochendem Salzwasser 3–4 Minuten blanchieren, dann abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Wirsing, Brokkoli und Ofengemüse mit restlichem Öl und Balsamicoessig vermengen und den Salat servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT
50 Minuten



WIRSING *Verza*

Charakteristisch für Wirsing sind seine dunkelgrüne Farbe und seine lockeren, krausen Blätter. Im Geschmack ist der Kohl besonders zart und fein, weshalb er sich sehr gut mit anderen Gemüsesorten, Pasta und Fleisch kombinieren lässt. Beim Kauf auf knackfrische Blätter ohne welke, gelbliche Spitzen achten. Im Kühlschrank lässt sich Wirsing bis zu einer Woche lagern. Die blanchierten Blätter können eingefroren werden.



Fotos: Gettyimages/Anwar Ezzaman (1), spaxax (1), Mzina (1), Pongasab (1)

ROSMARIN *Rosmarino*

Rosmarin wird botanisch gesehen zu den Lippenblütlern gezählt und hat seinen Ursprung im Mittelmeerraum. Die Pflanze bevorzugt sonnige, trockene Orte und kann bis zu zwei Meter hoch werden. Die essbaren Nadeln sind länglich-schmal und am Rand etwas nach innen eingerollt. Rosmarin ist eine wichtige Würzzutat der mediterranen Küche und verfeinert viele Fleisch- und Gemüsegerichte durch sein intensives Aroma.



ROSMARIN-FOCCACCIA mit Tomaten & Oliven

*Focaccia al rosmarino
con pomodori e olive*

FÜR 4 PERSONEN

- 500 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- 1 Würfel Hefe
- 1/2 TL Zucker
- 10 EL natives Olivenöl extra
- 4 Knoblauchzehen
- 3 Tomaten
- 80 g schwarze Oliven, entsteint
- 4 Zweige Rosmarin
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Mehl und 1 TL Salz in einer Schüssel vermischen. Hefe und Zucker in 250 ml lauwarmem Wasser auflösen. In die Schüssel zum Mehl gießen, 2 EL Öl dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen mit einem Küchentuch abgedeckt an einem warmen Ort 45 Minuten ruhen lassen.

2 Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Tomaten waschen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Die Oliven hacken. Den Rosmarin waschen und trocken tupfen. Die Nadeln abzupfen und fein hacken.

3 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in 4 Portionen teilen. Diese zu Fladen formen, auf mit Backpapier belegte Bleche legen und mit dem Stiel eines Kochlöffels Mulden in den Teig drücken.

4 Die Fladen jeweils mit 2 EL Öl beträufeln und anschließend mit Knoblauch, Tomaten, Oliven und Rosmarin bestreuen. Mit Salz und Pfeffer würzen und portionsweise im vorgeheizten Backofen in 15–20 Minuten goldbraun backen.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT**
80 Minuten zzgl. 45 Minuten Ruhezeit

KARTOFFELGRATIN mit Thymian und Taleggio

Gratin di patate con timo e taleggio



FÜR 8 PERSONEN

- 850 g festkochende Kartoffeln
- 4 Stiele Thymian
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g Taleggio
- 200 g Sahne
- 200 ml Milch
- etwas frisch geriebene Muskatnuss
- 50 g kalte Butter in Stückchen zzgl.
etwas mehr zum Fetten
- etwas Salz und frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer

1 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Den Thymian waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen. Knoblauch schälen und hacken. Den Taleggio in Scheiben schneiden.

2 Sahne, Milch, Knoblauch und Thymian verrühren und kräftig mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. 8 kleine Förmchen mit etwas Butter einfetten. Die Kartoffeln in die Förmchen schichten, die Sahnemischung dazugießen und alles mit dem Taleggio belegen.

3 Die kleinen Butterstückchen daraufgeben und die Gratins im vorgeheizten Ofen in 35–40 Minuten goldbraun überbacken. Mit Alufolie abdecken, sollte die Oberfläche drohen, zu dunkel zu werden.

TIPP: Das Gratin ist eine Vorspeise oder eine Beilage für 8 Personen. Als Hauptgericht mit Salat als Beilage werden 4 Personen davon satt.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT
70 Minuten



Fotos: gettyimages/nata_vkusidey (D. Nattika/Shutterstock.com, gettyimages/fasciadora (D. Archiv (1)



KARTOFFELN *Patate*

Kartoffeln sind reich an Vitaminen und Mineralstoffen, ein Großteil davon geht jedoch beim Kochen verloren. Daher sollten Kartoffeln immer mit Schale und möglichst wenig Wasser zubereitet werden. Festkochende Kartoffeln werden für Gratins und Salate, mehligkochende Sorten für Pürees und Eintöpfe bevorzugt. Sind die Kartoffeln beim Kauf fest und trocken, lassen sie sich in dunkeln Räumen über mehrere Monate lagern.



SPAGHETTI mit Rote-Bete-Pesto und Kürbiskernen

Spaghetti al pesto di barbabietola e semi di zucca



FÜR 4 PERSONEN

- 500 g Rote Bete**
- 2 Knoblauchzehen**
- 5 Stiele Basilikum**
- 200 ml Rote-Bete-Saft**
- 2 EL Weißweinessig**
- 1 EL Butter**
- 400 g Spaghetti**
- 50 g Pinienkerne, geröstet**
- 50 g frisch geriebener Parmesan**
- 1/2 Bio-Zitrone (Saft und abgeriebene Schale)**
- 6 EL natives Olivenöl extra**
- 1 Prise Zucker**
- 80 g Kürbiskerne, geröstet**
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Rote Bete ungeschält je nach Größe der Knollen 40–50 Minuten in kochendem Wasser garen. Abgießen, abschrecken und kurz abkühlen lassen. Dann schälen, dabei Küchenhandschuhe tragen. Den Knoblauch schälen und grob hacken. Basilikum waschen und trocken tupfen, die Blättchen abzupfen.

2 Rote-Bete-Saft mit Essig und Butter in einem Topf aufkochen, ca. 5 Minuten einkochen lassen. Spaghetti nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser al dente garen. Rote Bete, Pinienkerne, Knoblauch, Basilikum, Parmesan, Zitronensaft und -schale, Olivenöl und Zucker mit dem Stabmixer pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Die Spaghetti abgießen, dabei etwas Kochwasser auffangen. Die Rote-Bete-Saft-Reduktion mit etwas Kochwasser glatt rühren und die tropfnassen Spaghetti darin schwenken. Spaghetti mit Pesto und den Kürbiskernen anrichten und servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT

70 Minuten

ROTE BETE *Barbabietola*

Rote Bete hat hierzulande von September bis März Saison. Die Knollen sind reich an Mineralstoffen wie Kalium oder Kalzium und besitzen besonders viel Eisen. Beim Kauf sollten kleine Knollen bevorzugt werden, da diese zarter und weniger holzig im Geschmack sind. Wenn Rote Beten mit ihrer Schale gekocht werden, behalten sie ihre intensive Farbe bei. Zum weiteren Verarbeiten sollten unbedingt Küchenhandschuhe verwendet werden.



LAUCHCREMESUPPE mit Mascarpone

Vellutata di porri e mascarpone

FÜR 4 PERSONEN

400 g mehligkochende Kartoffeln
500 g Lauch
2 Zwiebeln
3 EL natives Olivenöl extra
1 l heiße Gemüsebrühe
200 g Mascarpone
etwas frisch geriebene Muskatnuss
etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Kartoffeln schälen, waschen und in Stücke schneiden. Lauch putzen, gut waschen und das Weiße sowie Hellgrüne in Ringe schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln.

2 Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Lauch darin andünsten. Kartoffeln dazugeben, die Gemüsebrühe dazugießen und alles aufkochen lassen. Die Suppe mit etwas Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 25 Minuten köcheln lassen.

3 In der Zwischenzeit das Grün des Lauchs waschen, trocken tupfen und in sehr feine Ringe schneiden. Mascarpone unter die Suppe rühren und alles fein pürieren. Die Suppe mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken, dann mit den Lauchringen anrichten und sofort servieren.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT**
50 Minuten



LAUCH *Porri*

Lauch wird zu den Zwiebelgewächsen gezählt und ist fester Bestandteil von Suppengemüse. Während der weiße Pflanzenteil süßlich bis leicht scharf schmeckt, ist der grüne Teil kräftiger und würziger im Geschmack und besitzt viel Betacarotin. Ist der Lauch sehr sandig, schneidet man ihn der Länge nach ein und spült ihn gründlich ab. Lauch bietet Suppen eine würzige Grundlage und Fleisch- und Fischgerichten einen aromatischen Geschmack.



ZITRONEN *Limone*

Zitronen haben ihre Saison in der kalten Jahreszeit und schützen das Immunsystem durch ihren hohen Vitamin-C-Gehalt. Unabhängig von der Herkunft der Zitronen, sollten die Früchte vor der Verarbeitung immer gründlich gewaschen werden, um die enthaltene Wachsschicht zu entfernen. Zitronen halten sich bei kühler Lagerung mehrere Wochen lang frisch. Das saure Aroma der Zitrone passt zu Fisch, Geflügel und süßen Speisen.



SAFTIGE ZITRONEN-KÜCHLEIN

Succosi tortini al limone

FÜR 16 STÜCK

- 4 Bio-Zitronen
- 1/2 Vanilleschote
- 250 g weiche Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten
- 160 g Zucker
- 4 Eier
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 80 g Puderzucker

1 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 2 Zitronen heiß abwaschen. Die Schale fein abreiben, dann den Saft auspressen. Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauslösen. Butter, Zucker und Vanillemark cremig rühren. Die Eier dazugeben und unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz vermischen und portionsweise unterrühren. Dann Zitronensaft und -schale dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

2 16 Briocheförmchen mit etwas Butter einfetten. Den Teig in die Förmchen füllen und 14–16 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Mit Alufolie abdecken, sollte die Oberfläche drohen, zu dunkel zu werden. Stäbchenprobe machen. Inzwischen die übrigen Zitronen heiß abwaschen. Zesten abschälen, dann den Saft auspressen. Den Puderzucker in eine Schüssel sieben, esslöffelweise Zitronensaft dazugießen und alles glatt rühren.

3 Die Zitronenküchlein aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Vorsichtig aus den Formen lösen, mit einigen Zesten garnieren und mit dem Zitronensirup beträufeln. Die Küchlein vollständig auskühlen lassen und servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT
50 Minuten

Jahresabo mit Gratis-Prämie ♥

Jetzt ^{so isst} *Stalier* zum exklusiven Vorteilspreis sichern,
satte 12% sparen und Gratis-Prämie **im Wert von 39,70 €** bekommen.*

Keine Ausgabe
verpassen

Alle zwei Monate eine
druckfrische Ausgabe

Immer ein paar Tage
früher als am Kiosk



7 Ausgaben
(inkl. 1 Sonderheft)
zum Vorzugspreis
statt ~~39,50 €~~
34,90 €

Versandkostenfreie
Lieferung

Mit einer
hochwertigen Prämie



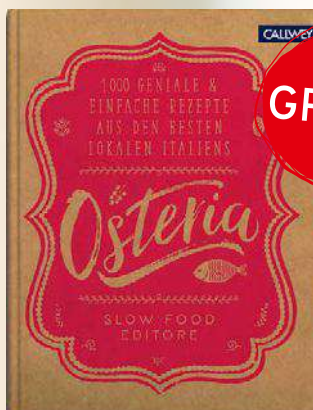
Messerset Colori® +

Kochen macht keine Freude? Das liegt oft an schlechtem Werkzeug. Ein gutes Messer kann hier den Unterschied machen – und wir schenken Ihnen gleich drei: Kochmesser, Allzweckmesser und gezacktes Rüstmesser. Die Messer von Colori®+ überzeugen durch Schärfe, rutschsichere Griffe und fröhliche Farben.

Unsere schärfste Prämie
im Wert von 39,70 €*



**Exklusive
Prämie**



GRATIS

Osteria – das italienische Kochbuch

Zuhause kochen, was in den besten Lokalen Italiens serviert wird. Osteria ist die ultimative Rezeptsammlung für alle, die authentisch italienisch kochen möchten. Von Antipasti über Primi & Secondi piatti bis zu den obligatorischen italienischen Dolci – das Buch der Slow Food Editore bringt mit 1.000 Rezepten die echte italienische Küche nach Hause. Das Besondere: alle Gerichte sind Originalrezepte der besten Trattorien, Osterien und Ristoranti – von Südtirol bis Sizilien.

Wert: 39,95 €*



GRATIS

Wärme-Kuscheltier Schaf Lavendi

Ein treuer Begleiter zu jeder Zeit: Unser Warmies®-Schaf Lavendi mit samtig weichem Fell ist ca. 33 cm lang und wiegt etwa 780 g. Außen flauschig-weich, innen angenehm-duftende Lavendelfüllung – Lavendi spendet Ihnen wohltuende Wärme in kuscheliger Optik! Mit nicht herausnehmbarer Lavendel-Hirse Korn-Füllung.

Wert: 19,99 €*

VERSANDKOSTENFREI BESTELLEN

www.soisstitalien.de/jahresabo
oder per Telefon unter 0711 / 72 52 291



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



Dreimal Nudeln mit teuflisch leckerer Soße

TRIO INFERNALE

Unserer Pasta fehlt zur Vollendung nur noch die passende Soße. Gut, dass wir fleißig Sugos nach original italienischen Rezepten gekocht haben. Setzen Sie schon mal den Wassertopf auf, denn diese drei Soßen sind im Nu auf dem Teller!

LINGUINE
mit Bohnen-Speck-Soße
Rezept auf Seite 86



Bringt die richtige Würze ins Spiel

Pancetta wird aus Bauchspeck vom Schwein hergestellt. Je nach Region wird dieser mit verschiedenen Kräutern eingelegt, dann gesalzen und luftgetrocknet. Bei einer vegetarischen Zubereitung alternativ zum Pancetta Oliven oder getrocknete Tomaten in die Soße geben.

*Aus der Soße wird
eine cremige Vorspeise*

Bereiten Sie aus Kopfsalat auch einmal eine cremige Suppe zu. Dazu einfach etwas mehr Gemüsebrühe zum Salat geben und später die doppelte Menge an Crème fraîche unterrühren. Anschließend alles fein pürieren und mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen.

FUSILLI mit Kopfsalatrahm



Fusilli mit Kopfsalatrahm

Fusilli con sugo di insalata alla panna

FÜR 4 PERSONEN

- 400 g Linguine
- 1 Schalotte
- 200 g Kopfsalat
- 1/2 Bund Petersilie
- 2 EL natives Olivenöl extra
- 100 g Sahne
- 150 ml Gemüsebrühe
- 50 g Crème fraîche
- etwas frisch geriebene Muskatnuss
- 2 Knoblauchzehen
- 500 g rohe Garnelen (küchenfertig)
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Die Pasta nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen. Dann in ein Sieb abgießen und beiseitestellen. Inzwischen die Schalotte schälen, halbieren und würfeln. Den Salat halbieren, vom Strunk befreien und in einzelne Blätter teilen.

2 Den Salat waschen, dann trocken schleudern und grob hacken. Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und grob hacken.

3 Die Schalotte in 1 EL Öl in einem Topf andünsten. Salat und Petersilie dazugeben und unter Wenden zusammenfallen lassen. Sahne und Brühe angießen, kurz aufkochen

und 5 Minuten köcheln lassen. Crème fraîche dazugeben und alles mit dem Stabmixer grob pürieren. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Muskat würzig abschmecken.

4 Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Garnelen waschen und trocken tupfen, dann salzen, pfeffern und in einer Pfanne im übrigen Öl ca. 5 Minuten scharf anbraten. Den Knoblauch dazugeben und kurz mitbraten.

5 Die Fusilli vorsichtig mit der Soße vermengen. Die Pasta auf Teller geben und zusammen mit den gebratenen Garnelen servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 25 Minuten

Penne mit sizilianischer Mangoldsoße

Penne con bieta alla siciliana

FÜR 4 PERSONEN

- 400 g Penne
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 400 g Mangold
- 2 EL natives Olivenöl extra
- 50 g Rosinen
- 1/2 TL Zimtpulver
- 1 TL flüssiger Honig
- 40 g Pinienkerne
- 50 g frisch geriebener Parmesan
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Die Pasta nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen. Dann in ein Sieb abgießen und beiseitestellen. Inzwischen die Zwiebel und den Knoblauch schälen und beides fein würfeln.

2 Den Mangold gründlich waschen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen schneiden. Die Stiele putzen und in schmale

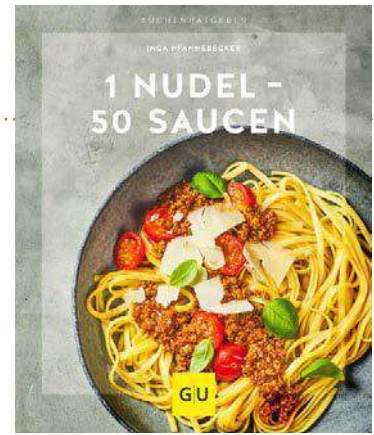
Stücke schneiden. Die Mangoldblätter grob in Stücke hacken.

3 Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch darin kurz andünsten. Die Mangoldstiele dazugeben und unter Wenden 2–3 Minuten mitbraten. Dann die Mangoldblätter dazugeben und unter Wenden in weiteren 2–3 Minuten zusammenfallen lassen.

4 Rosinen, Zimtpulver, Honig und 50 ml Wasser zum Mangold geben und alles zugedeckt ca. 5 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer zweiten Pfanne die Pinienkerne ohne Zugabe von zusätzlichem Fett leicht anrösten, dann beiseitestellen.

5 Die Penne zum Gemüse in die Pfanne geben und alles gut miteinander vermengen. Die Pasta auf Teller geben und mit Pinienkernen und Parmesan bestreut servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 30 Minuten



REDAKTIONSTIPP

Dass Nudeln glücklich machen, beweist Autorin Inga Pfannebecker in ihrem neuen Buch „1 Nudel – 50 Saucen“. Die farbenfrohen und abwechslungsreichen Pastagerichte, fotografiert von Wolfgang Schardt, sind schlicht eine Augenweide und sorgen für wahre Glücksgefühle beim Essen. 50 neue Soßenkreationen warten nur darauf, von Ihnen gekocht zu werden. On top gibt's praktische Tipps zu Pasta und Co. Gräfe und Unzer, 7,99 Euro

Linguine mit Bohnen-Speck-Soße

Linguine con fagioli e pancetta



FÜR 4 PERSONEN

- 400 g Linguine
- 480 g weiße Bohnen (Dose)
- 75 g Pancetta
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Stiele Salbei
- 2 EL natives Olivenöl extra
- 5 reife mittelgroße Tomaten
- 2 TL Bio-Zitronensaft
- 1 TL Butter
- 50 g frisch geriebener Parmesan
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Die Pasta nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen. Dann durch ein Sieb abgießen und beiseitestellen. In der Zwischenzeit die Bohnen in ein Sieb abgießen, dabei die Flüssigkeit auffangen und 200 ml abmessen, evtl. mit etwas Wasser auf 200 ml auffüllen.

2 Den Pancetta in schmale Streifen schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und beides fein würfeln. Den Salbei waschen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen zupfen.

3 Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Salbei darin knusprig anbraten, dann herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Den Pancetta im selben Öl knusprig auslassen. Die Zwiebel und den Knoblauch dazugeben und kurz andünsten. Die Bohnen sowie die abgemessene Bohnenflüssigkeit dazugeben, alles kurz aufkochen und dann ca. 5 Minuten köcheln lassen.

4 Inzwischen die Tomaten waschen, mit einem Messer oben und unten kreuzweise einritzen, in eine Schüssel legen und mit kochendem Wasser übergießen. Die Tomaten 1–2 Minuten ziehen lassen, kalt abschrecken und vorsichtig häuten. Die abgezogenen Tomaten dann vierteln, entkernen und das Fruchtfleisch fein würfeln.

5 Etwa die Hälfte der Bohnen in der Pfanne mit dem Löffelrücken zerdrücken, sodass eine sämige Soße entsteht. Alles mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und die Butter unterrühren. Wird die Soße zu dick, noch etwas Wasser unterrühren.

6 Die Pasta in die Pfanne zu den Bohnen geben und alles gut miteinander vermengen. Die Pasta auf Teller geben und mit dem Salbei, den Tomatenwürfeln und dem Parmesan bestreuen. Das Gericht sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 25 Minuten

Da bleibt ganz sicher
NICHTS ÜBRIG

PENNE

mit sizilianischer Mangoldsoße



Ein perfektes Duett

Mangold wird ähnlich wie Spinat zubereitet und kommt seinem Geschmack sehr nahe. Besonders schmackhaft wird Mangold in Verbindung mit Käse wie Parmesan. Für ein noch intensiveres Aroma können Sie Gorgonzola verwenden. Dafür den Gorgonzola würfeln und in der Soße schmelzen lassen.



• DRINK •
**19
73**
• EAT •
• REPEAT •
• ENJOY •

Viani

**Italiens
schönste
Seiten
kostenlos
bestellen!**

Bestellen Sie unseren kostenlosen, umfangreich bebilderten Spezialitätenkatalog mit umfassenden Produktinformationen und Anwendungstipps unter www.viani.de/soisstitalien oder per E-Mail an ciao@viani.de. Oder stöbern Sie einfach in unserem mehrfach **ausgezeichneten Online-Shop** mit über 2.500 ausgesuchten Feinkostprodukten aus ganz Italien! Versandkostenfreie Lieferung ab 50 € Bestellwert!

WWW.VIANI.DE



♥ CULTURA

Weihnachtsstimmung in Venedig

In der Adventszeit kehrt Ruhe in die bunte Lagunenstadt ein und man kann die besinnliche Zeit genießen. Auf der Piazza San Marco steht einer der größten Weihnachtsbäume der Welt, stimmungsvolle Lichterketten überspannen die Kanäle und mit Glück sieht man die als Weihnachtsmänner getarnten Ruderer auf dem Canal Grande. Der bemerkenswerteste Weihnachtsmarkt ist auf dem Campo-Santo-Stefano-Platz. Dort gibt es jede Menge Panettone, festliche Musik, Punsch und vieles mehr. Weitere Infos unter www.donorione-venezia.it

Italiano - Deutsch

assaporare.....genießen
leggere.....lesen
la vacanza.....der Urlaub
sciare.....Skifahren
la decorazione natalizia...die Weihnachtsdeko
lo scambio dei regalile.....die Bescherung
capodanno.....der Jahreswechsel
innervato.....verschneit
tradizionale.....traditionell
incartare i regali.....Geschenke verpacken
scaldarsi.....sich aufwärmen
il presepe vivente.....das Krippenspiel



LA DOLCE VITA

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



♥ VACANZA

IMMER IM BLICK
Das Hotel „SILENA“
liegt direkt am Skilift



Ein Hotel für die Seele

Das Vier-Sterne-Natur-Designhotel „SILENA“ im Pustertal in Südtirol ist ein einzigartiger Erholungsort auf 1354 Meter Höhe und liegt direkt am Lift der Ski- & Almenregion Gitschberg Jochtal. Das Hotel verspricht mit der Feng-Shui-inspirierten Architektur und der Einrichtung aus Naturmaterialien pure Gemütlichkeit. Die Classic-Rooms (ab 104 Euro/Person) sind auf 25–30 qm mit Südbalkon, Tageslichtbad, Flat-TV und Minibar ausgestattet, Halbpension und Zugang zum Spa sind inklusive. In der Soulful Junior Suite (ab 170 Euro/Person) findet man auf 45 qm ein Kingsize-Himmelbett, einen begehbaren Kleiderschrank, ein offenes Badezimmer und ebenfalls einen Südbalkon vor. Ein weiteres Highlight ist die 33 qm große Panorama-Sauna auf dem Dach des Hotels mit tollem Ausblick auf die atemberaubende Berglandschaft. Im hauseigenen Restaurant gibt es Spezialitäten aus Südtirol in spezieller Darreichungsform und eine Auswahl von über 400 Qualitätsweinen. Für alle Aktivurlauber gibt es Yoga, Atemwanderungen, Ausflüge mit dem Fatbike und geführte Meditationen. Ganz besonders ist auch die kleine Bibliothek, in der man ausgewählte südasiatische Teesorten genießen kann. Das Hotel kombiniert Ruhe, Bewegung und die Natur Südtirols und sorgt so für einen unvergesslichen Urlaub. Mehr unter www.silena.com

Fotos: gettyimages/Rudimental (1); Alessi (5); PR (6) |
Illustration: gettyimages/wujekerry (1)

♥ ASSAPORARE



Christbaumkugeln

Die neue weihnachtliche Dekoidee von Marcello Jori gehört zum Projekt „Le Palle Prespe“ und vereint Krippe und Weihnachtsbaum. Die mundgeblasenen Kugeln (Ø 9 cm) gibt es in diversen Ausführungen, von der Madonna über Guiseppa bis hin zum Esel. Je 18 Euro. Weitere Infos unter www.alessi.com

Im Handumdrehen

Wer sich bewusst ernährt, muss auf Nudeln nicht verzichten. Mit dem Spiralschneider „Spirelli“ zaubern Sie im Nu feine Spaghetti aus Zucchini, Karotte, Gurke und Co. Die Küchenpinzette „Soco“ (30 cm) hilft anschließend dabei, die Gemüsenester formschön auf den Tellern anzurichten. Zum Set gehören zudem eine praktische Reinigungsbürste sowie ein Heft mit feinen Rezepten. Jubiläumsset für ca. 20 Euro. Weitere Infos unter www.gefu.com



Chin-chin!

Wer mit seinen Liebsten zum Jahreswechsel hochklassig anstoßen will, sollte die neue Serie „Superglas“ von Koziol testen. Diese besteht aus einem besonderen Hightechmaterial, das die Gläser viermal isolierfähiger, kratzfest, sehr robust und 100 % recycelbar macht.

Ab ca. 5 Euro, www.koziol-shop.de

Zum Einkuscheln ...

... eignen sich die Kissen von Steiner 1888 aus Merinowolle. Chic und modern kommen die Kissen in aufregenden Farben daher (je ca. 108 Euro). Das Unternehmen

alpenweit vertreibt nachhaltige Produkte aus der Region. Weitere Infos unter www.alpenweit.de





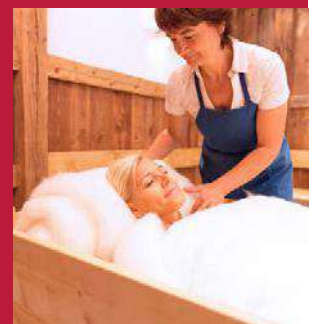
Mit dem „Roten Hahn“ Südtirol erleben



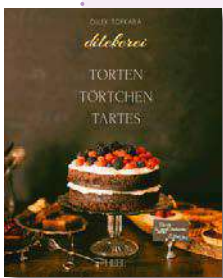
Der Südtiroler Bauernbund vereint unter der Dachmarke „Roter Hahn“ 1.700 authentisch geführte Höfe in ganz Südtirol. So können Urlauber die bäuerliche Kultur in ihrer einzigartigen Vielfalt erleben. Die vier Säulen „Urlaub auf dem Bauernhof“, „Bäuerliche Schankbetriebe“, „Qualitätsprodukte vom Bauern“ und „Bäuerliches Handwerk“ stehen für das Fundament der Erlebnisreisen in Südtirol und zeigen den Reisetrend der Zukunft auf. Reisen von „Roter Hahn“ garantieren ein authentisches sowie nachhaltiges Erlebnis in kleinen Strukturen – dabei stets in familiärer und gastfreundlicher Atmosphäre und mit einem großen Bezug zur Regionalität. Weitere Infos unter www.rotelhahn.it



BERGIDYLL Urlaub im schönen Südtirol (oben)
VIEHZUCHT ganz nah und zum Anfassen (ganz links)
BODENSTÄNDIG Die Einrichtung ist rustikal und traditionell (links)
ERHOLUNG in Schafswolle eingewickelt (rechts)



♥ LEGGERE



Kleine Leckereien

Lieben Sie Torten und hübsch dekorierte Tartes? Schauen Sie doch mal in das Buch „dilekerei: Torten - Törtchen - Tartes“ von Dilek Topkara. Hier gibt es leckere Rezepte und tolle Fotos von Melek Özdemir, die einem das Wasser im Munde zusammenlaufen lassen. Die leidenschaftliche Bäckerin machte eine Ausbildung zur Cake-Designerin in New York und London. 2013 eröffnete sie dann das beliebte Café „dilekerei“ in Berlin. **Heel Verlag, 24,99 Euro**



Gluten- und sorgenfrei

Glutenfrei heißt nicht, dass man verzichten muss! In dem neuen Buch „Glutenfreie Pasta, Pizza & Quiche“ zeigen Maria Blohm und Jessica Frej, wie einfach das geht. Jessica leidet selbst an Zöliakie. Hier gibt es ihre Lieblingsrezepte ohne Gluten und praktische Einkaufstipps für den Weg in die (Gluten-) Freiheit! **Jan Thorbecke Verlag, 20 Euro**

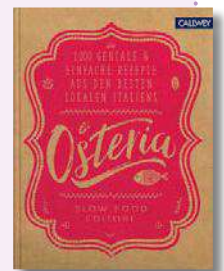
Genussvoll durch den Winter

Die Weihnachtszeit ist die Zeit des Schlemmens! Mit den „Winterwohlgefühlrezepten für Genießer“ sind Sie von Suppen bis Plätzchen mit wahren Delikatessen ausgestattet. Wie wäre es beispielsweise mit einem Auberginencurry getoppt von Granatapfelkernen oder Pistazien-Meringues? Freuen Sie sich auf exquisite Gaumenfreuden, die nur darauf warten, Ihnen die Feiertage zu versüßen. **Jan Thorbecke Verlag, 8,99 Euro**



Authentische italienische Küche

In dem Buch „Osteria: 1000 geniale & einfache Rezepte aus den besten Lokalen Italiens“ findet man alle Klassiker der italienischen Küche. Von leckeren Antipasti über deftige Hauptgerichte bis hin zu italienischen Dolci – die 1000 Originalrezepte bringen Italien zu Ihnen nach Hause. Probieren Sie sich an Klassikern und Neukreationen und entdecken Sie die Geheimnisse aus der Küche der besten Lokale Italiens. **Callwey Verlag, 39,95 Euro**



Fotos: Roter Hahn/Frieder Blicke (4), PR (6)

♥ ASSAPORARE

Süß und salzig in Kombination

Die Marke Odenwald steht für Qualität und innovative Produkte. Neben dem klassischen Sortiment Odenwald Fruchtauslese gibt es erlesenen Bio-Genuss, Fruchtmus und leckere Pürees. Weitere Infos und Rezeptideen unter www.odewald-fruechte.de



Kalbskotelett mit Balsamico-Pflaumen

ZUBEREITUNGSZEIT CA. 40 MINUTEN | FÜR 4 PERSONEN

1 Zwiebel // 5 Knoblauchzehen // 1 l Rinder- oder Gemüsebrühe // 1 Bund Petersilie // 5 EL natives Olivenöl extra // 230 g Risottoreis // 1 Lorbeerblatt // 1 EL Bio-Zitronensaft // 1 Schalotte // 200 g Odenwald Pflaumen // 2 EL Honig // 3 EL Balsamicoessig // 4 Kalbskoteletts à 250 g // 4 Zweige Rosmarin // 30 g kalte Butter // 50 g frisch geriebener Parmesan // etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Zwiebel und 2 Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Die Brühe erhitzen. Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen. Stiele und Blättchen getrennt voneinander hacken.

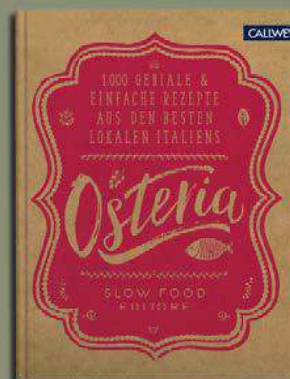
2 Petersilienstiele, Zwiebel und Knoblauch in 2 EL Öl anbraten. Reis und Lorbeerblatt dazugeben, kurz mitandünsten, alles mit Zitronensaft ablöschen. Brühe nach und nach angießen, dabei gut umrühren. Reis in 20 Minuten al dente garen. Inzwischen Schalotte schälen und würfeln. Die Pflaumen in ein Sieb gießen und abtropfen lassen.

3 1 EL Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen, die Schalotte darin glasig dünsten, Pflaumen und Honig dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Essig ablöschen, etwas einkochen lassen. Dann die Pfanne beiseitestellen. Übrigen Knoblauch andrücken.

4 Die Koteletts in einer Pfanne mit 2 EL Öl, den Knoblauchzehen und Rosmarinzwiegen bei mittlerer Hitze 10-12 Minuten von beiden Seiten braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz ruhen lassen.

5 Das Risotto vom Herd nehmen. Butter, Parmesan und die gehackte Petersilie unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Kalbskoteletts mit dem Petersilienrisotto und den Balsamico-Pflaumen servieren.

ITALIEN PUR

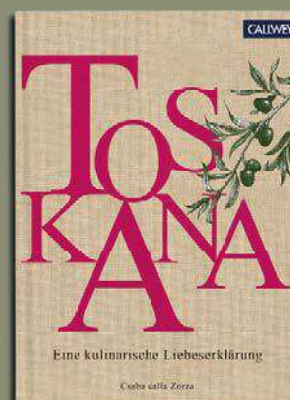


Slow Food Editore

OSTERIA

**1.000 geniale & einfache
Rezepte aus den besten Lokalen
Italiens**

· 528 Seiten, 18,8 x 26,2 cm
· gebunden mit Sonderausstattung
· € [D] 39,95 / € [A] 41,10
· ISBN: 978-3-7667-2385-7



Csaba dalla Zorza

TOSKANA

· 416 Seiten, über 300 Farbfotos
· € [D] 39,95 / € [A] 41,10
· ISBN 978-3-7667-2234-8



Accademia Italiana
della Cucina (Hrsg.)

LA CUCINA

Die originale Küche Italiens

· 4. Auflage 2017, 960 Seiten
· € [D] 39,95 / € [A] 41,10
· ISBN 978-3-7667-2036-8



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

FOTOS & STYLING | FRAUKE ANTHOLZ

25
Minuten

LINSENSALAT mit Salsiccia

Insalata di lenticchie con salsiccia

FÜR 4 PERSONEN

- 250 g rote Linsen
- 2 Fenchelknollen
- 150 g gelbe Tomaten
- 100 g Feldsalat
- 50 g Mandelkerne
- 150 g Mini-Mozzarellakugeln
- 7 EL natives Olivenöl extra
- 4 Salsicce
- 3 EL Balsamicoessig
- 1 TL Honig
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Linsen in ein Sieb geben und gründlich abspülen, dann 8–9 Minuten in kochendem Salzwasser al dente garen, abgießen.

2 Fenchel waschen und putzen. Das Grün fein hacken und beiseitelegen. Die Knollen halbieren, vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden. Tomaten waschen und vierteln. Den Feldsalat verlesen, waschen und trocken schleudern. Die Mandeln hacken. Die Mini-Mozzarellakugeln vierteln.

3 Die Salsicce in einer Pfanne mit 2 EL Öl 7–8 Minuten rundherum braten. Übriges Öl, Essig, Honig, Fenchelgrün, Salz und Pfeffer verquirlen. Linsen, Gemüse, Mandeln und Mozzarella mit dem Dressing in einer Salatschüssel vermengen. Den Linsensalat mit je 1 Salsiccia sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 25 Minuten



35
Minuten

STECKRÜBENPÜREE mit Schweinemedallions und Zwiebel-Oliven-Gemüse

*Purè di cavolo navone con medaglioni
di maiale e contorno di cipolle e olive*

FÜR 4 PERSONEN

- 800 g Steckrüben
- 200 g mehligkochende Kartoffeln
- 4 rote Zwiebeln
- 75 g grüne Oliven, entsteint
- 2 Stiele Thymian
- 2 EL natives Olivenöl extra
- 4 Schweinemedallions (à ca. 125 g)
- 250 ml warme Milch
- 2 EL weiche Butter
- etwas frisch geriebene Muskatnuss
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Steckrüben und Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, dann in kochendem Salzwasser je nach Größe 15–20 Minuten garen.

2 Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Oliven in Ringe schneiden. Thymian waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und fein hacken. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig andünsten. Oliven und Thymian dazugeben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Schweinemedallions waschen und trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Restliches Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen. Die Medallions darin unter Wenden scharf anbraten, dann bei kleiner Hitze gar ziehen lassen.

4 Steckrüben und Kartoffeln abgießen, zurück in den Topf geben, kurz ausdampfen lassen. Milch und Butter dazugeben und alles mit dem Kartoffelstampfer fein zerdrücken. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

5 Das Steckrübenpüree mit den gebratenen Schweinemedallions und dem Zwiebelgemüse auf Teller verteilen und sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 35 Minuten





35
Minuten

ROTE-BETE-SUPPE mit Zitronen-Croûtons

*Zuppa di barbabietole con
crostini al limone*



FÜR 4 PERSONEN

- 600 g Rote Bete
- 150 g mehligkochende Kartoffeln
- 1 säuerlicher Apfel
- 1 Zwiebel
- 5 EL natives Olivenöl extra
- 800 ml heiße Gemüsebrühe
- 3 TL Meerrettich (Glas)
- 3 Ciabatta-Brötchen
- 1 Bio-Zitrone (abgeriebene Schale)
- 200 g Sahne
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Rote-Bete-Knollen und Kartoffeln schälen. Den Apfel schälen und vom Kerngehäuse

befreien. Alles in grobe Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

2 In einem großen Topf 2 EL Olivenöl erhitzen. Rote Bete, Kartoffeln, Apfel und Zwiebel darin unter Rühren ca. 3 Minuten andünsten. Mit der Brühe ablöschen und aufkochen lassen. Dann den Meerrettich dazugeben und die Suppe 15 Minuten sanft köcheln lassen.

3 Für die Croûtons die Brötchen in grobe Würfel schneiden. In einer Pfanne das restliche Öl erhitzen. Zitronenschale und Brötchenwürfel dazugeben und diese unter Wenden goldgelb und kross anrösten.

4 Die Rote-Bete-Suppe mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Sahne unterrühren und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe in Suppenteller geben und mit den Zitronen-Croûtons bestreut sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT **35 Minuten**

35
Minuten

PARMESANWAFFELN mit Quittenkompott

*Cialde al parmigiano con
composta di mele cotogne*

FÜR 4 PERSONEN

- 600 g Quitten
- 1 Bio-Zitrone (Saft)
- 120 g Zucker
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 100 g Parmesan
- 4 Eier
- 150 g weiche Butter zzgl. etwas mehr
zum Fetten
- 100 ml Milch
- etwas Salz und frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer

1 Für das Kompott die Quitten mit einem scharfen Messer schälen, dann vom Kerngehäuse befreien und würfeln. Quittenwürfel mit 200 ml Wasser, Zitronensaft und Zucker aufkochen, dann ca. 25 Minuten sanft köcheln lassen, bis die Früchte weich sind.

2 Mehl und Backpulver in eine kleine Schüssel sieben. Den Parmesan in eine separate Schüssel fein reiben. Eier und Butter in einer Schüssel cremig rühren. Die Mehlmischung abwechselnd mit der Milch unter den Eiermix rühren. Den Parmesan ebenfalls unterrühren. Den Teig mit Salz und Pfeffer würzen und kurz quellen lassen.

3 Das Waffeleisen vorheizen und mit Butter fetten. Aus dem Teig Waffeln backen. Diese mit dem Quittenkompott servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT **35 Minuten**





GNOCCHI mit Wirsing und Senfsoße

Gnocchi con verza e salsa alla senape

FÜR 4 PERSONEN

- 1 Wirsing (ca. 750 g)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 80 g getrocknete Tomaten in Öl (Glas)
- 3 EL natives Olivenöl extra
- 100 ml heiße Gemüsebrühe
- 400 g Gnocchi (Kühlregal)
- 200 ml Milch
- 100 g Mascarpone
- 3 EL Senf
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Den Wirsing putzen, vierteln und vom Strunk befreien, dann in feine Streifen schneiden und waschen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden.

2 Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel und Knoblauch darin kurz andünsten. Kohl dazugeben und 3–5 Minuten unter Rühren mitbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und bei geschlossenem Deckel ca. 5 Minuten garen. Die Gnocchi nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser al dente kochen.

3 Sobald der Kohl etwas zusammengefallen ist, Milch und Mascarpone dazugeben und alles kurz aufkochen lassen. Dann Senf und getrocknete Tomaten dazugeben und alles für weitere 3 Minuten einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Die Gnocchi vorsichtig abgießen und mit dem Wirsinggemüse auf Tellern anrichten. Das Gericht mit etwas Pfeffer bestreuen und sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 25 Minuten

SCHOKOLADEN-AMARETTINI-KÜCHLEIN mit Kumquatskompott

Tortini di cioccolato e amaretti con composta di kumquat

FÜR 4 PERSONEN

- 250 g Kumquats
- 1 Bio-Orange (Saft)
- 50 g brauner Zucker
- 1 Msp. Zimtpulver
- 100 g weiche Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten
- 50 g Amarettini zzgl. einige mehr zum Garnieren
- 100 g Zartbitterschokolade
- 60 g Zucker
- 2 Eier
- 2 Eigelb
- 80 g Mehl

1 Kumquats waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. 100 ml Wasser, Orangensaft, braunen Zucker und Zimt in einem

Topf aufkochen. Kumquats dazugeben und alles 10 Minuten offen einkochen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

2 Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. 4 ofenfeste Förmchen (Ø 7 cm) mit Butter fetten. Die Amarettini zerbröckeln.

3 Schokolade grob hacken und langsam über einem heißen Wasserbad schmelzen. Butter mit Zucker schaumig schlagen. Eier und Eigelb nach und nach unterrühren. Dann Mehl und geschmolzene Schokolade dazugeben und alles glatt rühren. Amarettinibrösel unterheben. Den Teig in die Förmchen füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten backen. Im Inneren sollten sie noch flüssig sein. Ggf. die Oberfläche mit Alufolie abdecken.

4 Schokoladenküchlein aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Dann vorsichtig aus den Förmchen lösen und auf Dessertteller geben. Mit Kumquatskompott anrichten und mit Amarettinibröseln garniert servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 25 Minuten





**BIRNEN-
TARTELETTES**
mit Kräuterguss

Fotos: Maria Grossmann und Monika Schürle (1), gettyimages/Aleksandra Natic (1), wukeyery (1)

Frohes neues Jahr!

Haben Sie schon eine Idee, womit Sie Ihre Gäste an Silvester kulinarisch verwöhnen möchten?
Wie wäre es mit diesen **feinen Häppchen für ein Partybüfett der Extraklasse**



Birnen-Tartelettes mit Kräuterguss

Tartellette di pere alle erbe

FÜR 12 STÜCK

FÜR DEN TEIG

- 15 g frisch geriebener Parmesan
- 120 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- 1/2 TL Salz
- 1 Prise Zucker
- 70 g weiche Butter zzgl. etwas mehr zum Fetten
- 1 Eigelb

FÜR DEN GUSS

- 80 g gemischte Kräuter (z. B. Petersilie, Oregano, Schnittlauch) zzgl. etwas mehr zum Garnieren
- 80 g Sahne
- 80 ml Milch
- 1 Ei
- etwas frisch geriebene Muskatnuss
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

FÜR DEN BELAG

- 1 Birne
- 3 EL Haselnusskerne

AUSSERDEM

- einige getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken

1 Für den Teig Parmesan, Mehl, Salz, Zucker, Butter und Eigelb in eine Schüssel geben. Alles mit den Händen zügig zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.

2 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. 12 Tarteletteförmchen (Ø 7 cm) mit etwas Butter einfetten. Den Teig in 12 gleich große Portionen teilen und je 1 Portion mit den Fingern gleichmäßig in die Förmchen drücken, jeweils mit Backpapier belegen. Die getrockneten Hülsenfrüchte darauf verteilen. Die Förmchen auf ein Backblech setzen und den Teig auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen in ca. 15 Minuten hellbraun backen.

3 Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Blättchen bzw. Nadeln abzapfen. Einige beiseitelegen, die übrigen hacken. Kräuter, Sahne und Milch pürieren. Das Ei dazugeben und kurz untermixen. Den Kräuterguss mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

4 Inzwischen für den Belag die Birne waschen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Jedes Viertel in 6 Stücke schneiden. Die Haselnüsse grob hacken. Die Förmchen aus dem Backofen nehmen. Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen.

5 Kräuterguss in die Förmchen füllen, mit je 2 Birnenstücken und gehackten Nüssen belegen. Tartelettes im Ofen weitere 10–15 Minuten backen, bis der Guss gestockt ist. Tartelettes herausnehmen, vorsichtig aus den Förmchen lösen und mit Kräutern garniert servieren.

TIPP: Die Tartelettes können Sie schon am Vortag zubereiten.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten zzgl. 30 Minuten Kühlzeit**



Kürbis-Ziegenkäse-Spießchen

Spiedini di zucca e caprino

FÜR 12 STÜCK

- 3 EL Pinienkerne
- 150 g Kürbisfruchtfleisch (z.B. Butternuss- oder Muskatkürbis), geschält
- 2 EL natives Olivenöl extra
- 24 Minzblättchen
- 3 kleine Ziegenfrischkäsetaler (ca. 125 g)
- 6 EL alter Balsamicoessig (alternativ Balsamicocreme)
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

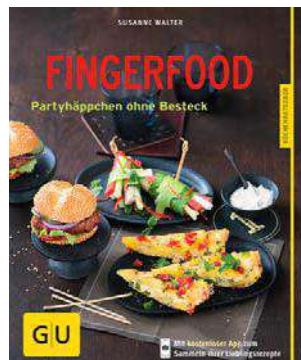
1 Die Pinienkerne ohne Zugabe von Fett in einer kleinen Pfanne goldbraun rösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Das Kürbisfruchtfleisch in 12 flache und mundgerechte Stücke schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Kürbisstücke darin von beiden Seiten in 1–2 Minuten bissfest braten. Sie sollten leicht bräunen. Etwas salzen.

2 Die Minzblättchen waschen und trocken tupfen. Die Ziegenfrischkäsetaler jeweils vierteln. Die Kürbisstücke mit je 2 Minzblättchen und 1 Ziegenfrischkäseviertel belegen und mit einem kleinen Holzspieß feststecken. Nach Belieben auf einer Platte anrichten.

3 Kurz vor dem Servieren die Kürbis-Ziegenkäse-Spießchen mit den gerösteten Pinienkernen und etwas grob gemahlenem Pfeffer bestreuen. Dann mit dem Balsamicoessig beträufeln und sofort servieren.

TIPP: Diese kleinen Häppchen schmecken am besten, wenn sie lauwarm serviert werden.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 20 Minuten



REDAKTIONSTIPP

Neben diesen, finden Sie weitere außergewöhnliche Rezepte für feine Kleinigkeiten in „Fingerfood. Partyhäppchen ohne Besteck“ von Autorin Susanne Walter. Überraschen Sie Gäste mit Snacks wie einer Ricotta-Zwiebel-Quiche, Auberginenröllchen oder mediterranen Teigschnecken. Neben herzhaftem Fingerfood gibt es auch einige süße Snacks im Buch. **Gräfe und Unzer, 8,99 Euro**

Zweierlei Minipizzen

Duo di pizzette

FÜR 20 STÜCK (Ø À CA. 6 CM)

FÜR DEN TEIG

- 250 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- 1/4 Würfel Hefe (10 g)
- 1 Prise Zucker
- 1 TL Salz
- 3 EL natives Olivenöl extra

FÜR DEN WEISSEN BELAG

- 80 g Mozzarella
- 50 g frisch geriebener Parmesan
- 1 kleine rote Zwiebel
- 1 TL getrockneter Oregano

FÜR DEN ROTEN BELAG

- 1/2 Bund Rucola (40 g)
- 100 ml passierte Tomaten (Glas)
- 3 EL Kapern in Lake (Glas)
- 20 schwarze Oliven, entsteint, gehackt
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde in die Mitte drücken. Die Hefe in 50 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mit Zucker in die Mitte geben. Die Schüssel mit einem sauberen Küchentuch abdecken und den Vorteig ca. 10 Minuten ruhen lassen. Salz und Öl dazugeben und mit den Knethaken des Handrührgeräts kneten, dabei langsam ca. 100 ml lauwarmes Wasser einarbeiten, bis der Teig elastisch ist. Den Teig wieder abdecken und an einem warmen Ort ca. 45 Minuten ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

2 Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen durchkneten, zu einer Rolle formen und in 20 gleich große Portionen teilen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Teigportionen zu Kugeln formen und mit einem Nudelholz zu dünnen runden Fladen (Ø à ca. 6 cm) mit einem etwas dickeren Rand ausrollen. Die Teiglinge auf die vorbereiteten Bleche legen.

3 Für den weißen Belag den Mozzarella grob reiben und in einem Sieb gut abtropfen lassen. Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Für den roten Belag den Rucola verlesen, dann waschen und trocken schleudern. Die Kapern abtropfen lassen.

4 Den Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Hälfte der Fladen mit Zwiebelstreifen belegen, mit Mozzarella, Parmesan und Oregano bestreuen. Übrige Fladen mit passierten Tomaten bestreuen, mit Kapern und Oliven belegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pizzen blechweise auf der unteren Schiene des vorgeheizten Ofens in 11–14 Minuten goldbraun und knusprig backen. Die roten Pizzen mit Rucola belegen und alle Minipizzen sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 70 Minuten zzgl. 55 Minuten Ruhezeit

Fotos: Maria Grossmann und Monika Schürle (2); PR (1)



**ZWEIERLEI
MINIPIZZEN**



LOW CARB

all'italiana

Gerade zwischen all den Festtagen darf es auch einmal etwas leichter zugehen. Diese **fünf kohlenhydratarmen Gerichte** beweisen, dass dabei der Genuss nicht zu kurz kommen muss!

FOTOS & STYLING | KATHARINA KÜLLMER

HÄHNCHEN
mit Tomaten-Feldsalat
Rezept auf Seite 105



Protein-Power

Hätten Sie gedacht, dass Wraps auch kohlenhydratarm zubereitet werden können? Hier haben wir die Weizenfladen einfach durch Mozzarella ersetzt. Das klingt vielleicht seltsam, funktioniert aber ganz hervorragend. Sie werden begeistert sein!

MOZZARELLA-WRAPS

*mit Granatapfelfrischkäse
und Champignons*

Rezept auf Seite 106



Gesunder Teig

Wussten Sie, dass Sie als Pizzaboden nicht zwingend einen Hefeteig verwenden müssen? Teige aus unterschiedlichen Gemüsesorten bieten wunderbare Alternativen. Bei dieser Variante kommen Brokkoli, Mandeln und Käse zum Einsatz.

Brokkolipizza mit Oliven, Rucola & Kapern

Pizza di broccoli con olive, rucola e capperi

FÜR 4 PERSONEN

- 4 Brokkoliköpfe (ca. 1,2 kg)
- 2 Mozzarellakugeln
- 100 g frisch geriebener Parmesan
- 50 g gemahlene Mandeln
- 4 Eier
- 200 g passierte Tomaten (Dose)
- 1 TL getrockneter Oregano
- 60 g schwarze Oliven, entsteint
- 1 rote Zwiebel
- 1/2 Bund Rucola
- 3 EL Kapern in Lake (Glas), abgetropft
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Brokkoli in Röschen teilen und waschen, den Stiel schälen. Alles fein hacken. Den Mozzarella sehr fein schneiden. Gehackten Brokkoli mit Mozzarella, 60 g Parmesan, Mandeln und Eiern in einer Schüssel vermengen, bis eine homogene Masse entstanden ist. Diese mit Salz und Pfeffer würzen. Die Brokkolimasse in 4 Portionen teilen und kreisrund auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche verteilen. Portionsweise im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen, bis die Böden goldgelb und fest sind.

2 Die passierten Tomaten mit dem Oregano vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Oliven halbieren. Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Den Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern, dann ggf. in mundgerechte Stücke zupfen.

3 Die Brokkoliböden mit der Tomatensoße bestreichen. Dann mit Oliven, Kapern und Zwiebelringen belegen und mit dem übrigen Parmesan bestreuen. Im vorgeheizten Ofen in weiteren 15–20 Minuten goldbraun backen. Mit Rucola garnieren und sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 80 Minuten

Unbeschwert schlemmen



Hähnchen mit Tomaten-Feldsalat

Pollo con insalata valeriana e pomodori

FÜR 4 PERSONEN

- 1 kleine Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 400 g Tomaten
- 4 Stiele Basilikum
- 4 Stiele Petersilie
- 5 EL natives Olivenöl extra
- 2 EL Balsamicoessig
- 4 Hähnchenbrustfilets
- 50 g Pinienkerne
- 200 g Feldsalat
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Die Tomaten waschen und in mundgerechte Stücke schneiden, dabei ggf. entkernen. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Alles mit 4 EL Olivenöl und Balsamicoessig in einer Schüssel vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2 Die übrige Knoblauchzehe ungeschält andrücken. Das Hähnchenfleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das übrige Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin bei mittlerer Hitze 10–15 Minuten rundum anbraten. Die Knoblauchzehe mitbraten.

3 Pinienkerne ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne anrösten, dann aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Den Feldsalat verlesen, waschen und trocken schleudern. Den Salat auf Teller verteilen und die Tomatenmischung daraufgeben. Das gebratene Fleisch daraufsetzen. Alles mit den gerösteten Pinienkernen garnieren und sofort servieren.

TIPP: Wer mag, erwärmt die Tomatenmischung kurz vorm Servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 30 Minuten



Thunfischpfannkuchlein mit Minzdip

Frittelle di tonno con salsa alla menta

FÜR 4 PERSONEN

- 450 g Thunfisch im eigenen Saft (Dose)
- 1 rote Paprikaschote
- 1 Zwiebel
- 150 g Ricotta
- 4 Eier
- 2 EL gemahlene Mandeln
- 3 EL natives Olivenöl extra
- 2 Stiele Minze
- 1/2 Bio-Zitrone
- 150 g Quark
- 100 g Naturjoghurt
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Den Thunfisch gut abtropfen lassen und mit einer Gabel fein zerteilen. Die Paprikaschote waschen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

2 Den Ricotta in einer Schüssel mit den Eiern verquirlen. Mandeln, Thunfisch, Paprika und Zwiebel unterrühren und die Masse kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Das Olivenöl portionsweise in einer Pfanne erhitzen und darin kleine Pfannkuchlein backen. Die fertigen Kuchlein warm halten.

4 Für den Dip die Minze waschen und trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Die Zitrone heiß abwaschen und trocken reiben, dann 2 TL Schale fein abreiben. Quark und Joghurt in einer Schüssel glatt rühren. Minze und Zitronenschale unterrühren. Den Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den warmen Thunfischpfannkuchlein servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten



Avocadocreme mit Pistazien und Himbeersoße

Crema dolce di avocado con pistacchi e salsa di lamponi

FÜR 4 PERSONEN

- 250 g Himbeeren (TK)
- 80 g Erythrit
- 1 Bio-Orange
- 3 Avocados
- 120 g Magerquark
- 50 g Pistazienkerne

1 Gefrorene Himbeeren und 30 g Erythrit in einen kleinen Topf geben und erwärmen, bis die Himbeeren zerfallen. Die Orange heiß abwaschen und trocken reiben. 1 TL Schale fein abreiben und zur Himbeersoße geben. Den Saft der ganzen Frucht auspressen und bis zur Verwendung beiseitestellen. Die Himbeersoße etwas abkühlen lassen.

2 Die Avocados halbieren, vom Kern befreien und das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Avocados, Quark, übriges Erythrit und Orangensaft in eine Schüssel geben und mit dem Stabmixer fein pürieren.

3 Die Avocadocreme auf 4 Dessertschalen verteilen und die Himbeersoße daraufgeben. Die Pistazien grob hacken. Das Dessert mit den Pistazien garnieren und sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 20 Minuten



Mozzarella-Wraps mit Granatapfel-frischkäse und Champignons

Wrap di mozzarella con formaggio fresco alla melagrana e champignon

FÜR 4 PERSONEN

- 4 Mozzarellakugeln
- 1/2 Granatapfel
- 200 g Frischkäse
- 1 Prise Erythrit
- 60 g Walnüsse
- 1 Bund Rucola
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Champignons
- 1 EL natives Olivenöl extra
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

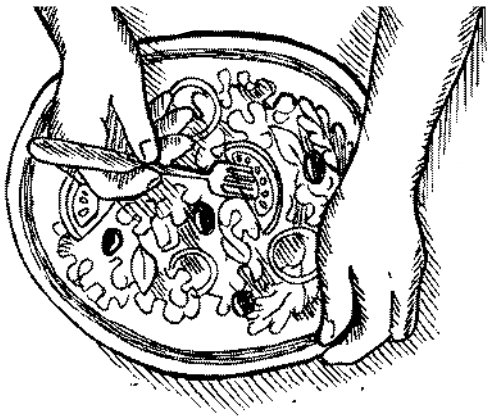
1 Ca. 500 ml Wasser in einem Topf auf ca. 40 °C erwärmen. Es darf nicht zu heiß sein! Die Mozzarellakugeln vorsichtig hineingeben und ca. 10 Minuten erwärmen, bis sie weich geworden sind.

2 In der Zwischenzeit die Kerne der Granatapfelhälfte mit der Rückseite eines Kochlöffels aus der Schale klopfen und auffangen. Den Saft auspressen und auffangen. Frischkäse in einer Schüssel mit Granatapfelkernen und -saft verrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Erythrit abschmecken. Die Walnüsse grob hacken und ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne goldbraun anrösten, dann herausnehmen und abkühlen lassen. Den Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern.

3 Die erwärmten Mozzarellakugeln mit einer Schaumkelle aus dem Topf heben und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen, dann jeweils 1 Kugel zwischen zwei Bögen Backpapier mit einem Nudelholz flach ausrollen, anschließend abkühlen lassen.

4 Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons darin anbraten. Den Knoblauch dazugeben und mitbraten, alles kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mozzarella-Wraps mit dem Granatapfel-frischkäse bestreichen, dann Rucola, Pilze und Walnüsse daraufgeben. Die Enden der Wraps über die Füllung klappen und die Wraps fest aufrollen. Sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten



LOW-CARB-RATGEBER

Wir geben Ihnen hilfreiche Tipps und verraten Tricks, die Sie bei einer Umstellung auf eine Low-carb-Ernährung unterstützen

DIE GRUNDIDEE

Normalerweise nimmt man täglich 240 g bis 300 g Kohlenhydrate zu sich. Von einer Low-Carb-Ernährung spricht man bei einer Kohlenhydratzufuhr von unter 100 g am Tag. Um trotz dieser Ernährungsform fit im Alltag zu sein, sollten einige Regeln beachtet werden. Wichtig dabei ist: „Low Carb“ heißt nicht „No Carb“ (siehe Faustregeln).



LOW CARB AUF ITALIENISCH

Die meisten Antipasti beim Italiener sind kohlenhydratarm. Verzichtet man auf das Brot, kann man Vitello tonnato, Insalata caprese, Carpaccio & Co. bedenkenlos genießen. Auch italienische Hauptspeisen können low carb sein. Im Restaurant wählt man Gerichte wie Saltimbocca, Fischgerichte mit Gemüse oder Salate. Zu Hause kann man die Klassiker einfach etwas abwandeln: Wie wäre es z. B. mit Zucchini-Nudeln mit Bolognesesoße oder einer leckeren Pizza auf Blumenkohl-basis? Dafür einfach den Blumenkohl fein reiben, garen und mit Käse, 1 Ei, Knoblauch und Gewürzen vermischen. Die Mischung ca. 15 Minuten bei 180 °C Ober-/Unterhitze backen, dann nach Belieben belegen und goldbraun überbacken.



SO EINFACH IST DAS GANZE

SI

- + Gemüse und Salate satt
- + Eiweiß aus Eiern, Fisch, Fleisch und Käse
- + Fett aus Nüssen, Ölen und Kokosnüssen
- + Wasser, Tee und Schorlen
- + Hülsenfrüchte und Vollkornprodukte

NO

- Zucker und stärkehaltige Lebensmittel
- Paniertes (Fleisch, Fisch, Käse)
- Kekse, Kuchen und Sahnetorten
- Saft, Limonaden und Alkohol
- Toast und Weißmehlprodukte

2 FAUSTREGELN

Zunächst gilt: Kohlenhydrate einsparen, wo immer es geht. Verzichteten Sie größtenteils auf Nudeln, Reis und Kartoffeln und ersetzen Sie diese durch Gemüse, sind Sie schon auf einem guten Weg. Als Richtwert gilt, dass z. B. so viele Kartoffeln gegessen werden dürfen, wie Sie mit einer Hand umschließen können. Eine weitere Regel besagt, dass die Eiweiß- und Fettzufuhr bei einer geringen Kohlenhydratzufuhr gesteigert werden muss. Dabei ist es wichtig, um welche Fette es sich handelt. Gute Fette sind ungesättigte Fettsäuren aus Fisch, Leinsamen etc. Eiweiß sorgt dafür, dass nur Körperfett und nicht Muskeln schwinden.

ZUCKERARTEN

Um trotz einer Low-Carb-Ernährung auch leckere Desserts zaubern zu können, gibt es ein paar tolle Alternativen zum Haushaltszucker, bei denen der Blutzuckerspiegel deutlich weniger ansteigt. Erythrit beispielsweise ist ein Zuckeraustauschstoff ganz ohne Kalorien, mit einer etwas geringeren Süßkraft als herkömmlicher Zucker. Xylit kann 1:1 wie Zucker verwendet werden, hat aber weniger Kalorien und verfügt zusätzlich über eine antikariogene Wirkung. Außerdem gibt es im Handel noch Stevia mit der 300-fachen Süßkraft von Haushaltszucker. Stevia eignet sich sehr gut für die Zubereitung von Gebäck.



GENUSS-RÄTSEL

Gewinnen Sie eine von 10 genialen Präsentboxen

Die in liebevoller Handarbeit zusammengestellten Genussboxen von „Sinn.lichke.it“ (<https://sinn.lichke.it>) versprechen authentischen Hochgenuss verschiedener Spezialitätenmanufakturen. Exquisite Delikatessen von kleinen Familienbetrieben warten darauf, von Ihnen probiert zu werden. Zudem gibt es tolle Geschenksets für die unterschiedlichsten Anlässe. Lassen Sie sich von der Genussbox überraschen und genießen Sie edle Feinkost. Teilnahme unter www.soisstitalien.de/Verlosung. Teilnahmeschluss ist der 4.1.2019. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Schubfach	↙	Ruhe- störung, Lärm	bay.: Junge, Bursche	flüssiges Fett	↘	Haft, Gefängnis	↙	Puffmais	↘	ungefähr	↙	ital. wendel- förmige Nudeln
ital. Reissorte für Risotto	↻ 9							germ. Göttin der ewigen Jugend			↻ 10	
Fort- bestehen	→					durch, mittels	→		↻ 13	kleine Anhöhe		anderer Name der Pampel- muse
→						poet.: Flussland- schaften		geröstete Kartoffel- scheibe	→			
Fahrrad- tret- kurbeln		Kloß aus Hack- fleisch		Mönch in Tibet und der Mongolei	→	Bundes- staat Brasiliens (2W.)						
→					↻ 6			Heidekraut	→	Höhenzug bei Braun- schweig		
Bildhauer- werk		fahl, bleich		kurz für: an das	→	inne- wohnende Kraft		↻ 4				
Ver- trauens- person	→				↻ 5	Kunststil des 18. Jahrhun- derts		ein Ver- hältnis- wort		Kurzf. von Dorothea		
Vorhaben, Absicht	→		↻ 1		Apo- theker- gewicht	Haupt- brücke in Venedig	→					
→	↻ 7	japan. Zahlen- rätsel	→							ital.: Früchte		Stadt in der europ. Türkei
Weltmacht (Abk.)		Achtel- bogen- größe (Buch)		Ackergerät		Frauen- name	→	schwarzes Getränk				
→					↻ 8	Elends- viertel		eine der Gezeiten	→	Rollkörper		↻ 2
christl. Herberge		Wand- malerei auf Kalk- putz	→					Wasser zum Pökeln (österr.)			Kfz.-Z.: Kenia	
→					↻ 12	engl. Bez. für: Hummer	→					
altgriech. Grabsäule		Zwei- finger- faulter	→					Kohlen- wasser- stoffgas	↻ 11			
unbe- stimmt	↻ 3					dt. Dichter †1875	→					

© RateFLUX 2018-249-006

LÖSUNGSWORT

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

so isst
Italien

www.so-isst-italien.de

Impressum

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

Herausgeber

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
E-Mail: info@so-isst-italien.de | www.so-isst-italien.de

Herausgeber

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

Chefredakteurin

Amelie Flum (a.flum@falkemedia.de)

Redaktion

(redaktion@so-isst-italien.de)
Katrín Burmeister, Henrieke Wölfl, Ronja Bardenhagen,
Jana Koop, Julia Eickmeyer, Vivien Koitka, Hanna Kirstein,
Jenifer Wohlers, Eric Kluge, Charlotte Marx,
Hannah Hold, Vivien Windel, Anna Gieseler,
Defne Akin, Kerry Brunstein

Mitarbeit

Alexandra Panella, Sergio Camerini, Cettina Vicenzino

Lektorat

Gabi Hagedorn

Fotografen

Frauke Antholz, Ira Leoni, Katharina Küllmer,
Kathrin Knoll

Grafik und Bildbearbeitung

Anne Wasserstrahl, Marleen Osbahr, Pia Noorden,
Nele Witt, Mariechristin Lulli

Abonnementbetreuung

abo@so-isst-italien.de
Tel. + 49 (0)711 / 7252-291
falkemedia AboService, Postfach 810640, 70523 Stuttgart

Mediaberatung

Sibel Gaicki (s.gaicki@falkemedia.de)
Tel. + 49 (0)431 / 200 766-126
Katrín Kersting (k.kersting@falkemedia.de)
Tel. + 49 (0)431 / 200 766-124

Anzeigenkoordination

Dörte Schröder (d.schroeder@falkemedia.de)
Tel. + 49 (0)431 / 200 766-12

Anzeigenpreise

Siehe Mediadaten 2018 unter www.soisstitalien.de

Produktionsmanagement/Druck

Impress Media, www.impress-media.de

Vertrieb

DPV Vertriebsservice GmbH,
Am Sandtorkai 74, 20457 Hamburg

Vertriebsleitung

Benjamin Pflöger, DPV Vertriebsservice
(pflieger.benjamin@dpv.de)

Bezugsmöglichkeiten

Abo, Zeitschriften- und Buchhandel,
Bahnhöfe, Flughäfen,
falkemedia-Shop (www.falkemedia-shop.de)

Einzelpreis: 5,50 Euro

Jahresabonnement: 34,90 Euro

Europäisches Ausland zzgl. 6,00 Euro

In den Preisen sind Mehrwertsteuer und Zustellung enthalten.
Bezogen auf 7 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 Verlages 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, Aufbauzeichnungen usw., die zum
Nichtfunktionieren führen, wird keine Haftung übernommen.

Datenschutz

Jürgen Koch (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, Mac Life,
BEAT, DigitalPHOTO, BÜCHER und KIELerLEBEN.

© falkemedia, 2018 | www.falkemedia.de | ISSN 2192-2144



falkemedia



Entdecken Sie die Heilkraft der Natur!

Jetzt zum exklusiven Vorteilspreis Probieren und die Wunder der Natur entdecken.



**IHR
VORTEIL:
2 AUSGABEN
JEWELS 25%
GÜNSTIGER
+ KLEINE
ÜBERRASCHUNG**

Bestellung per Post

Schreiben Sie an:
Abo-Service falkemedia
NaturApotheke
Postfach 810640
70523 Stuttgart

Bestellung online

www.naturapotheke-magazin.de/
miniabo

Bestellung per Telefon

Rufen Sie einfach an unter:
+49 711 72 52 291



1.

VARIATION

Knackiger Salat
mit fruchtig-süßer
Komponente

Foto: gettyimages/Agfoto (1), bblack2 (1)



VIER VARIATIONEN

Leckeres mit Orangen

Wir haben uns in dieser Ausgabe **fruchtig-spritzigen Orangen** gewidmet und servieren sie als Salat, in einem Pastagericht, als Crostata und in einer Suppe

ORANGEN-FENCHEL-SALAT mit Minze

Insalata di arance, finocchi e menta



FÜR 4 PERSONEN

- 4 Bio-Orangen
- 3 Fenchelknollen mit Grün
- 4 Stiele Minze
- 5 EL natives Olivenöl extra
- 2 EL heller Balsamicoessig
- 1 TL Honig
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Die Orangen so schälen, dass auch die weiße Haut mitentfernt wird. Die einzelnen Orangenfilets zwischen den Trennwänden herauslösen. Den Orangensaft dabei auffangen.

2 Den Fenchel waschen und putzen, das Fenchelgrün abschneiden. Die Knolle halbieren, vom Stunk befreien und in feine Streifen schneiden oder hobeln. Das Fenchelgrün klein schneiden. Minze waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen.

3 Den aufgefangenen Orangensaft in einer großen Salatschüssel mit Olivenöl, Balsamicoessig und Honig verquirlen, dann würzig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fenchelgrün und Minze unter das Dressing rühren. Den Fenchel und die Orangenfilets dazugeben und vorsichtig mit dem Dressing vermengen.

4 Den Orangen-Fenchelsalat auf Teller verteilen und mit etwas schwarzem Pfeffer bestreut sofort servieren. Dazu passt Ciabatta.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 20 Minuten



2.

VARIATION

Herrlich frisches Pasta-Gericht mit gebratenen Garnelen

SPAGHETTI mit Orangenbutter und Garnelen

Spaghetti con burro all'arancia e gamberi

FÜR 4 PERSONEN

- 1 Bio-Orange
- 4 EL Butter
- 400 g Spaghetti
- 1 Knoblauchzehe
- 400 g rohe Garnelen, küchenfertig
- 2 EL natives Olivenöl extra
- 1/2 TL Chilipulver
- 5 Stiele Petersilie
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Die Orange heiß abwaschen. 1 TL Schale abreiben, Saft auspressen. Butter in einem

Topf zerlassen und die Schale darin 10 Minuten ziehen lassen. Dann den Saft dazugeben und die Orangenbutter bei mittlerer Hitze einköcheln lassen. Spaghetti nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser al dente garen.

2 Knoblauch schälen und hacken. Die Garnelen waschen und trocken tupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Garnelen und Knoblauch darin bei großer Hitze anbraten. Mit Chilipulver, Salz und Pfeffer würzen. Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und hacken. Die Orangenbutter mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Pasta abgießen, abtropfen lassen und zurück in den Topf geben. Orangenbutter und Petersilie dazugeben und alles vermengen. Pasta mit den Garnelen servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 25 Minuten



VARIATION

Diese Crostata bringt die geballte Ladung Orangen-Power!

ORANGEN-CROSTATA mit Vanillecreme

Crostata alle arance con alla vaniglia

FÜR 1 CROSTATA (Ø 26 CM)

- 150 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 280 g Zucker
- 100 g kalte Butter in Stückchen zzgl. etwas mehr zum Fetten
- 4 Eier
- 2 Bio-Orangen
- einige getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken
- 1 Vanilleschote (ausgelöstes Mark)
- 200 g Sahne
- 100 ml Milch

1 Mehl, Nüsse, 1 EL Zucker, Butter und 1 Ei zu einem glatten Teig verkneten. Diesen ca. 30 Minuten kalt stellen. Inzwischen die Orangen heiß abwaschen und in Scheiben schneiden. 200 g Zucker und 200 ml Wasser mit den Orangenscheiben aufkochen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Dann die kandierten Orangen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

2 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Boden und Rand einer gefetteten Tarteform (Ø 26 cm)

damit auskleiden. Den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen, mit Backpapier belegen und mit Hülsenfrüchten beschweren. Den Teig im Ofen 10 Minuten vorbacken. Dann Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen.

3 Vanillemark mit übrigen Eiern und übrigem Zucker schaumig schlagen. Sahne und Milch unterrühren. Vanillecreme auf den vorgebackenen Teig geben und die Crostata weitere 30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und mit den kandierten Orangenscheiben belegt servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 55 Minuten

WISSENSWERTES ÜBER ORANGEN

Die beliebten Zitrusfrüchte sind besonders süß und saftig und eignen sich hervorragend zur Zubereitung von Gebäck und Desserts. Darüber hinaus verleihen sie auch frischen Salaten und herzhaften Fisch- und Fleischgerichten eine fruchtige Note. Beim Schälen von Orangen sollte darauf geachtet werden, dass nicht zu viel weiße Haut entfernt wird, da diese besonders viele Vitamine und Mineralstoffe enthält. Außerdem sollten Orangen nicht zu warm gelagert werden, da sie sonst schnell austrocknen und ihren tollen Geschmack verlieren.

KÜRBIS-ORANGEN-SUPPE mit Kürbiskernen

Zuppa di zucca e arance con semi di zucca

FÜR 4 PERSONEN

- 1 kg Hokkaido-Kürbis
- 30 g Ingwer
- 3 EL natives Olivenöl extra
- 400 ml heiße Gemüsebrühe
- 1/2 TL rosenscharfes Paprikapulver
- 1 Msp. Zimtpulver
- 1/2 TL Knoblauchpulver
- 3 Stiele Petersilie
- 200 g Sahne
- 200 ml Bio-Orangensaft
- 100 ml trockener Weißwein
- 1 EL Kürbiskernöl
- etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Kürbis waschen, von Kernen und Fasern befreien, die Kerne beiseitestellen. Kürbisfruchtfleisch ca. 1 cm groß würfeln. Ingwer schälen und in feine Stücke schneiden. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen und den Kürbis darin scharf anbraten. Mit Brühe ablöschen, Ingwer dazugeben und alles aufkochen lassen. Die Suppe 15 Minuten köcheln lassen.

2 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kürbiskerne von Fasern befreien, waschen und trocken tupfen. Die Kerne mit dem übrigen Öl, Paprika-, Zimt- und Knoblauchpulver vermischen. Dann auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Die Kerne im vorgeheizten Ofen in ca. 5 Minuten goldbraun anrösten, wenden und weitere 5 Minuten rösten.

3 Die Suppe pürieren. Petersilie waschen und trocken tupfen. 150 g Sahne, Orangensaft und Weißwein zur Suppe geben, diese mit Salz und Pfeffer abschmecken und 5 Minuten köcheln lassen. Die Suppe in Schüsseln verteilen und mit Petersilie, restlicher Sahne, Kürbiskernöl und den gerösteten Kürbiskernen garnieren, dann sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten

4.

VARIATION

Orangensaft ist der
Clou in dieser cremigen
Kürbissuppe



VORSCHAU

Freuen Sie sich auf folgende Themen:

SCHMORGERICHTE

Wir garen Rind, Kalb und Hähnchen schonend im Rohr. Als Belohnung für unser Warten erhalten wir ein unglaublich saftiges und aromatisches Fleisch.

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



Gute Winterküche

Aromatisch und vielfältig:
Wir lieben Lauch! In ganz unterschiedlichen Gerichten zeigen wir Ihnen, wie einzigartig wandelbar er ist. Freuen Sie sich z. B. auf Lauchkuchen mit Lachsfilet, fein würzige Suppe und herzhaftes Frittata – ein Hochgenuss!



Die angekündigten Themen sowie die Rezeptauswahl können sich kurzfristig ändern.
Fotos: Ira Leoni (2); gettyimages/Anjelab (1); Anna_Shepulova (1)

AROMENSPIEL

Unsere sechs zuckersüßen Dessertideen haben eines gemeinsam: Ihren tollen Geschmack verdanken sie dem unverwechselbaren Aroma feinsten Vanille.

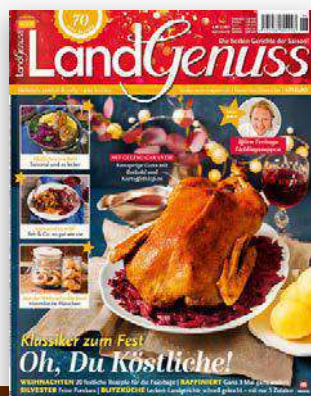
HERRLICH LEICHT ...

... sind unsere Ideen für gesunde Leckereien. Wir zaubern bunte und ausgewogene Gerichte aus den besten Zutaten – alles andere als fade!

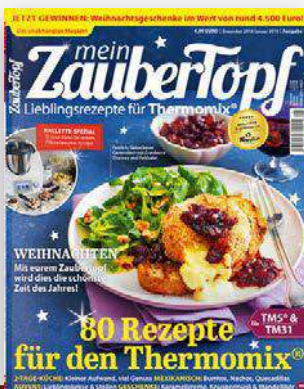
Spannende Rezepte

für das ganze Jahr

STÖBERN SIE DURCH UNSER SORTIMENT UND
ENTDECKEN SIE UNSERE SONDERAUSGABEN!



IM PRAKTISCHEN
KOMPAKTFORMAT



10%
Rabatt!*

+49(0)431 200 766 00

@ www.falkemedia-shop.de

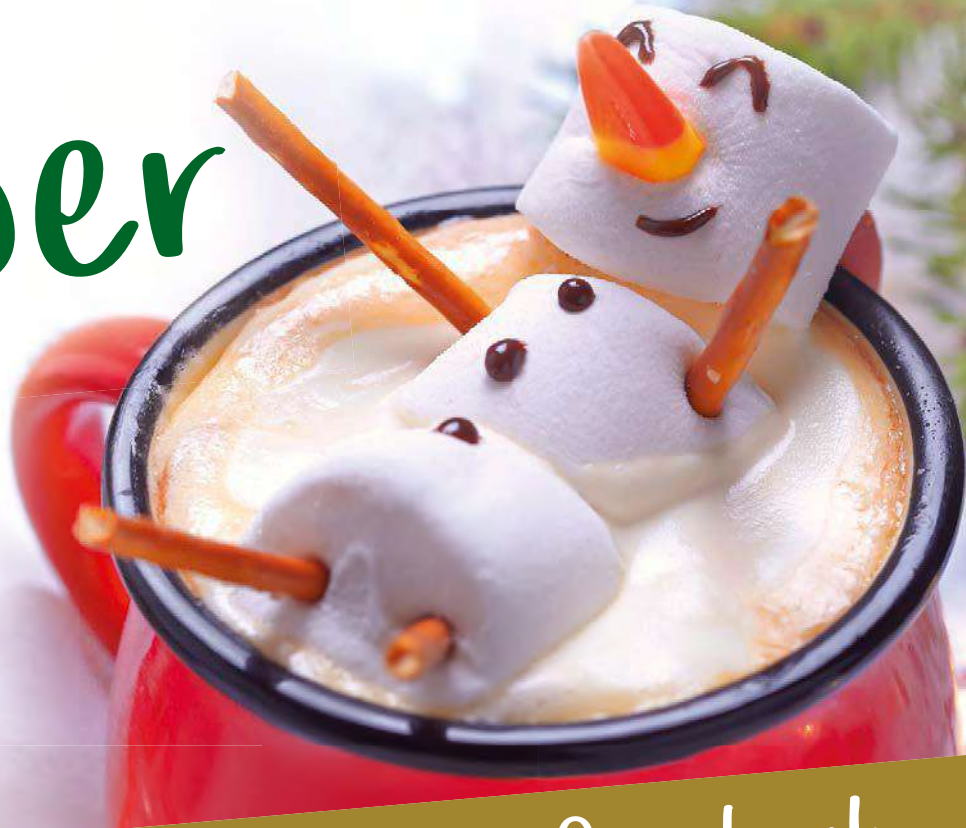
* gültig bis 30.11.2018 nur für Zeitschriften von falkemedia, MBW: 10 Euro. Code auf der Website eingeben: „genießen“

Jetzt alle Ausgaben auch auf Ihrem Tablet oder Smartphone in der Kiosk App „falkemedia“ lesen!

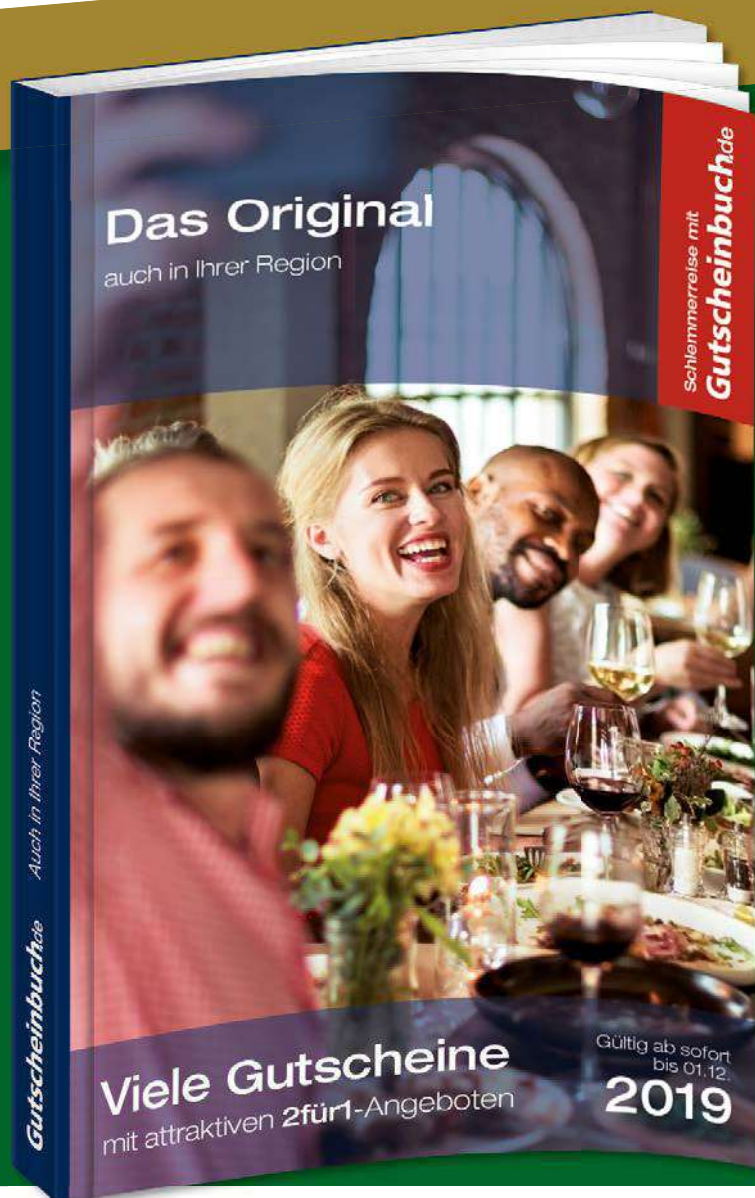


Genießer

... aufgepasst!



Das perfekte Geschenk



2x essen, 1x zahlen
und viele Rabatte

Exklusiv für
„So is(s)t Italien“
-Leser bis zu 40 %
Rabatt mit Code:
falkemedia18
+ versandkostenfreie Lieferung

Jetzt zugreifen:

- Tel. 0800/22 66 56 00
(gebührenfrei)
- www.gutscheinbuch.de