

SONDERHEFT

SO ISST

Italien

PIZZA-SPEZIAL

AUSGABE 1 | 2019

6,50 EURO

AT 6,50 € • CH 11,20 CHF

LU | BE 7,70 €

NL 7,90 € • IT 8,20 €



falk media

**PIZZA-FANS
AUFGEPASST!**

Viele Tipps &
Tricks machen Sie
zum Backprofi

Mamma mia!

**SO SCHMECKT'S
WIE BEIM ITALIENER:**

- * Perfekte Pizza ohne Steinofen
- * Keine Scheu vor Hefeteig!
- * Die ultimativen Pizzasößen
- * Gesunde Teige: Low Carb etc.
- * Super Beläge für jede Saison

PIZZA BIANCA
mit Kartoffeln, Pancetta
und würzigem Taleggio

**65 UNSERE BESTEN
REZEPTE**
für kross gebackene Goldstücke

Pizza Margherita | Kartoffel-Focaccia | Calzone mit Hack | Birnenpizza u. v. m.



Entdecken Sie die Heilkraft der Natur!

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



**IHR
VORTEIL:
2 AUSGABEN
JEWEILS 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](http://www.naturapotheke-magazin.de/miniabo)

Bestellung per Telefon

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

EDITORIAL

Liebe Leserin, lieber Leser,

geht es Ihnen wie uns und Sie können einer knusprigen Pizza einfach nicht widerstehen? Bei Ihrem Lieblingsitaliener würden Sie am liebsten selbst den Pizzaschieber schwingen, um Ihr krosses Goldstück im heißen Steinofen backen zu sehen? Glückwunsch, heute ist Ihr Glückstag! In dieser Spezialausgabe der „So is(s)t Italien“ haben wir die 65 besten Rezepte für Pizza, Calzone und mehr für Sie zusammengestellt.

Damit Sie am heimischen Ofen zum Profibäcker werden, verraten wir Ihnen in unseren Ratgebern, woraufes bei der Zubereitung von Hefeteig ankommt, wie Sie Pizza low-carb oder glutenfrei genießen können, welche Soßen die optimale Grundlage sind und womit Sie Ihr Lieblingsgericht noch toppen.

Zudem halten wir bei unseren Rezepten zusätzliche Varianten und Inspirationen für Dips etc. bereit und informieren Sie darüber hinaus in zahlreichen Warenkunden über die Besonderheiten von Zutaten, die wir in unseren Rezepten verwendet haben.

Für die richtige Portion italienisches Lebensgefühl nehmen wir Sie mit auf eine Entdeckungsreise in die Regionen Latium und Sizilien und bieten Ihnen die Gelegenheit, den beiden Köchen Giorgio Locatelli und Claudio Del Principe über die Schulter zu schauen.

*Wir wünschen Ihnen viel
Freude bei der Lektüre!*

Herzlichst, Ihre „So is(s)t Italien“-Redaktion

Unsere Empfehlung:



S. 105 Blumenkohl-
pizza mit Erbsencreme



S. 13 Salamipizza
mit Kirschtomaten



S. 115 Thymian-
Schinkenstängen



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



22

Pizza mit Fisch

Thunfisch, Sardellen und mehr machen diese Kreationen unwiderstehlich

82 Italienische Starköche

Giorgio Locatelli & Claudio Del Principe



60 Würzige Gemüsekuchen

Die machen alle Gäste satt und glücklich

44 Italienische Regionen

Lassen Sie sich vom Latium mit der Hauptstadt Rom und von der Sonneninsel Sizilien begeistern





INHALT

03 Editorial *Worum geht's in dieser Ausgabe?* * **06 Rezeptfinder** *Praktischer Überblick* * **08 Wörterbuch** *Lernen Sie Italienisch!* * **42 Großer Pizza-Ratgeber** *Wir machen Sie zum Teigprofi!* * **80 Ratgeber: Soßen, Beläge und Toppings** *So wird der Pizzagenuss perfekt* * **94 Ciao Italia!** *Unsere Serviceseiten* * **106 Ratgeber: Teigalternativen** *Low-Carb-Varianten und Mehlauswahl* * **128 Buchtipps** *Unsere Lektüreempfehlungen* * **130 Impressum** *Wer hat am Magazin mitgewirkt?*

70 Gefüllte Pizzataschen

Calzonen mit köstlicher Füllung



98 Gesunde Pizza

Neue vitale Varianten, die schmecken



30 Vegetarische Pizza

Unglaublich lecker durch viel Gemüse



120 Süsse Pizza

Überraschend und sündhaft gut



108 Herzhafte Kleinigkeiten

Pizzabrötchen, -schnecken und mehr



10 Pizza mit Fleisch

Deftig dank Salami, Schinken & Co.

REZEPTFINDER

Pizza mit Fleisch



S. 13 Salamipizza mit Kirschtomaten



S. 14 Spargelpizza mit Schinken und Rucola



S. 17 Scharfe Mini-Hackfleischpizzen mit Salat



S. 18 Fenchelpizza mit Mascarpone & Schinken



S. 20 Pizza mit frischem Bärlauch und Salami



S. 21 Pizza bianca mit Kartoffeln und Pancetta



Pizza mit Fisch



S. 25 Scharfe Thunfischpizza mit Paprika



S. 25 Pizza mit Fenchel und Sardellen



S. 26 Rosmarinpizza mit Tintenfischringen



S. 26 Pizza mit Basilikum und Fischbällchen



S. 28 Tortilla-Pizza mit Oliven und Sardellen



S. 28 Weiße Spargelpizza mit Oliven und Lachs



Vegetarische Pizza



S. 33 Mini-Käsepizzen mit Trüffel



S. 34 Knusprig dünne Pizza mit Pilzen



S. 37 Mini-Pizzen mit Ziegenkäse und Lauch



S. 38 Mini-Kürbispizzen mit Pfifferlingen



S. 40 Spargelpizza mit Basilikumcreme



S. 41 Pizza Margherita



Italienische Regionen



S. 48 Sizilianische Pizza



S. 51 Schinken-Mozzarella-Teigtaschen



S. 52 Sesambrötchen mit Kichererbsenschnitten



S. 56 Herzhafte Pastete



S. 59 Bruschette mit Artischocke und Zitrone



S. 59 Kleine Blätterteigpizzen



Würzige Gemüsekekchen



S. 63 Erbsen-Bohnen-Kuchen mit Pancetta



S. 63 Spinatkuchen mit Ziegenkäse



S. 64 Würziger Lauchkuchen mit Speck



S. 64 Bunter Tomatenkuchen mit Pesto



S. 67 Kartoffeltarte mit Feigen und Burrata



S. 67 Karotten-Mangold-Kuchen mit Speck



S. 68 Spargeltarte mit Ziegenfrischkäse



S. 68 Vollkorn-Crostata mit Pilzen und Wirsing



Gefüllte Pizzataschen



S. 73 Bunt gefüllte Calzone



S. 74 Calzone mit Ricotta, Schinken und Oliven



S. 77 Spinat-Hack-Calzone



S. 78 Calzone mit Salsiccia, Spinat & Taleggio



S. 79 Mini-Calzonen mit Lammhack und Gemüse



Italienische Stäckche



S. 87 Pissaladière



S. 87 Gedeckter Kuchen mit Mangold



S. 88 Pizza bianca mit Burrata und Sardellen



S. 88 Pizza bianca mit Stängelkohl & Mortadella



S. 91 Kirschtomaten-Focaccia



S. 93 Panini mit Milanesische und Gremolata



S. 93 Crostini mit Seeteufeleintopf



Gesunde Pizza



S. 101 Chia-Mandelmehl-Pizza mit Pesto & Feigen



S. 103 Quinoa-Pizza mit Feigen und Prosciutto



S. 104 Portobello-Pizza mit Büffelmozzarella



S. 105 Blumenkohlpizza mit Erbsencreme



Herzhafte Kleinigkeiten



S. 111 Focaccia mit Hähnchenhack und Auberginen



S. 111 Pizzabrötchen



S. 112 Fluffige Kartoffel-Focaccia



S. 112 Tomaten-Oliven-Ciabatta mit Aufstrichen



S. 115 Thymian-Schinkenstangen



S. 115 Panini mit Tomate, Mozzarella und Schinken



S. 116 Kleine Lachs-Pizzaecken



S. 116 Würziges Pestobrot



S. 119 Kleine Zucchini-Galettes mit Mandeln



S. 119 Pizzaschnecken aus Quark-Öl-Teig



Süsse Pizza



S. 123 Süße Pizza mit Blaubeeren & Pfirsichen



S. 123 Ricottaschnecken mit Früchten



S. 124 Hefeschnecken mit Beeren & Streuseln



S. 124 Süße Walnuss-Focaccia



S. 127 Süße Birnenpizza mit Pistazien



S. 127 Süße Pizza mit Schokocreme und Beeren


Buon appetito!



**ITALIENISCH ESSEN
GEHEN** In der Trattoria
und in einem Ristorante
stehen Geselligkeit und
Genuss im Mittelpunkt



WÖRTERBUCH

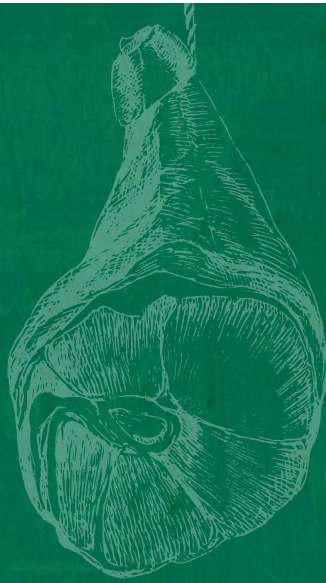
Lernen Sie mit uns Italienisch! Schneiden Sie unser kleines Wörterbuch einfach aus, hängen es an den Kühlschrank und werden Sie zum Italienisch-Profi!

Ein Besuch im Restaurant

Wo finde ich ein typisch italienisches Restaurant?



PIZZA CON LA CARNE



Pizza mit Fleisch

Krosser Teig mit aromatischer Soße und würzigem Käse ...
Moment, da fehlt doch was?! Bei diesen Pizzavarianten sorgen
FLEISCH, SCHINKEN UND SALAMI für ordentlich Pep

PIZZA BIANCA

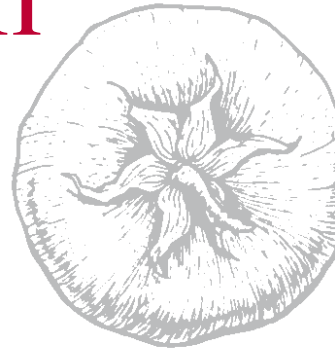
mit Kartoffeln, Pancetta und Taleggio

Rezept auf Seite 21





Der beliebte Klassiker: herrlich würzig dank ITALIENISCHER SALAMI



Salamipizza mit Kirschtomaten

Pizza con salame e pomodorini

FÜR 4 PERSONEN

1 Würfel Hefe
1 TL Zucker
500 g Mehl (Type 00) zzgl. etwas
mehr zum Verarbeiten
4 EL natives Olivenöl extra zzgl. etwas
mehr zum Beträufeln, nach Belieben
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Tomatenmark
1 EL getrockneter Oregano
400 g gehackte Tomaten (Dose)
200 g Mozzarella
100 g Kirschtomaten mit Grün
5 Stiele Basilikum
150 g italienische Salami in
dünnen Scheiben*
50 g frisch gehobelter Parmesan
etwas Salz und frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer



* Wasenkunde

ITALIENISCHE SALAMI Im Gegensatz zu Salamis aus deutscher Produktion zeichnet sich diese Spezialität durch größere Fettstücke aus. Häufig wird italienische Salami mit grob zerstoßenem Pfeffer oder Fenchel gewürzt und ist somit sehr aromatisch.

1 Hefe mit 1/2 TL Zucker in 300 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl mit 1 TL Salz in einer großen Schüssel vermischen. Eine Mulde hineindrücken und die Hefemischung hineingießen. Mit einem Küchentuch abgedeckt ca. 20 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen, dann 2 EL Olivenöl dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen zu einer Kugel formen und abgedeckt weitere 45 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

2 In der Zwischenzeit Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel in Würfel schneiden, Knoblauch fein hacken. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen, Knoblauch und Zwiebel darin glasig dünsten. Tomatenmark, 1/2 TL Zucker und Oregano dazugeben und kurz mitrösten. Alles mit den gehackten Tomaten ablöschen. Die Mischung ca. 5 Minuten sanft köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Mozzarella abtropfen lassen und grob zerteilen. Kirschtomaten mit Grün waschen und vorsichtig trocken tupfen. Das Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Blätter von den Stielen zupfen.

4 Den Backofen mitsamt Backblech auf 225 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und in 4 gleich große Portionen teilen. Diese jeweils länglich oval auf Backpapier ausrollen und mit etwas Tomatensoße bestreichen. Den Mozzarella daraufgeben und die Pizza samt Backpapier auf das heiße Backblech ziehen. Die Pizzen nacheinander in ca. 10 Minuten im unteren Backofendrittel knusprig backen. Nach 5 Minuten Backzeit die Kirschtomaten daraufgeben und mitbacken.

5 Die Pizzen aus dem Ofen nehmen und mit den Salamischeiben belegen, dann mit dem gehobelter Parmesan sowie den Basilikumblättchen bestreuen. Die Pizzen nach Belieben mit etwas Olivenöl beträufeln und sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 100 Minuten

Unser absoluter Liebling der Saison: goldbraune Pizza mit **SPARGEL & SCHINKEN**



Spargelpizza mit San-Daniele-Schinken und Rucola

Pizza con asparagi, prosciutto San Daniele e rucola

FÜR 4 PERSONEN

1/2 Würfel Hefe
1/2 TL Zucker
400 g Mehl zzgl. etwas mehr
zum Verarbeiten
2 EL natives Olivenöl extra
400 g grüner Spargel
1 rote Zwiebel
1 Bio-Zitrone
150 g Crème fraîche
100 g Ziegenfrischkäse
100 g Rucola
100 g San-Daniele-Schinken in
dünnen Scheiben*
etwas Salz und frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer



 **Warenkunde**

SAN-DANIELE-SCHINKEN ist eine aromatische Spezialität aus der norditalienischen Region Friaul. Beim Reife- und Trocknungsprozess profitiert der Schinken vom einzigartigen Mikroklima dieses Gebiets.

1 Hefe und Zucker in 200 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl und 1 TL Salz in einer großen Schüssel vermischen. Eine Mulde hineindrücken und die Hefemischung und das Öl hineingießen. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen mit einem feuchten Küchenhandtuch abgedeckt ca. 45 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

2 In der Zwischenzeit den Spargel im unteren Drittel schälen, von den holzigen Enden befreien und waschen, dann in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren. Anschließend abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Die Stangen dann trocken tupfen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Die Zitrone heiß abwaschen und trocken reiben. Die Schale fein abreiben, die Frucht dann halbieren und den Saft auspressen.

3 Crème fraîche und Ziegenfrischkäse in einer Schüssel glatt rühren und mit Zitronenschale, -saft, Salz und Pfeffer abschmecken.

4 Den Backofen mitsamt Backblech auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und in 4 gleich große Portionen teilen. Diese jeweils oval ausrollen, je 2 Fladen auf einen Bogen Backpapier legen und mit Creme bestreichen, dann mit Zwiebel und Spargel belegen.

5 Die Pizzen portionsweise im vorgeheizten Ofen in 10–15 Minuten goldbraun backen. In der Zwischenzeit den Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern. Den Schinken nach Belieben in mundgerechte Stücke zupfen. Die Pizzen aus dem Ofen nehmen, mit Rucola und Schinken belegen und sofort servieren.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 90 Minuten**





Jetzt wird's feurig! Pikante Variante mit **HACK & PEPERONCINO**



Scharfe Mini-Hackfleischpizzen mit Römersalat und Kräuterjoghurt

Pizzette piccanti con carne macinata, lattuga e yogurt alle erbe

FÜR 8 KLEINE PIZZEN

1 Pck. Trockenhefe
250 g Dinkelmehl (Type 630) zzgl.
etwas mehr zum Verarbeiten
3 EL natives Olivenöl extra
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
400 g gemischtes Hack
1 Peperoncino*
1/2 TL edelsüßes Paprikapulver
2 TL getrockneter Oregano
250 g passierte Tomaten (Dose)
2 Stiele Petersilie
1 Stiel Thymian
150 g Joghurt
1 rote Paprikaschote
1 Römersalat
125 g Schafskäse
einige Chiliflocken zum Bestreuen
etwas Salz und frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer



* Wasenkunde

PEPERONCINO Ob frisch oder getrocknet, die größte Schärfe steckt in den Kernen. Wer sich also nicht sicher ist, sollte die Kerne vor der Verwendung lieber entfernen. Wenn ein Gericht doch einmal zu scharf geraten ist, kann ein Milchprodukt Abhilfe schaffen.

1 Die Hefe in 125 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl und 1 TL Salz in einer großen Schüssel vermischen und eine Mulde hineindrücken. Hefemischung und 2 EL Olivenöl hineingeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen mit einem Küchentuch abgedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

2 In der Zwischenzeit Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel in feine Würfel schneiden, den Knoblauch hacken. Beides in einer Pfanne in 1 EL Öl andünsten. Das Hackfleisch dazugeben und krümelig anbraten. Den Peperoncino waschen, entkernen und hacken. Die Hackmischung mit Peperoncino, Paprikapulver, Oregano, Salz und Pfeffer würzen, dann mit den passierten Tomaten ablöschen. Alles 5 Minuten köcheln, dann abkühlen lassen.

3 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, in 8 gleich große Portionen teilen und diese jeweils zu kleinen, runden Pizzaböden ausrollen. Die Hackmasse gleichmäßig darauf verteilen. Die Pizzen portionsweise 15–18 Minuten auf der mittleren Schiene des vorgeheizten Ofens backen.

4 Inzwischen Petersilie und Thymian waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen, hacken und mit dem Joghurt in einer kleinen Schüssel verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Paprikaschote waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Den Salat in Streifen schneiden, waschen und trocken schleudern. Den Schafskäse grob zerbröckeln.

5 Die Pizzen aus dem Ofen nehmen. Paprika, Salat sowie Schafskäse darauf verteilen. Die Pizzen nach Belieben mit Chiliflocken bestreuen und mit dem Kräuterjoghurt servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 80 Minuten

Besonderes für Gäste: Aromenvielfalt durch **FENCHEL & SCHINKEN**



Kleine Fenchelpizza mit Mascarponecreme und Parmaschinken

Pizzette con finocchio, crema di mascarpone e prosciutto di Parma

FÜR 4 PERSONEN

2 1/2 TL Fenchelsaat
1/2 Würfel Hefe
1 EL natives Olivenöl extra
1 Prise Zucker
450 g Mehl zzgl. etwas mehr
zum Verarbeiten
100 g Mascarpone
50 g frisch geriebener Parmesan
150 g Mozzarella
2 Fenchelknollen
80 g Parmaschinken in dünnen Scheiben*
etwas Salz und frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer



 **Warenkunde**

PARMASCHINKEN gilt als König der italienischen Schinkensorten. Die Herstellung des mild würzigen Schinkens unterliegt strengen Kontrollen, die garantieren, dass er immer in bester Qualität in den Handel gelangt.

1 Die Fenchelsaat ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne anrösten. Herausnehmen und abkühlen lassen, dann in einen Mörser geben und fein zerstoßen. Hefe in 250 ml lauwarmem Wasser auflösen, Olivenöl und Zucker dazugeben. Das Mehl in einer großen Schüssel mit 1/2 TL Salz und der zerstoßenen Fenchelsaat vermischen. Die Hefemischung dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

2 Den Teig mit einem feuchten Küchentuch abdecken und 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. Einen Pizzastein in den kalten Ofen geben und nach Anleitung des Herstellers bei 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

3 Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in 8 gleich große Portionen teilen. Diese weitere 15 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Inzwischen Mascarpone und Parmesan in einer Schüssel glatt rühren. Die Creme mit Salz und Pfeffer würzen. Den Mozzarella in kleine Stücke zupfen. Den Fenchel waschen, putzen und vom Strunk befreien, das Grün beiseitelegen. Den Fenchel in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Das Fenchelgrün grob hacken.

4 Die Teigstücke jeweils kreisrund dünn ausrollen, dann mit der Mascarponecreme bestreichen und mit Mozzarella und Fenchel belegen. Je 2 Pizzen zeitgleich auf den heißen Pizzastein legen und in ca. 7 Minuten goldbraun und knusprig backen. Dann herausnehmen, mit Parmaschinken belegen und mit Fenchelgrün bestreuen. Die Pizzen sofort servieren.

TIPP: Wer mag, beträufelt die Pizzen kurz vor dem Servieren mit etwas gutem Olivenöl.

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





Pizza mit frischem Bärlauch und Salami

Pizza con aglio orsino fresco e salame

FÜR 4 PERSONEN

1/2 Würfel Hefe
1/2 TL Zucker
400 g Mehl zzgl. etwas mehr
zum Verarbeiten
2 EL natives Olivenöl extra
200 g Champignons
200 ml passierte Tomaten (Dose)
2 TL getrockneter Oregano
200 g geriebener Mozzarella
40 g Bärlauch*
100 g luftgetrocknete Salami in
dünnen Scheiben
etwas Salz und frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer



* Wasenkunde

BÄRLAUCH Das Kraut ist zwischen März und Mai verfügbar. Im Geschmack ähnelt es Knoblauch, ohne dabei unangenehme Gerüche zu verursachen. Nach dem Sammeln oder dem Kauf sollten Sie Bärlauch in ein feuchtes Tuch wickeln, so bleibt er bis zu zwei Tage frisch.

1 Hefe und Zucker in 200 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl und 1 TL Salz in einer großen Schüssel vermischen. Eine Mulde hineindrücken und die Hefemischung sowie das Olivenöl hineingeben. Alles kräftig zu einem glatten Teig verkneten. Diesen abgedeckt 30–40 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

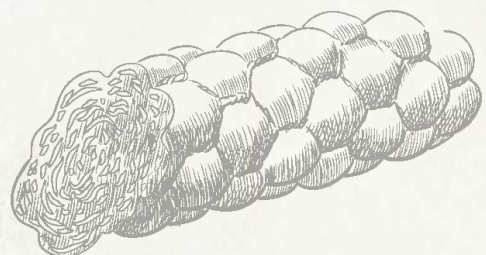
2 In der Zwischenzeit die Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Den Backofen mitsamt einem Backblech auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten, dann auf einem Bogen Backpapier rechteckig ausrollen.

3 Die passierten Tomaten auf dem Teig verstreichen, getrockneten Oregano daraufstreuen und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Die Champignons auf den Tomaten verteilen und mit dem Mozzarella bestreuen. Die Pizza mitsamt Backpapier auf das heiße Backblech ziehen und auf der 2. Stufe von unten in ca. 15 Minuten goldbraun backen.

4 Inzwischen den Bärlauch waschen und trocken tupfen. Die Blätter von den Stielen befreien und in grobe Streifen schneiden. Die Salamischeiben auf der gebackenen Pizza verteilen, den Bärlauch großzügig darüberstreuen und alles sofort servieren.

TIPP: Dieses Rezept ist eine tolle Vorspeise für 4 Personen. Die Pizza einfach auf ein Brett legen, in Stücke schneiden und auf dem Brett mit ein paar Servietten servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 80 Minuten





Pizza bianca mit Kartoffeln, Pancetta und Taleggio

Pizza bianca con patate, pancetta e Taleggio

TITEL-
REZEPT

FÜR 4 PERSONEN

1/2 Würfel Hefe
1/2 TL Zucker
400 g Mehl zzgl. etwas mehr
zum Verarbeiten
5 EL natives Olivenöl extra
400 g festkochende Kartoffeln
2 Zweige Rosmarin
100 g Pancetta*
200 g Taleggio
100 g Mascarpone
200 g Schmand
etwas Salz und frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer

1 Die Hefe mit Zucker in 175 ml lauwarmem Wasser auflösen. Das Mehl mit 1 TL Salz in einer großen Schüssel vermischen. Eine Mulde hineindrücken, die Hefemischung sowie 3 EL Öl dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen mit einem feuchten Küchentuch abgedeckt ca. 45 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

2 Die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben hobeln. In kochendem Salzwasser 2–3 Minuten blanchieren. Dann abgießen und gut abtropfen lassen. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Die Nadeln von den Zweigen zupfen. Den Pancetta in Würfel schneiden. Den Taleggio in dünne Scheiben schneiden. Die Kartoffelscheiben trocken tupfen.

3 Den Backofen mitsamt Backblech auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Mascarpone und Schmand in einer Schüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in 4 gleich große Portionen teilen. Diese jeweils rund ausrollen und mit der Creme bestreichen. Mit Kartoffeln, Rosmarin und Pancetta belegen. Den Taleggio auf den Pizzen verteilen. 2 Pizzen aufs heiße Backblech ziehen und im vorgeheizten Ofen in 10–12 Minuten goldbraun backen. Die übrigen Pizzen ebenso backen. Die Pizzen mit dem übrigen Öl beträufeln, in Stücke schneiden und servieren.

TIPP: Zu einer Pizza mit Kartoffeln passt auch scharf angebratenes und pikant gewürztes Hackfleisch ganz wunderbar. Bestreichen Sie die Teigfladen vor dem Backen je nach Belieben mit der weißen Creme aus Mascarpone und Schmand, oder aber mit einer feurigen Tomatensoße. Darauf die Kartoffelscheiben legen, dann das angebratene Hack sowie einige Zwiebel- oder feine Lauchringe darüber verteilen. Den Taleggio auf den Pizzen verteilen und diese im vorgeheizten Ofen goldbraun backen.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten
zzgl. 45 Minuten Ruhezeit



* Wasenkunde

PANCETTA Der italienische Bauchspeck vom Schwein ist in unterschiedlichen Formen erhältlich: gerollt (siehe Foto), am Stück oder gewürfelt. Je nach Sorte sind neben Salz verschiedene Würzungen Geschmacksgeber, z. B. Kräuter, Pfeffer und Fenchelsaat.

PIZZA CON IL PESCE



Pizza mit Fisch

Wie wäre es einmal mit etwas Besonderem? Eine krosse
PIZZA MIT FISCH ODER MEERESFRÜCHTEN verspricht
großen Genuss für wahre Feinschmecker

WEISSE SPARGELPIZZA

mit Oliven und Lachs

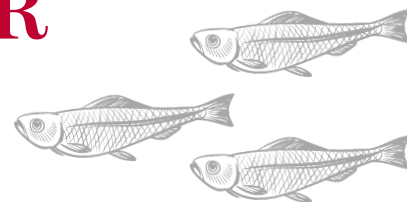
Rezept auf Seite 28





✓
Eine rundum
gelungene Pizza

Thunfisch und Sardellen sind herrlich würzige GESCHMACKSGEBER



Scharfe Thunfischpizza mit Paprika, Oliven und Kapern

*Pizza piccante con tonno, peperoni,
olive e capperi*

FÜR 4 PERSONEN

1 Würfel Hefe • 1 TL Zucker • 500 g Dinkelmehl (Type 630) zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten • 3 EL natives Olivenöl extra • 2 Paprikaschoten • 1 Zwiebel • 1 Knoblauchzehe • 1 Peperoncino • 400 g passierte Tomaten (Dose) • 1 EL getrockneter Oregano • 300 g Thunfisch (Dose) • 100 g grüne Oliven, entsteint • 2 TL Kapern in Lake (Glas) • 200 g Mozzarella • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Hefe und 1/2 TL Zucker in 300 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl und 1 TL Salz in einer großen Schüssel vermischen. Eine Mulde hineindrücken, die Hefemischung hineingießen. Mit einem Küchentuch abgedeckt ca. 20 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. 2 EL Olivenöl dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen abgedeckt weitere 45 Minuten ruhen lassen. Inzwischen Paprika waschen, entkernen und in Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen. Die Zwiebel halbieren und in Streifen schneiden, den Knoblauch hacken. Peperoncino waschen, entkernen und hacken. Passierte Tomaten mit 1 EL Olivenöl, Knoblauch, Oregano und 1/2 TL Zucker aufkochen. Die Soße ca. 5 Minuten köcheln lassen, dann salzen und pfeffern.

2 Backofen mitsamt Backblech auf 225 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche in 4 gleich große Portionen teilen. Diese jeweils auf einem Bogen Backpapier rund ausrollen und mit Tomatensoße bestreichen, dann mit Paprika, Zwiebel, Peperoncino, Thunfisch, Oliven und Kapern belegen. Mozzarella grob zerteilen und auf den Pizzaböden verteilen. Die Thunfischpizzen portionsweise in 10–12 Minuten knusprig backen und servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 100 Minuten



Pizza mit Fenchel und Sardellen

Pizza con finocchi e alici

FÜR 4 PERSONEN

400 g Dinkelmehl (Type 630) • 250 g Magerquark • 1 Pck. Backpulver • 9 EL natives Olivenöl extra • 2 EL Milch • 4 EL Basilikumpesto (Glas) • 300 g Fenchel • 150 g Mini-Mozzarellakugeln • 8 Sardellenfilets in Öl (Glas) • etwas Basilikum zum Garnieren • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Mehl in einer Schüssel mit Quark, Backpulver, 7 EL Öl, Milch und 1 TL Salz zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in 4 Portionen teilen und jeweils zu runden Fladen ausrollen. Diese auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche legen und mit Pesto bestreichen.

2 Fenchel waschen und in feine Scheiben schneiden oder hobeln. Mozzarellakugeln abtropfen lassen und halbieren. Sardellen abtropfen lassen. Fenchel, Sardellen und Mozzarella gleichmäßig auf den Teiglingen verteilen. Alles mit dem übrigen Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Die Pizzen im vorgeheizten Ofen in 15–17 Minuten goldbraun backen, anschließend mit einigen Basilikumblättchen bestreuen und sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 35 Minuten



Rosmarinpizza mit Tintenfischringen

Pizza al rosmarino con anelli di calamari

FÜR 4 PERSONEN

**1/2 Würfel Hefe • 1 1/2 TL Zucker • 2 Rosmarinzweige
500 g Mehl (Type 00) zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten • 5 EL natives Olivenöl extra • 1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen • 300 g passierte Tomaten (Dose)
300 g Tintenfischröhren, küchenfertig • 10 Kapern-
äpfel in Lake (Glas) • 150 g Mini-Mozzarellakugeln
etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Hefe und 1/2 TL Zucker in 250 ml lauwarmem Wasser auflösen. Rosmarinzweige waschen und trocken schütteln. Die Nadeln abzupfen und hacken. Mehl und 1 TL Salz in einer Schüssel vermischen und eine Mulde hineindrücken. Hefemischung, 3 EL Öl und Rosmarin hineingeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Inzwischen 2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln, bei mittlerer Hitze darin glasig andünsten. Restlichen Zucker dazugeben und leicht karamellisieren lassen, dann die passierten Tomaten dazugeben. Tomatensoße 15 Minuten köcheln lassen, salzen und pfeffern. Die Tintenfischröhren in ca. 1 cm breite Ringe schneiden, dann gründlich waschen und trocken tupfen. Die Kapernäpfel abtropfen lassen und halbieren.

2 Den Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig in 4 gleich große Portionen teilen und jeweils auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn kreisrund ausrollen. Die Teigfladen jeweils auf einen Bogen Backpapier legen und mit der Tomatensoße bestreichen, dann mit Mozzarella und Tintenfisch belegen. Portionsweise im vorgeheizten Ofen in ca. 10 Minuten goldbraun backen. Mit Kapernäpfeln belegen, mit etwas Pfeffer bestreuen und servieren.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 90 Minuten**
zzgl. 30 Minuten Ruhezeit

Pizza mit Basilikumcreme und Fischbällchen

Pizza con crema al basilico e polpettine di pesce

FÜR 4 PERSONEN

**1/2 Würfel Hefe • 1 TL Zucker • 500 g Mehl (Type 00)
zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten • 4 EL natives Olivenöl extra zzgl. etwas mehr zum Braten und Bestreichen • 1 Bund Basilikum • 150 g Ricotta • 150 g Mascarpone • 300 g Zanderfilet ohne Haut • 2 Toastbrötscheiben • 1 Ei • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Für den Teig Hefe und Zucker in 250 ml lauwarmem Wasser auflösen. Die Mischung 5 Minuten ruhen lassen. Mehl und 1 TL Salz in einer großen Schüssel vermischen und eine Mulde hineindrücken. Die Hefemischung sowie 3 EL Öl hineingeben. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen mit einem feuchten Küchentuch abdecken und 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

2 Für die Creme Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und in einem Mörser mit 1 EL Olivenöl zu einer Paste verreiben. Ricotta und Mascarpone in einer separaten Schüssel glatt rühren. Die Basilikumpaste untermischen und die Creme würzig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Das Zanderfilet waschen und trocken tupfen, falls nötig von Gräten befreien, dann sehr fein würfeln. Das Toastbrot entrinden und im Multizerkleinerer fein mahlen. Die Toastbrösel mit Fisch und Ei in einer Schüssel vermengen, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse walnussgroße Bällchen formen und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Wenden 5 Minuten in Olivenöl braten, bis sie gar sind. Bis zur weiteren Verwendung warm halten.

4 Den Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig in 4 gleich große Portionen teilen und jeweils auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn kreisrund ausrollen. Die Teigfladen jeweils auf einen Bogen Backpapier legen und mit etwas Olivenöl bestreichen. Die Pizzaböden dann portionsweise in ca. 10 Minuten im unteren Drittel des vorgeheizten Ofens goldbraun backen.

5 Die Pizzaböden aus dem Ofen nehmen und mit der Basilikumcreme bestreichen, dann mit den gebratenen Fischbällchen belegen und sofort servieren.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 70 Minuten**
zzgl. 30 Minuten Ruhezeit

Die müssen Sie
probieren!





Tortilla-Pizza mit Oliven, Sardellen & Cannellinibohnen

Pizza-tortilla con olive, alici e fagioli cannellini

FÜR 4 PERSONEN

6 Stiele Oregano • 1 Schalotte • 1 EL natives Olivenöl extra • 4 EL Tomatenmark • 8 Sardellenfilets in Öl (Glas) • 240 g Cannellinibohnen (Dose) • 150 g Tomaten • 4 Weizen-Tortillafladen • ca. 20 schwarze Oliven mit Stein • 125 g Mozzarella • 1 Bund Rucola • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Den Oregano waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und fein hacken. Die Schalotte schälen und fein hacken, in einem kleinen Topf im Olivenöl andünsten. Das Tomatenmark dazugeben und kurz anrösten, dann mit 80 ml Wasser ablöschen. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.

2 Sardellen und Bohnen abtropfen lassen. Tomaten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Tortillafladen auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche legen und dünn mit Tomatensoße bestreichen. Tomatenscheiben, Oliven, Sardellen und Bohnen darauf verteilen. Den Mozzarella in Stücke zupfen und auf die Pizzen legen, diese dann in 8–10 Minuten im vorgeheizten Ofen goldbraun und knusprig backen.

3 In der Zwischenzeit den Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern. Die gebackenen Tortilla-Pizzen mit dem Rucola belegen und sofort servieren.

TIPP: Diese Pizza auf Basis einer Tortilla ist perfekt, wenn der Hunger groß, die Zeit jedoch knapp bemessen ist, denn um Teigzubereitungs- oder Teigruhezeiten müssen Sie sich bei diesem Rezept keinen Kopf machen. Weitere Inspirationen für Hefeteigalternativen finden Sie auf Seite 106.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 25 Minuten



Weißer Spargelpizza mit Oliven und Lachs

Pizza bianca con asparagi, olive e salmone

FÜR 4 PERSONEN

1/2 Würfel Hefe • 1 Prise Zucker • 500 g Mehl (Type 00) zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten • 5 EL natives Olivenöl extra • 500 g weißer Spargel • 200 g Mascarpone • 200 g Ricotta • 1 Peperoncino, entkernt, gehackt • 300 g Lachsfilet • 20 schwarze Oliven, entsteint • einige Basilikumblättchen zum Garnieren etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Hefe und Zucker in 250 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl und 1 TL Salz in einer Schüssel vermischen und eine Mulde hineindrücken. Die Hefemischung und 3 EL Öl hineingeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen mit einem Küchentuch abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

2 Spargel schälen, von den holzigen Enden befreien und waschen. Die Stangen schräg in ca. 4 cm lange Stücke schneiden und 3 Minuten in kochendem Salzwasser garen. Abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Mascarpone und Ricotta mit übrigem Olivenöl und Peperoncino verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Lachsfilet waschen, trocken tupfen und in 1 cm breite Scheiben schneiden, diese dann in mundgerechte Stücke teilen.

3 Den Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig in 4 Portionen teilen und jeweils auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Die Teigfladen jeweils auf einen Bogen Backpapier legen, mit etwas Mascarpone-Ricotta-Masse bestreichen und mit Spargel, Lachs und einigen Oliven belegen. Die Fladen portionsweise in ca. 10 Minuten im vorgeheizten Ofen goldbraun backen, mit Pfeffer bestreuen und mit Basilikumblättchen bestreut servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 70 Minuten
zzgl. 30 Minuten Ruhezeit

JETZT 1 AUSGABE GRATIS SICHERN!

Bequem
direkt
nach Hause

3 Ausgaben

für nur 9,90 € im Probebezug

Entdecke den
komfortablen
Probebezug!



Deine Vorteile –
auf den Punkt gebracht:

- 3 Ausgaben lesen, 2 bezahlen
- die aktuelle Ausgabe erhalten
- Lieferung frei Haus
- Versand in der Schutzhülle
- satte 33 % sparen
- PLUS: kleines Geschenk deiner Wahl

Bestellung per Post

Schreib an:
Abo-Service falkemedia
mein ZauberTopf
Postfach 810640
70523 Stuttgart

Bestellung online

[www.zaubertopf.de/
probeabo](http://www.zaubertopf.de/probeabo)

Bestellung per Telefon

Ruf einfach an unter:
+49 711 72 52 293

PIZZE VEGETA- RIANE





Pizza vegetarisch

Rundum vollkommen und lecker sind diese **FLEISCHFREIEN PIZZAKREATIONEN**. Ob klassische Margherita oder Pizza mit edler Trüffel, hier findet jeder sein Lieblingsstück

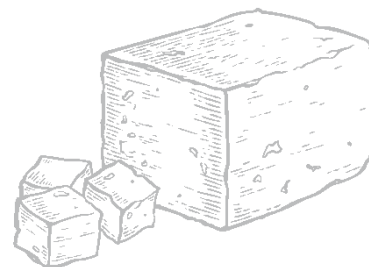
PIZZA MARGHERITA

Rezept auf Seite 41

FOTOS: gettymages/ Tene Aka Cide (Dr. Nicky & Max (1)), Fra Leoni (1), Alexandra Panella (1) | ILLUSTRATION: Skatchi Master/Shutterstock.com (1)



*Für besonders liebe Gäste:
kleine Goldstücke mit*
EDLER TRÜFFEL



Mini-Käsepizzen mit Trüffel

Pizzette con formaggio e tartufo

FÜR 10 STÜCK

1 Pck. Trockenhefe
1 TL Zucker
500 g Mehl (Type 00) zzgl. etwas
mehr zum Verarbeiten
2 EL natives Olivenöl extra
200 g Crème fraîche
150 g Taleggio
2 Kugeln Mozzarella
1 kleine Trüffel (ca. 15 g)*
etwas Salz und frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer



* Wasenkunde

SCHWARZE TRÜFFELN gehören zu den teuersten Speisepilzen. Ihr Geruch erinnert stark an feuchte Erde mit leichten Kakaoaromen. Geschmacklich weisen sie eine erdige, leicht nussige Note auf, die hervorragend zu Pizza, Pasta, Reis, Fisch und Fleisch passt.

1 Hefe und Zucker in 320 ml lauwarmem Wasser auflösen und ca. 2 Minuten ruhen lassen. Mehl und 1 TL Salz auf der Arbeitsfläche vermischen. Eine Mulde hineindrücken, Hefemischung und Olivenöl hineingeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten.

2 Den Teig zu einer Kugel formen, mit etwas Mehl bestäuben und in eine Schüssel legen. Diese mit einem feuchten Küchenhandtuch abdecken und den Teig ca. 60 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

3 Den Backofen mitsamt Backblech auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Crème fraîche in einer Schüssel mit Salz und Pfeffer verrühren. Den Taleggio in Stücke schneiden, den Mozzarella abtropfen lassen und grob zerzupfen.

4 Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, dann in 10 gleich große Portionen teilen, diese zu runden oder ovalen Pizzen formen.

5 Das heiße Backblech aus dem Ofen nehmen und mit Backpapier belegen. Die Teiglinge portionsweise daraufgeben und gleichmäßig mit der Creme bestreichen, dabei jeweils einen kleinen Rand frei lassen. Taleggio und Mozzarella darauf verteilen. Die Pizzen portionsweise in ca. 10 Minuten im vorgeheizten Ofen goldbraun backen. Die Trüffel in sehr feinen Scheiben über die gebackenen Pizzen hobeln und diese sofort servieren.

TIPP: Sollte Ihnen Taleggio zu kräftig sein, können Sie alternativ auch eine etwas mildere Käsesorte wie zum Beispiel Provolone oder aber Scamorza verwenden.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 65 Minuten**
zzgl. 60 Minuten Ruhezeit

Die schmeckt nach mehr: krosse Pizza mit **AROMATISCHEN PILZEN**



Knusprig dünne Pizza mit Pilzen

Pizza croccante con i funghi

FÜR 6 STÜCK

450 g Mehl (Type 550) zzgl.
etwas mehr zum Verarbeiten
150 g Büffelmozzarella
150 g Kräuterseitlinge*
(alternativ Steinpilze)
50 g Pfifferlinge
100 g braune Champignons
2 EL natives Olivenöl extra
300 g Schmand
etwas Salz und frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer



 **Warenkunde**

KRÄUTERSEITLINGE Diese festfleischigen Zuchtpilze sind proteinreich und eignen sich besonders gut für eine vegetarische/vegane Ernährung. Sie duften leicht nach Kräutern und erinnern geschmacklich an Steinpilze.

1 Mehl und 1 TL Salz in einer Schüssel vermischen. 250 ml kaltes Wasser dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und 15 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Den Backofen mit einem Pizzastein auf der untersten Schiene je nach Herstellerangabe auf bis zu 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2 Den Teig in 6 gleich große Portionen teilen, diese auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und 15 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Mozzarella grob zerzupfen. Die Pilze putzen. Kräuterseitlinge und Pfifferlinge in dünne Scheiben schneiden, Champignons vierteln. Die Pilze in einer Pfanne in heißem Öl scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Die Teiglinge mit Schmand bestreichen, mit Pilzen und Mozzarella belegen und portionsweise auf dem heißen Pizzastein in 4–5 Minuten goldbraun und knusprig backen. Heiß servieren.

TIPP: Diese Pizza kommt ganz ohne Hefeteig aus, dennoch muss der Teig kurz ruhen, damit das Klebeeiprotein im Mehl sich entfaltet und der Teig sich nach dem Kneten wieder entspannen kann. Verzieht man auf die kurze Ruhephase, kann sich das Ausrollen des Teigs etwas schwierig gestalten, da der Teig nicht in Form bleibt, sondern sich immer wieder zusammenzieht. Dadurch wird er nicht so dünn wie gewünscht – und das wäre gerade bei dieser knusprig dünnen Pizza äußerst schade!

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten**
zzgl. 15 Minuten Ruhezeit







Kleine Pizzen für Feinschmecker! Wunderbar würzig durch **ZIEGENKÄSE & LAUCH**



Mini-Pizzen mit Ziegenkäse, roten Zwiebeln und Lauch

Pizzette con caprino, cipolle rosse e porri

FÜR 4 STÜCK

1/2 Würfel Hefe
1 Prise Zucker
125 ml lauwarme Milch
250 g Mehl zzgl. etwas mehr
zum Verarbeiten
4 EL natives Olivenöl extra
1 Stange Lauch
250 g Ziegenfrischkäse
2 EL Bio-Zitronensaft
2 mittelgroße rote Zwiebeln
150 g gereifter Ziegenkäse*
etwas Salz und frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer

1 Hefe und Zucker in der lauwarmen Milch auflösen. Mehl mit 1 TL Salz in einer Schüssel vermischen und eine Mulde hineindrücken. Die Hefemischung sowie 2 EL Olivenöl hineingeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen mit einem Küchenhandtuch abdecken und ca. 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

2 Die Lauchstange putzen und gründlich waschen, dann schräg in Ringe schneiden. 1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und den Lauch darin bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann abkühlen lassen.

3 Ziegenfrischkäse und Zitronensaft in einer Schüssel verrühren, die Creme salzen und pfeffern. Den Teig in 4 gleich große Portionen teilen, diese nacheinander auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Jeweils 2 Teigkreise auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit etwas Olivenöl bestreichen.

4 Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Den Ziegenkäse mit den Händen grob zerbröckeln. Die Teiglinge mit der Ziegenfrischkäsemasse bestreichen, dann gleichmäßig mit roten Zwiebeln, Lauch und Ziegenkäse belegen.

5 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Mini-Pizzen mit einem Küchenhandtuch abgedeckt weitere 10 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen, dann im vorgeheizten Ofen in ca. 20 Minuten goldbraun backen. Die Pizzen aus dem Ofen nehmen, mit etwas Pfeffer bestreuen und sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 75 Minuten



Warenkunde

ZIEGENKÄSE Diese Käsesorte ist eiweißreich und enthält wenig Laktose. Sie ist in unterschiedlichen Sorten und Reifegraden erhältlich. Grundsätzlich gilt: Je jünger der Käse, desto milder schmeckt er. Lange gereifter Ziegenkäse hat ein scharfes Aroma.



Der Pizza-Star im Herbst mit der Traumkombi **KÜRBIS & PFIFFERLINGE**



Mini-Kürbispizzen mit Pfifferlingen

Pizzette con zucca e finferli

FÜR 8 STÜCK

1 Würfel Hefe
1 Prise Zucker
500 g Mehl zzgl. etwas mehr
zum Verarbeiten
4 EL natives Olivenöl extra
1/4 Muskatkürbis (ca. 400 g Fruchtfleisch)
200 g Pfifferlinge
1 Knoblauchzehe
300 g Crème fraîche
einige Schnittlauchhalme
1 Kugel Mozzarella
100 g frisch geriebener Parmesan
etwas Salz und frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer

* Variante

KEINE LUST AUF KÜRBIS? Gar kein Problem, Sie können ihn einfach durch die gleiche Menge Süßkartoffeln oder Knollensellerie ersetzen. Das Gemüse dafür einfach schälen, in Scheiben schneiden und anschließend wie in Schritt 3 beschrieben anbraten und weiterverwenden. So sorgen Sie immer wieder für eine tolle Abwechslung!

1 Hefe und Zucker in 270 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl und 1 TL Salz in einer Schüssel vermischen, eine Mulde hineindrücken. Die Hefemischung sowie 2 EL Olivenöl hineingeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen mit einem feuchten Küchenhandtuch abgedeckt 50 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

2 Für den Belag den Kürbis schälen und entkernen, das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden. Pfifferlinge putzen, ggf. in mundgerechte Stücke schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.

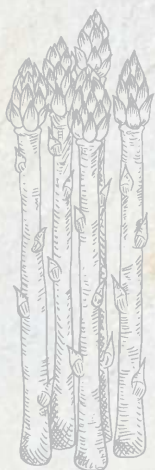
3 Übriges Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Kürbisscheiben darin je nach Dicke in einigen Minuten gar dünsten. Pfifferlinge und Knoblauch dazugeben und kurz mitdünsten. Dabei ggf. entstehende Flüssigkeit abgießen. Die Mischung mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 225 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

4 Crème fraîche in einer Schüssel mit etwas Salz und Pfeffer verrühren. Nach dem Ende der Ruhezeit den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in 8 gleich große Portionen teilen. Diese jeweils rund ausrollen. Die Teiglinge auf die vorbereiteten Backbleche legen und mit der Creme bestreichen.

5 Den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Den Mozzarella abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Die Teiglinge mit der Kürbis-Pilz-Mischung belegen. Dann Mozzarella und Parmesan daraufstreuen und die Mini-Pizzen im vorgeheizten Ofen in ca. 10 Minuten goldbraun backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen, mit Schnittlauch bestreuen und sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 70 Minuten
zzgl. 50 Minuten Ruhezeit





Spargelpizza mit Basilikum-Mascarponecreme

Pizza con asparagi e crema di mascarpone al basilico

FÜR 2 STÜCK

300 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
50 g Hartweizengrieß
1 TL Zucker
1 Pck. Trockenhefe
1 Bund Basilikum
3 EL natives Olivenöl extra
250 g Mascarpone*
1/2 Bio-Limette (abgeriebene Schale und Saft)
500 g weißer Spargel
etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer



* Wasenkunde

MASCARPONE Diese italienische Frischkäsespezialität weist einen besonders hohen Fettgehalt auf (80 % Fett i. d. Tr.). Mascarpone eignet sich sowohl für eine süße Zubereitung (z.B. in Desserts oder Eis) als auch für eine herzhaftere (beispielsweise als Basis für Dips).

1 Für den Teig Mehl, Grieß, 1 TL Salz, Zucker, Hefe und 250 ml lauwarmes Wasser in einer Schüssel verkneten. Den Teig mit einem Küchentuch abdecken und 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

2 Inzwischen die Creme zubereiten. Dazu das Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen und mit dem Olivenöl in einem Mörser zu einer feinen Paste zerstoßen.

3 Diese Mischung dann in einer Schüssel mit Mascarpone, Limetenschale und -saft verrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Spargel waschen, schälen und von den holzigen Enden befreien, dann schräg in ca. 4 cm lange Stücke schneiden und 3 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren.

4 Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in 2 gleich große Portionen teilen. Diese jeweils rund ausrollen und abgedeckt weitere 15 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Pizzaböden mit der Basilikum-Mascarponecreme bestreichen und gleichmäßig mit dem blanchierten Spargel belegen.

5 Die Spargelpizzen portionsweise im vorgeheizten Ofen in ca. 15 Minuten goldbraun backen, dann servieren.

TIPP: Dieses Rezept können Sie auch als Vorspeise für 4 Personen reichen, dazu einfach 4 kleine Pizzen zubereiten.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 75 Minuten





Pizza Margherita

Pizza Margherita

FÜR 2 STÜCK

1/2 Würfel Hefe
1 1/2 TL Zucker
450 g Mehl zzgl. etwas mehr
zum Verarbeiten
3 EL natives Olivenöl extra
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
400 g geschälte Tomaten (Dose)*
1 Handvoll frische italienische
Kräuter, gehackt
250 g Mozzarella oder Büffelmozzarella
einige Basilikumblättchen
etwas Salz und frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer



* Wasenkunde

GESCHÄLTE TOMATEN Für dieses Produkt werden Tomaten reif geerntet, geschält, mit Tomatensaft in Dosen abgefüllt und konserviert. Sie bilden die aromatische Basis für Tomatensoßen und -suppen sowie für viele weitere Gerichte der italienischen Küche.

1 Hefe und 1 TL Zucker in einer großen Schüssel mit 250 ml lauwarmem Wasser verrühren. Die Mischung ca. 5 Minuten ruhen lassen. Mehl, 2 EL Olivenöl und 2 TL Salz dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen mit einem Küchenhandtuch abgedeckt ca. 45 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

2 In der Zwischenzeit für die Soße Zwiebel und Knoblauch schälen. Die Zwiebel fein würfeln, den Knoblauch hacken. Beides in einem Topf in 1 EL Olivenöl glasig dünsten. Geschälte Tomaten, Kräuter und 1/2 TL Zucker dazugeben und die Soße bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen.

3 Die Tomatensoße mit dem Stabmixer pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zur weiteren Verwendung beiseite stellen. Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.

4 Den Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in 2 gleich große Portionen teilen. Diese jeweils rund ausrollen und auf die Bleche legen. Die Böden erst mit der Tomatensoße bestreichen, dann mit den Mozzarella-scheiben belegen.

5 Die Pizzen im vorgeheizten Ofen in ca. 25 Minuten goldbraun backen, dann herausnehmen, mit einigen Basilikumblättchen bestreuen und sofort servieren.

TIPP: Pizza Margherita hat ihren Ursprung in Neapel und ist der Klassiker schlechthin. Sie beweist, dass aus wenigen – jedoch sehr hochwertigen – Zutaten mit der richtigen Zubereitung ein Gericht entstehen kann, das weltweit für seinen Geschmack geschätzt wird.

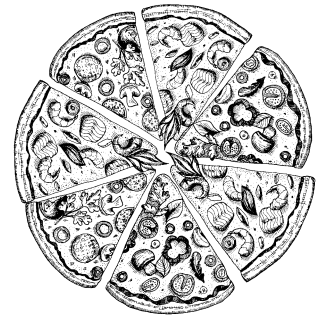
♥ ZUBEREITUNGSZEIT 90 Minuten

PIZZA-RATGEBER

Werden Sie mit unseren hilfreichen Tipps und Tricks zum Teigprofi! Von Pizzateig all'italiana bis hin zur schnellen Variante – so schmeckt Pizza immer knusperfrisch!

In 4 Schritten zum perfekten Hefeteig

Bei einer guten Pizza ist ein krosser und zugleich luftiger Pizzateig das A und O. Damit also die Grundlage stimmt, haben wir einen Vier-Schritte-Plan für Sie aufgestellt. Also los, ran an Mehl und Hefe!



1 Wenn Sie wenig Erfahrung mit Hefe haben, machen Sie einen Vorteig! Dafür einfach Wasser erwärmen und Hefe sowie Zucker darin auflösen. Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde hineindrücken. Die Hefemischung hineingießen und mit etwas Mehl vom Rand bestäuben. Den Vorteig mit einem Küchentuch abdecken und 15 Minuten ruhen lassen, dann alle Zutaten verkneten.

2 Kneten Sie Ihren Hefeteig mindestens 5 Minuten kräftig durch, damit die in der Hefe enthaltenen Bakterien aktiv werden. Am einfachsten geht das mit einer Küchenmaschine. Mit den Knethaken eines Handrührgeräts oder von Hand erzielen Sie ein ähnliches Ergebnis. Es sollte ein glatter, elastischer und geschmeidiger Teig entstehen. Ist der Teig noch zu weich, können Sie sich löffelweise mit Mehl ans Ziel herantasten, ist er zu fest, löffelweise mit Wasser.

3 Decken Sie Ihren Hefeteig vor dem Ruhen mit einem Küchentuch ab, damit er an der Oberfläche nicht austrocknet und porös wird. Am besten eignet sich ein mit heißem Wasser befeuchtetes Tuch, das sorgt für mehr Feuchtigkeit und ein warmes Klima.



4 Stellen Sie Ihren abgedeckten Hefeteig zum Ruhen an einen warmen Ort. Aber Vorsicht: Bei einer Temperatur über 40 °C geht die Hefe kaputt. Am effektivsten geht Hefe bei einer Temperatur von 37 °C. Stellen Sie den Teig unter eine warme Heizung oder lassen Sie ihn zusammen mit einer heißen Wärmflasche unter der Decke ruhen.



PIZZATEIG MIT TROCKENHEFE

Haben Sie einmal keine frische Hefe zur Hand, können Sie Ihren Pizzateig auch mit Trockenhefe zubereiten. Ersetzen Sie 1 Hefewürfel durch 2 Pck. Trockenhefe. Diese hat den Vorteil, dass sie eine **längere Haltbarkeit** aufweist und bereits **bei Zimmertemperatur geht**. Vermischen Sie die Trockenhefe einfach mit dem Mehl und vermengen Sie die Mehlmischung wie gewohnt mit den angegebenen Zutaten, den Teig dann 60 Minuten gehen lassen.



Pfannen-Pizza

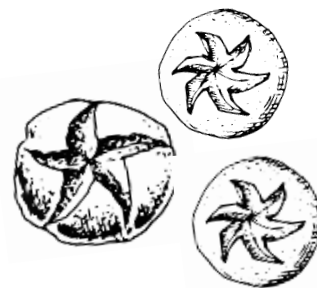
Wussten Sie, dass Sie Pizza auch in einer beschichteten Pfanne zubereiten können? Der Pizzaboden wird dadurch noch knuspriger. Dafür den Teig formen und mit 1 EL Öl in die Pfanne geben. Deckel auflegen und den Boden ca. 7 Minuten bei kleiner bis mittlerer Hitze braten, dann wenden. Ggf. erneut etwas Öl dazugeben. Den Boden mit Soße bestreichen, Belag darauf geben und mit Käse bestreuen. Pizza mit aufgelegtem Deckel in 7 Minuten fertig backen, dann genießen.

Nicht antrocknen lassen!

Möchten Sie viele kleine Pizzen oder mehrere Pizzen nacheinander zubereiten, sollten Sie den Teig zwischendurch mit einem Küchentuch abdecken, damit er nicht austrocknet. Das gilt auch, wenn Sie den Teig nach dem Ausrollen noch einmal auf dem Backblech ruhen lassen möchten. So bleibt er weich und geht auf.

LAST-MINUTE-PIZZA

Wenn es schnell gehen muss, ist eine Fladenbrot-Pizza eine leckere Variante, die in 15 Minuten auf dem Teller liegt. Einfach ein Fladenbrot quer halbieren und die Hälften mit Soße und Belag im heißen Ofen für ca. 10 Minuten bei 180 °C Ober-/Unterhitze backen. Funktioniert auch super mit fertigen Tortillas.



Was tun mit Teigresten?

Aus Teigresten können Sie z.B. Pizzabrötchen machen. Rollen Sie den Teig dafür zunächst zu einem langen Strang aus und schneiden Sie 4 cm lange Stücke ab. Die Stücke zu Kugeln rollen, diese flach drücken und für eine **pikante Variante** z.B. mit Pilzen und Käse füllen. Kugeln dann verschließen und in 15 Minuten bei 230 °C Ober-/Unterhitze im Ofen goldbraun backen. Dazu passt ein Dip oder eine Kräuterbutter. Füllen Sie den Teig **für eine süße Variante** mit klein gehackter Schokolade. Die gebackenen Brötchen noch heiß in einer Zimt-Zucker-Mischung wälzen.



WELCHE WEIZEN-MEHLTYPE?

Italienisches Mehl der Type 00 ist unserem Haushaltsmehl Type 405 relativ ähnlich. Diese feinen Mehle haben einen hohen Anteil an Klebereiweiß und somit eine sehr gute Backfähigkeit. Sie sind daher perfekt für dünne Pizza. Type 550 ist etwas griffiger und eignet sich besonders für Brot und Brötchen.



REGIONI ITALIANE





Italienische Regionen

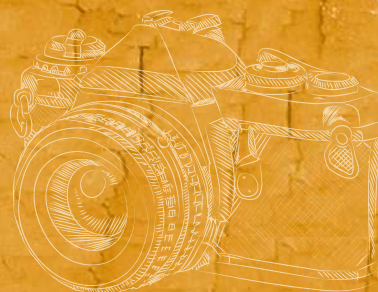
Lust auf Italien? Auf den folgenden Seiten lernen Sie
SIZILIEN UND DAS LATIUM kennen und erfahren, wie Sie
die regionalen Spezialitäten Pizzette & Cartocciate zubereiten



Sizilien



Rom & Latium



ALTER FISCHERORT

Die Gemeinde Castell-
ammare del Golfo in
der Provinz Trapani



Zwischen Tradition und Moderne

SIZILIEN



Erleben Sie mit uns die wunderbare Mittelmeerinsel Sizilien. Hier, wo die Zitronen blühen und der Ätna brodeln, liegt ein wahres und ursprüngliches Italien versteckt



Sizilien wird auch liebevoll die Sonneninsel genannt, denn sie liegt im äußersten Süden Europas zwischen dem europäischen Festland und Afrika. Hier herrschen heiße Sommer mit Temperaturen von oftmals mehr als 40 °C und milde Winter. Landschaftlich bietet Sizilien vor allem Kontraste: So finden sich an den Küstenregionen feinsandige und wunderschöne Strände, die zu einem Strandtag einladen, und eine faszinierende Pflanzenwelt in den vielen Gebirgen. Besonders bekannt sind die sizilianischen Zitronen, die nur allzu gern zu fruchtigem Limoncello, einem italienischen Likör, verarbeitet werden. Das schwefelreiche Landesinnere Siziliens wirkt hingegen unberührt und wie aus einer anderen Zeit, was den vulkanischen Aktivitäten der Mittelmeerinsel zu schulden ist. Denn hier liegt mit rund 3400 Metern der höchste aktive Vulkan Europas – der Ätna. Diese atemberaubende Kulisse sollte sich kein Besucher Siziliens entgehen lassen. Vor allem die historische Architektur verleiht der größten Mittelmeerinsel ihre unverwechselbare Pracht. Denn durch die strategisch vorteilhafte Lage blickt Sizilien auf eine wechselvolle Geschichte und verschiedene Herrschaftsbereiche von griechisch-römisch über arabisch bis hin zu byzantinisch zurück.

Palermo ist mit fast 670.000 Einwohnern die Hauptstadt Siziliens und die fünftgrößte Stadt Italiens. Die Metropole liegt an der Nordküste der Insel an einer Bucht des Tyrrhenischen Meeres. In Palermo findet sich unter anderem der größte botanische Garten Europas. Durch die maritime Lage zeichnet sich die Küche Siziliens durch frischen Fisch und Meeresfrüchte aus. Probieren Sie bei einem Besuch daher unbedingt Spezialitäten wie Pasta con le sarde, also Pasta mit frittierten Sardinen, Fenchel, Safran und Rosinen.



SALZ AUS SIZILIEN Kleine Straßencafés laden Gäste zum Verweilen an den Salinen der Westküste ein (o.)

HAUPTSTADT DES BAROCK Nato liegt in der Provinz Syrakus und wurde zum UNESCO-Welterbe erklärt (u.)





Salzige Anchovis treffen auf fruchtige Kirschtomaten **SO SCHMECKT SIZILIEN**



STOLZ DER INSEL Die einheimischen Zitronen sind sehr fruchtig und nicht so sauer wie andere Sorten (o.)
HISTORISCHE SALZMÜHLE Stagnone nahe Marsala ist mit 2000 Hektar die größte Salzlagune Italiens (u.)



Sizilianische Pizza

Pizza Siciliana

FÜR 6 PERSONEN

20 g frische Hefe • 20 g Zucker • 350 g Mehl (Type 00, alternativ Type 405) zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten • 7 g Salz • 50 ml natives Olivenöl extra zzgl. etwas mehr zum Fetten, Braten und Beträufeln
1 Knoblauchzehe • 400 g passierte Tomaten (Dose)
1 EL Tomatenmark • etwas Meersalz • 1 getrockneter Peperoncino • 1 Handvoll Basilikumblätter • 1 Zwiebel
80 g Pecorino • 15 Kirschtomaten • 50 g in Salz eingelegte Anchovisfilets (Glas) • 100 g schwarze Oliven

1 Hefe und Zucker in 160 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl und Salz in der Schüssel der Küchenmaschine vermischen. 50 ml Öl und Hefemix dazugeben und alles in ca. 10 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Diesen abgedeckt 60 Minuten ruhen lassen. Dann auf der bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und auf einem gefetteten Backblech (30 x 40 cm) ausrollen. Weitere 60 Minuten ruhen lassen.

2 Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. 2 EL Öl erhitzen und den Knoblauch darin anbraten. Mit passierten Tomaten ablöschen. Tomatenmark in 100 ml Wasser auflösen und unter die Soße rühren. Diese salzen und mit Peperoncino würzen, dann ca. 20 Minuten köcheln lassen, nach 15 Minuten 1/3 des Basilikums dazugeben. Die Soße abkühlen lassen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Soße auf dem Teig verteilen. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Pecorino reiben, Tomaten waschen. Anchovis abspülen und trocken tupfen. Die Pizza mit Zwiebel, Oliven und Käse belegen, mit Öl beträufeln und 10 Minuten backen. Dann die Tomaten in den Teig drücken und die Anchovis auf der Pizza verteilen. Diese weitere 10 Minuten backen und mit restlichem Basilikum bestreut servieren.

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



Darvon kriegt
man nie genug!



Außen knusprig,
innen schön saftig



Schinken-Mozzarella- Teigtaschen

Cartocciate

FÜR 4 STÜCK

**10 g frische Hefe • 25 g Zucker • 25 g Schweine-
schmalz • 300 g Mehl (Type 00, alternativ Type
405) zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten • 120 g
Kochmozzarella • 140 g passierte Tomaten (Dose)
100 g Kochschinken • 8 schwarze Oliven • etwas
getrockneter Oregano • etwas natives Olivenöl extra
1 Ei • 1 EL Milch • etwas Salz und frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer**

1 Hefe und 1 Prise Zucker in 100 ml lauwarmem Wasser auflösen. Das Schweineschmalz schmelzen und auskühlen lassen. Das Mehl mit 3 g Salz und dem restlichen Zucker in der Schüssel der Küchenmaschine vermischen und mit Hefemischung, 140 ml lauwarmem Wasser sowie dem ausgekühlten Schmalz in ca. 10 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig mit einem Küchenhandtuch zugedeckt 60 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

2 Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, in 4 gleich große Portionen teilen und jeden Teigling zu einem Viereck oder einem Kreis ausrollen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden. Die passierten Tomaten in die Mitte der Vierecke oder Kreise geben, mit Mozzarella, Schinken und jeweils 2 Oliven belegen und mit Salz, Pfeffer sowie Oregano bestreuen. Alles mit etwas Olivenöl beträufeln.

3 Das Ei mit der Milch verquirlen. Die viereckigen Teiglinge wie einen Brief verschließen und die Kreise an zwei Seiten zusammenklappen. Dafür die überlappenden Teigseiten vorher mit der Hälfte der Ei-Milch-Mischung bestreichen. Die Ränder gründlich mit einer Gabel festdrücken. Die Cartocciate auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

4 Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Cartocciate mit der restlichen Ei-Milch-Mischung bestreichen und mit etwas getrocknetem Oregano bestreuen, dann in 22–25 Minuten im vorgeheizten Ofen goldgelb backen. Warm servieren.

**♥ ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten
zzgl. 90 Minuten Ruhezeit**



DER ÄTNA liegt 3323 Meter über dem Meeresspiegel und ist der höchste aktive Vulkan Europas (o.)

HISTORISCHES ZENTRUM Schmale Gassen prägen das Bild der Insel Ortygia vor der Ostküste Siziliens (u.)
SYRAKUS liegt an der Ostküste Siziliens und war in der Antike das größte Herrschaftsgebiet Siziliens (g. u.)





STRANDURLAUB Sizilien bietet wunderschöne, kilometerlange Strände. Hier der Strand von Scopello (o.)
AUTOR UND SCHAUSPIELER Andreas Hoppe (u.)



REDAKTIONSTIPP

Weitere original sizilianische Rezepte finden Sie in „Das Sizilien Kochbuch“ von Andreas Hoppe. Der Autor und Schauspieler verbindet seine kulinarische Reise gekonnt mit Anekdoten aus dem Leben seines „Tatort“-Alter-Egos Mario Kopper. Seine aufregende Reise stellt eine persönliche Liebeserklärung an Land, Mensch und Kulinarik der schönen Insel im Mittelmeer dar. Ein weiteres Highlight dieses Buchs sind die wunderbaren Rezepte und Fotos von Kochbuchautorin, Italienexpertin und „So is(s)t Italien“-Freundin Cettina Vicenzino. **Südwest Verlag, 25 Euro**



Sesambrötchen mit Kichererbsenschnitten und Kartoffelkroketten

Pane con Panelle



FÜR 4 PERSONEN

**100 g Kichererbsenmehl • 2 EL Petersilie, gehackt
 400 g mehligkochende Kartoffeln • 1 Knoblauchzehe
 1 Ei • 1 EL Mehl • 20 g frisch geriebener Pecorino
 50-70 g Semmelbrösel • 500-700 ml Sonnenblumenöl zum Frittieren • 4 Sesambrötchen • 1 Bio-Zitrone
 einige Petersilienblättchen zum Garnieren • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Für die Schnitten Kichererbsenmehl mit 300 ml Wasser in einen Topf geben, salzen, pfeffern und aufkochen lassen. Bei mittlerer Hitze unter Rühren ca. 30 Minuten kochen, bis sich der Teig von der Topfwand löst. Kurz vor Ende der Garzeit 1 EL Petersilie unterrühren. Den noch warmen Kichererbsenteig auf einen Bogen Backpapier streichen, einen weite- ren darüberlegen und den Teig mit einem Nudelholz 3-5 mm dick ausrollen. Rechtecke (ca. 9 x 6 cm) oder Dreiecke (ca. 10 x 7 cm) ausschneiden und bis zum Frittieren mit einem Küchenhandtuch abdecken.

2 Für die Kroketten die Kartoffeln waschen und in Salzwasser garen. Abgießen, etwas abkühlen lassen und pellen. In eine Schüssel geben und zerstampfen. Knoblauch schälen und hacken. Das Ei trennen. Eigelb, Knoblauch, Mehl, Pecorino und 1 EL Petersilie mit den Kartoffeln vermengen. Salzen und pfeffern.

3 Eiweiß und Semmelbrösel jeweils in einen tiefen Teller geben. Das Sonnenblumenöl in einen Topf gießen – der Topf darf nur zu 1/3 mit Öl gefüllt sein, dieses sollte das Frittiergut aber komplett bedecken – und auf 170 °C erhitzen. Aus der Kartoffelmasse 8 Kroketten formen und diese erst im Eiweiß, dann in den Semmelbröseln wenden. Im heißen Öl goldgelb frittieren, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm stellen. Die Kichererbsenschnitten ebenfalls frittieren und abtropfen lassen.

4 Sesambrötchen waagerecht aufschneiden. Die Zitrone heiß abwaschen und trocken reiben, dann halbieren und 8 sehr dünne Scheiben abschneiden. Die unteren Brötchenhälften mit 2-3 Kichererbsenschnitten belegen, darüber etwas Saft der übrigen Zitronenhälfte träufeln und mit jeweils 2 Zitronenscheiben sowie einigen Petersilienblättchen belegen. Jeweils 2 Kroketten daraufsetzen, obere Brötchenhälften darauflegen und die Brötchen servieren.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 90 Minuten**

Mit einer fruchtigen
Zitronennote



DER PETERSDOM

prägt das Stadtbild der
italienischen Hauptstadt
ebenso wie die Engels-
brücke und der Tiber



Die ewige Stadt und ihr Umland

ROM & LATIUM



Kommen Sie mit uns auf eine genussvolle Reise ins wunderschöne Latium und erleben Sie die italienische Hauptstadt mit all ihren kulturellen und kulinarischen Reizen



Rom – die ewige Stadt am Tiber ist nicht nur Italiens Hauptstadt, sondern auch die der Region Latium. In Rom selbst befinden sich weltbekannte antike Sehenswürdigkeiten, die jährlich über sieben Millionen Besucher anlocken. Ob Sie die Engelsburg betrachten, eine Rast auf der Spanischen Treppe machen, an einer Führung durch den Petersdom teilnehmen oder das Forum Romanum besichtigen, Rom wird nie langweilig. Denn wie keine zweite Metropole beherrscht Rom den Spagat, die eigene Geschichte und Tradition zu wahren und diese mit einem modernen, urbanen Lebensstil zu vereinen.

Die Landschaft der Region Latium ist abseits der Weltstadt vor allem geprägt von Landwirtschaft. Weite Getreidefelder wechseln sich ab mit Obst- und Olivenplantagen sowie Weinbergen. Charakteristisch ist vor allem die Schafzucht, was sich auch in den Gerichten der Region widerspiegelt. Lammfleisch ist ein fester Bestandteil der traditionellen Küche, ebenso Pecorino und Ricotta, die traditionell aus Schafsmilch hergestellt werden. Die Schafe verbringen den Sommer in den Bergen und ernähren sich von den dortigen Kräutern, was für sehr aromatische Milch und würziges Fleisch sorgt. Zusätzlich ist das Latium für seine Weine bekannt, denn hier werden vor allem erstklassige Weißweine wie der „Fiorano“ gekeltert.

Ebenso wie Rom ist das Latium daher immer eine Reise wert, denn es bietet viele unterschiedliche Ziele, seien es die Vulkanseen Lago di Bracciano und Lago di Bolsena im Länderdreieck Toskana/Umbrien/Latium, das weltbekannte Kloster Monte Cassino im Süden, ausgedehnte Kiefernwälder um Rom oder das ursprünglich mittelalterliche Hippie-Dorf Calcata, das mit seinem urigen Charme verzaubert.



AN DER FRISCHEN LUFT schmeckt Pizza doppelt gut. Hier im „Ristorante Al Picchio“ in Roms Zentrum (o.)

DAS KOLOSSEUM wurde zwischen 72 und 80 n. Chr. errichtet und ist ein wichtiges Wahrzeichen Roms (u.)





DIE SPANISCHE TREPPE 138 Stufen sorgen für einen einmaligen Blick auf den Trevi-Brunnen (o.) **DAS DORF** Civita di Bagnoregio zählt zu den schönsten Orten Italiens (u.) **KULINARIK** wird in Rom großgeschrieben (g.u.)



Herzhafte Pastete

Torta rustica



FÜR 1 KUCHEN (Ø 20 CM)

500 g Blattspinat • 500 g Mangold • 125 g Löwenzahnblätter • 1 Zwiebel • 2 EL natives Olivenöl extra • 5 Stiele Petersilie • 1/2 Karotte • 225 g Ricotta • 150 g frisch geriebener Parmesan • 4 Eier • 500 g Blätterteig (Kühlregal) • etwas Mehl • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Spinat, Mangold und Löwenzahn putzen, waschen und in einem großen Topf in siedendem Salzwasser 1 Minute blanchieren, bis die Stängel weich sind. Alles in ein Sieb gießen und auskühlen lassen. Das Gemüse gründlich ausdrücken und sehr fein hacken.

2 Zwiebel schälen und grob hacken. Das Olivenöl in einer großen Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Die Zwiebel darin ca. 10 Minuten glasig dünsten. Das gehackte Gemüse dazugeben und ca. 15 Minuten mitdünsten, bis es gar ist. Inzwischen Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Karotte schälen und fein raspeln. Die Gemüsemischung in eine große Schüssel geben. Petersilie, Karotte, etwas Salz, Ricotta, Parmesan, 3 Eier und Pfeffer nach Geschmack dazugeben, alles gut verrühren und beiseitestellen.

3 Eine runde, nicht zu hohe Backform (Ø 20 cm) mit Backpapier auslegen. Übriges Ei in einer kleinen Schüssel verquirlen und beiseitestellen.

4 Ca. 1/3 des Blätterteigs beiseitestellen. Den restlichen Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis (Ø 25 cm) ausrollen. Den Teig in die vorbereitete Form legen und andrücken. Ggf. überstehenden Rand mit einem Messer abschneiden. Die Gemüsemischung auf dem Teig verteilen und glatt verstreichen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

5 Den restlichen Teig zu einem 25 x 15 cm großen Rechteck ausrollen und mit einem scharfen Messer oder Pizzarädchen in 12 Streifen à 1 cm Breite schneiden. Die Streifen gitterartig auf die Füllung legen, die überstehenden Enden abschneiden und das Gitter am Teigrand andrücken. Das Teiggitter mit dem verquirlten Ei bestreichen.

6 Die Pastete im vorgeheizten Ofen in 40–45 Minuten goldgelb backen, ggf. mit Alufolie abdecken, sollte die Oberfläche drohen, zu dunkel zu werden. Die Pastete aus dem Ofen nehmen, 30 Minuten ruhen lassen und warm oder ausgekühlt servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 110 Minuten

Rustikal und dabei
doch so fein





BRUSCHETTE
mit Artischocke, Zitrone
und Pecorino Romano



DER BOLSENASEE
liegt 90 km nördlich
von Rom in der Provinz
Viterbo in Latium



DIE REGION LATIUM
ist geprägt von Land-
wirtschaft & Schafzucht



**KLEINE
BLÄTTERTEIGPIZZEN**



Bruschette mit Artischocke, Zitrone und Pecorino Romano

Bruschette con carciofi, limone e pecorino romano

FÜR 10 STÜCK

2 Bio-Zitronen • 4 junge Artischocken • 1 Knoblauchzehe • 1/2 Bund Minze • 1/2 Bund Petersilie • 30 ml natives Olivenöl extra • 60 g frisch geriebener Pecorino Romano • 1 Ciabatta • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Den Saft von 1 Zitrone auspressen und mit 1 l kaltem Wasser mischen. Die Artischocken waschen, putzen, vom Stiel befreien und halbieren, dann das faserige Innere mit einem Teelöffel herauschaben. Die Hälften erneut längs halbieren. Die Stücke ins Zitronenwasser geben, damit sie nicht braun werden.

2 Die Knoblauchzehe schälen und leicht andrücken. Minze und Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen. Artischocken aus dem Zitronenwasser heben – Zitronenwasser nicht weggießen – und in einen Topf geben. Nach Geschmack Salz und Pfeffer dazugeben. Olivenöl, Knoblauch, Minze und Petersilie dazugeben, dann 1 cm hoch Zitronenwasser einfüllen. Den Deckel auflegen und die Artischocken bei kleiner Hitze 20–25 Minuten kochen, bis sie gar sind. Zur Probe mit einer Gabel einstechen.

3 Die Artischocken in eine Schüssel geben und die Kochflüssigkeit samt Knoblauch und Kräutern darübergießen. Die Schale der übrigen Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Pecorino, etwas Zitronenschale und Zitronensaft zu den Artischocken geben. Alles mit einer Gabel gut zerdrücken.

4 Das Ciabatta in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und im Toaster, im Backofen oder in einer leicht gefetteten Bratpfanne anrösten. Die Artischockencreme auf die gerösteten Brotscheiben streichen, mit Pfeffer und nach Belieben etwas abgeriebener Zitronenschale bestreuen. Die Bruschette sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten



Kleine Blätterteigpizzen

Pizzette di pasta sfoglia

FÜR CA. 32 STÜCK

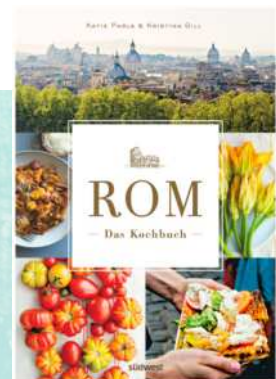
90 g Tomatenmark • 3 EL natives Olivenöl extra • 1/2 TL Meersalz • 1/2 TL getrockneter Oregano • 500 g Blätterteig (Kühlregal)

1 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. In einer Schüssel Tomatenmark, Olivenöl, Salz, Oregano und 2–3 EL Wasser zu einer dicken Masse verrühren.

2 Den Blätterteig zu einem 1 cm dicken Rechteck von ca. 25 x 50 cm Größe ausrollen. Mit einer runden Ausstechform (Ø 6 cm) ca. 32 kleine Böden ausstechen. Die Teiglinge mit etwas Abstand auf das vorbereitete Backblech legen. Teigkreise, die nicht auf das Blech passen, bis zum Backen kalt stellen. Die Fladen mit der Tomatensoße bestreichen, dabei einen schmalen Rand frei lassen.

3 Die Fladen im vorgeheizten Ofen 12–15 Minuten backen, bis sie goldbraun und aufgegangen sind. Die fertigen Pizzette auf eine Servierplatte legen und die restlichen Teiglinge backen. Die Pizzette entweder sofort oder ausgekühlt servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 30 Minuten



REDAKTIONSTIPP

Diese und viele weitere Rezepte, die Lust auf die Küche der italienischen Hauptstadt machen, finden Sie in „Rom. Das Kochbuch“ von den beiden Autorinnen Katie Parla und Kristina Gill. Genießen Sie weltberühmte Klassiker und aufregende neue Snacks. Die schöne Bebilderung sorgt dabei für authentische Einblicke in die Küche der ewigen Stadt. **Südwest Verlag, 24,99 Euro**

FORTE SALATE





Würzige Gemüsekuchen

Sie haben großen Appetit auf kross gebackenen Teig mit dem Besten, was der Gemüsegarten zu bieten hat? Dann kommen unsere **HERZHAFTEN KUCHEN** gerade recht

SPARGELTARTE

*mit Ziegenfrischkäse
und Basilikum*

Rezept auf Seite 68

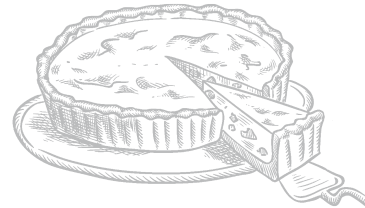


Ein Kuchen für die
ganze Familie



*Bunt, üppig und deftig –
so müssen herzhafte Kuchen sein*

EIN STÜCK VOM GLÜCK



Erbsen-Bohnen-Kuchen mit Pancetta

Torta salata con piselli, fagiolini e pancetta

FÜR 1 KUCHEN (Ø 24 CM)

200 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten • 100 g kalte Butter in Stückchen • 4 Eier • einige getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken • 250 g grüne Bohnen • 2 Frühlingszwiebeln • 200 g Erbsen • 200 g Schmand • 150 g Sahne • 75 g geriebener Provolone • 150 g Pancetta, gewürfelt • einige Kerbelblättchen zum Garnieren • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Mehl, kalte Butter, 1 Ei und 1 Prise Salz in einer Schüssel zu einem glatten Teig verkneten. Diesen auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und eine Tarteform (Ø 24 cm) damit an Boden und Rand auskleiden. Teigboden mehrfach mit einer Gabel einstechen, mit Backpapier belegen und mit Hülsenfrüchten beschwert 10 Minuten im heißen Ofen vorbacken.

2 Bohnen waschen, putzen und dritteln. Die Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Bohnen und Erbsen 5 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren, dann abgießen und abschrecken. Schmand mit Sahne und restlichen Eiern in einer Schüssel verquirlen. Die Mischung kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Käse, Pancetta und Frühlingszwiebeln unterheben. Den vorgebackenen Boden aus dem Ofen nehmen, Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen. Bohnen und Erbsen auf den Boden geben und die Eimasse darübergießen.

3 Den Kuchen im vorgeheizten Ofen in 30–35 Minuten goldbraun backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Inzwischen den Kerbel waschen und trocken tupfen, nach Belieben hacken. Den Erbsen-Bohnen-Kuchen aus dem Ofen nehmen. Mit Kerbel bestreut servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 70 Minuten



Spinatkuchen mit Ziegenkäse

Torta salata con spinaci e caprino

FÜR 1 KUCHEN (Ø 28 CM)

250 g Mehl • 125 g kalte Butter in Stückchen • 3 Eier • 3 EL Milch • 900 g Blattspinat • 2 EL natives Olivenöl extra • 2 Knoblauchzehen, geschält, gehackt • etwas frisch geriebene Muskatnuss • einige getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken • 180 g Sahne • 40 g Ziegenkäserolle • 2 rote Zwiebeln in Spalten • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Mehl, 1 TL Salz, Butter, 1 Ei und Milch verkneten. Den Teig 60 Minuten kalt stellen. Spinat verlesen, waschen und trocken schleudern. Öl in einem Topf erhitzen, Knoblauch und Spinat darin 3 Minuten andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

2 Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Tarteform (Ø 28 cm) fetten und mit dem Teig auskleiden. Teigboden einstechen, mit Backpapier belegen und mit Hülsenfrüchten beschwert 15 Minuten vorbacken. Hülsenfrüchte samt Backpapier entfernen, Teig weitere 10 Minuten backen. Sahne mit übrigen Eiern, Salz und Pfeffer verquirlen. Spinat und Eierguss auf dem Teig verteilen, alles 20 Minuten backen. Grob zerzupften Käse und Zwiebeln auf dem Kuchen verteilen und diesen weitere 5–10 Minuten backen.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 2 Stunden



Würziger Lauchkuchen mit Speck

Torta salata con porri e pancetta

FÜR 1 KUCHEN (Ø 24 CM)

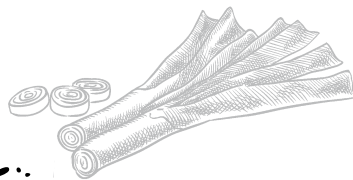
**250 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
125 g kalte Butter in Stückchen zzgl. etwas mehr
zum Fetten • 5 Eier • 3 EL Milch • einige getrocknete
Hülsenfrüchte zum Blindbacken • 1 große Lauch-
stange • 2 Knoblauchzehen • 120 g Speck, gewürfelt
250 g Sahne • 50 g frisch geriebener Fontinakäse
etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**

1 Für den Teig Mehl mit 1 TL Salz vermischen, die kalte Butter mit den Fingerspitzen unterkneten. 1 Ei sowie die Milch dazugeben und alles zügig zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und 60 Minuten kalt stellen.

2 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten und dünn rund ausrollen. Den Boden einer Springform (Ø 24 cm) mit Backpapier belegen, den Rand fetten. Teig in die Form geben, den Rand gut andrücken. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen, mit Backpapier belegen und mit Hülsenfrüchten beschwert 15 Minuten vorbacken. Backpapier samt Hülsenfrüchten entfernen und den Teig weitere 10 Minuten backen.

3 Lauch waschen, putzen und in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und hacken. Speck in einer großen Pfanne auslassen, Lauch und Knoblauch dazugeben und kurz anbraten, alles salzen und pfeffern, dann abkühlen lassen. Übrige Eier mit der Sahne verrühren, den Fontina unterrühren und die Mischung ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen. Lauchgemüse auf den vorgebackenen Teig geben, die Eiermischung darübergießen. Den Lauchkuchen im vorgeheizten Ofen 25–30 Minuten backen, bis die Eimasse gestockt ist. Vor dem Servieren kurz ruhen lassen.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 105 Minuten**
zzgl. 60 Minuten Kühlzeit



Bunter Tomatenkuchen mit Pesto und Pinienkernen

Torta colorata di pomodori con pesto e pinoli

FÜR 1 KUCHEN (Ø 28 CM)

**250 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
3 Eier • 75 g kalte Butter in Stückchen zzgl. etwas
mehr zum Fetten • 400 g Tomaten, bunt gemischt
2 rote Zwiebeln • 2 Knoblauchzehen • 1 Bund Basilikum
• 30 g frisch geriebener Parmesan • 50 g Pinienkerne
• 50 ml natives Olivenöl extra • 200 g Ricotta
1 EL Speisestärke • etwas Salz und frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer**

1 Mehl mit 1/2 TL Salz, 1 Ei, kalter Butter und 2 EL Wasser in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Diesen zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten kalt stellen. Inzwischen die Tomaten waschen und je nach Größe halbieren, vierteln oder in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.

2 Für das Pesto Knoblauchzehen schälen und vierteln. Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen und mit Knoblauch, Parmesan, der Hälfte der Pinienkerne sowie dem Öl pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform (Ø 28 cm) mit Backpapier belegen, den Rand mit etwas Butter fetten. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form rund ausrollen. Die vorbereitete Form damit auskleiden, dabei auch einen kleinen Rand bilden. Den Teigboden mehrfach mit einer Gabel einstechen.

4 Den Ricotta in einer Schüssel mit 1–2 EL Pesto, den übrigen Eiern und der Speisestärke verrühren, dann kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse auf dem vorbereiteten Boden verstreichen und die Zwiebeln darauf verteilen. Die Tomaten dicht an dicht darauflegen und einige Kleckse Pesto daraufgeben. Übrige Pinienkerne daraufstreuen und den Tomatenkuchen im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten in ca. 45 Minuten goldbraun backen. Mit Alufolie abdecken, sollte die Oberfläche drohen, zu dunkel zu werden.

5 Den Tomatenkuchen aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen, dann vorsichtig aus der Form lösen und auf eine Kuchenplatte setzen. Mit dem übrigen Pesto garnieren und sofort servieren.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 110 Minuten**



Aromatisches
Prachtstück

Mit fruchtigem
Highlight



Kartoffeltarte mit Feigen und Burrata

Tarte di patate con fichi e burrata

FÜR 1 TARTE (CA. 34 X 12 CM)

200 g kleine festkochende Kartoffeln • 2 EL natives Olivenöl extra zzgl. etwas mehr zum Fetten • 1 Rolle Blätterteig (Kühlregal) • 4 Feigen • 100 g Crème fraîche • 40 g frisch geriebener Pecorino • 200 g Burrata • 2 EL Balsamicoessig • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Die Kartoffeln waschen und ungeschält in einem Topf in Salzwasser in ca. 20 Minuten garen. Inzwischen den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine rechteckige Tarteform (34 x 12 cm) an Rand und Boden mit etwas Olivenöl einfetten.

2 Den Blätterteig entrollen, die Form damit auskleiden. Den überstehenden Teig nach innen klappen und so zu einem Rand formen. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen, den Blätterteig im vorgeheizten Ofen 5 Minuten vorbacken.

3 Die Pellkartoffeln abgießen und abschrecken, noch heiß pellen und in dünne Scheiben schneiden. Die Feigen waschen und vierteln. Crème fraîche mit Pecorino verrühren und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Creme auf den vorgebackenen Teigboden streichen. Die Kartoffelscheiben dachziegelartig darauflegen. Die Feigenviertel ebenfalls darauflegen. Alles mit Olivenöl beträufeln.

4 Die Kartoffeltarte in ca. 25 Minuten im vorgeheizten Ofen goldbraun und knusprig backen, dann aus dem Ofen nehmen. Den Burrata abtropfen lassen, grob zerteilen und auf die heiße Tarte geben. Burrata mit etwas Balsamicoessig beträufeln und die Kartoffeltarte sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 75 Minuten

✻ **Warenkunde**

BURRATA ist eine Mozzarella-Variante aus der süditalienischen Region Apulien, die im Inneren eine sehr sahnige Konsistenz aufweist. Sie ist im Supermarkt oder beim italienischen Feinkosthändler erhältlich.



Karotten-Mangold-Kuchen mit Speck

Torta salata con carote, bieta e pancetta

FÜR 1 KUCHEN (Ø 30 CM)

130 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten • 70 g Kichererbsenmehl • 100 g kalte Butter in Stückchen zzgl. etwas mehr zum Fetten • 500 g Mangold • 100 g Speck • 2 EL natives Olivenöl extra • 1 Bund Karotten (ca. 300 g) • 3 Eier • 200 g Schmand • 50 ml Milch • 1 EL Speisestärke • etwas frisch geriebene Muskatnuss • 80 g geriebener Fontina • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für den Teig beide Mehlsorten in einer Schüssel mit 1/2 TL Salz, kalter Butter und 3 EL kaltem Wasser verkneten. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Boden und Rand einer gefetteten Tarteform (Ø ca. 30 cm) damit auskleiden. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen und im vorgeheizten Ofen 10 Minuten vorbacken.

2 Inzwischen für den Belag den Mangold in einzelne Blätter zerteilen, gründlich waschen und trocken schleudern. Den Speck in Streifen schneiden. Beides in einer Pfanne im heißen Öl ca. 5 Minuten andünsten. Die Karotten schälen und putzen, dabei etwas Grün stehen lassen, dann waschen und ca. 10 Minuten in kochendem Salzwasser garen.

3 Für den Guss Eier, Schmand, Milch, Speisestärke und Muskat in einer Schüssel verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mangoldmischung auf den vorgebackenen Teigboden geben und den Eirguss darauf verteilen. Die vorgegarten Karotten sternförmig darauflegen. Alles mit dem Käse bestreuen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen in 30–40 Minuten goldbraun backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Vor dem Servieren kurz ruhen lassen.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 80 Minuten



Spargeltarte mit Ziegenfrischkäse und Basilikum

Torta salata agli asparagi con caprino fresco e basilico

FÜR 1 KUCHEN (CA. 20 X 30 CM)

750 g weißer Spargel • 2 EL natives Olivenöl extra zzgl. etwas mehr zum Fetten • 200 g Ziegenfrischkäse • 3 Eier • 1 Bund Basilikum zzgl. einige Basilikumblättchen zum Garnieren • 150 ml Milch • etwas frisch geriebene Muskatnuss • 5 Blätter Filoteig (Kühlregal) • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Den Spargel waschen, gründlich schälen und von den holzigen Enden befreien. Die Stangen dann ggf. gleichmäßig kürzen, der Backformgröße entsprechend. Spargel in etwas kochendem Salzwasser je nach Dicke 5–7 Minuten blanchieren. Die Stangen etwas ausdampfen lassen, dann salzen und pfeffern.

2 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine rechteckige Tarte- oder Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) mit etwas Olivenöl einfetten. Den Frischkäse in einer Schüssel mit den Eiern verrühren. Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und mit der Milch pürieren. Die Basilikummilch unter die Eimischung rühren, diese dann kräftig mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

3 Die Filoteigblätter mit etwas Olivenöl bestreichen. Die vorbereitete Tarte- bzw. Auflaufform damit an Boden und Rand auslegen. Spargelstangen darauflegen und mit der Kräuter-Ei-Mischung übergießen.

4 Die Tarte im vorgeheizten Ofen 25–30 Minuten backen. Mit Alufolie abdecken, sollte die Oberfläche drohen, zu dunkel zu werden. Die Tarte kurz abkühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form lösen und mit Basilikumblättchen garniert servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 70 Minuten



Vollkorn-Crostata mit Pilzen und Wirsing

Crostata integrale con funghi e verza

FÜR 4 PERSONEN

1 Bund gemischte Kräuter (z.B. Petersilie, Rosmarin, Schnittlauch, Thymian) • 200 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten • 200 g Weizenvollkornmehl 120 g kalte Butter in Stückchen • 2 Eier • 50 g frisch geriebener Parmesan • 250 g Champignons • 250 g Kräuterseitlinge • 300 g Wirsing • 2 rote Zwiebeln • 2 EL natives Olivenöl extra • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Blättchen bzw. Nadeln abzupfen und fein hacken. Beide Mehlsorten in einer Schüssel mit 1 TL Salz vermischen. Kalte Butter dazugeben und mit den Fingern einarbeiten. Eier, Parmesan, Kräuter und 3–4 EL kaltes Wasser dazugeben und alles rasch mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Diesen bis zur Verwendung in Frischhaltefolie gewickelt kalt stellen.

2 Die Pilze putzen, nur wenn nötig waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Den Wirsing waschen und putzen. Die dicken Blatttrippen aus den Blättern schneiden, anschließend die Blätter in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und in feine Spalten schneiden.

3 Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten. Die Pilze dazugeben und scharf anbraten, dann den Wirsing in die Pfanne geben und in wenigen Minuten zusammenfallen lassen. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

4 Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten und halbieren. Jedes Teigstück zu einem dünnen Kreis ausrollen und jeweils auf einen Bogen Backpapier ziehen. Die Gemüsefüllung halbieren und auf die Teigstücke geben, einen kleinen Rand frei lassen. Den Rand ringsum nach innen einschlagen. Crostatas nacheinander auf ein Backblech ziehen und ca. 25 Minuten im unteren Drittel des vorgeheizten Ofens backen. Aus dem Ofen nehmen und servieren.

TIPP: Dazu passt ein Kräuterdip: 200 g Schmand mit 2 TL Senf verrühren. Die Blättchen von je 2 Stielen Oregano, Thymian und von 4 Stielen Petersilie hacken und unter den Dip rühren. Diesen mit 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und zur Vollkorn-Crostata servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 90 Minuten



Kernig durch
Vollkornmehl

CALZONI



Gefüllte Pizzataschen

Erst beim Anschneiden zeigt sich die Füllung dieser
leckeren **CALZONE-KREATIONEN** - eine echte Offenbarung
und ein saftig-knuspriges Geschmackserlebnis!



MINI-CALZONEN

mit Lammhack und Gemüse

Rezept auf Seite 79



Kunterbunte Farben und Aromen: Calzone mit **SALSICCIA & GEMÜSE**



Bunt gefüllte Calzone *Calzone ripieno con verdure colorate*

FÜR 4 PERSONEN

1/2 Würfel Hefe
1/2 TL Zucker
400 g Mehl (Type 00) zzgl. etwas
mehr zum Verarbeiten
1 Zweig Rosmarin
2 Stiele Oregano
1 Stiel Thymian
4 EL natives Olivenöl extra zzgl. etwas
mehr zum Bestreichen
1 gelbe Paprikaschote
2 Tomaten
1 kleine Zucchini
1 Zwiebel
350 g Salsiccia (oder 350 g Kalbshack)*
150 g Schafskäse
etwas Salz und frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer



* Wajenkunde

SALSICCIA Diese Wurtspezialität aus magerem Schweinefleisch und Speck wird je nach regionaler Herkunft mit Gewürzen wie Fenchelsaat oder Paprika verfeinert. Sie kann im Ganzen gebraten werden, oder man verwendet nur das aus der Pelle gedrückte Brät.

1 Hefe und Zucker in 250 ml lauwarmem Wasser auflösen. Das Mehl mit 1/2 TL Salz in einer großen Schüssel vermischen. Eine Mulde hineindrücken und die Hefemischung hineingeben. Diesen Vorteig mit einem Küchenhandtuch abgedeckt ca. 20 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Kräuter waschen und trocken schütteln. Die Nadeln bzw. Blättchen abzupfen und hacken. 2 EL Olivenöl und die gehackten Kräuter zum Teig geben und alles kräftig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt 60 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

2 Inzwischen das Gemüse waschen und putzen. Paprika und Tomaten fein würfeln. Die Zucchini ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen, die Zwiebelwürfel darin glasig andünsten. Das Gemüse dazugeben und kurz scharf anbraten. Das Wurstbrät der Salsiccia aus der Pelle drücken, dazugeben und 5 Minuten mitgaren. Die Mischung mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen. Den Schafskäse gut abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Sobald die Gemüsemischung abgekühlt ist, den Schafskäse unterrühren.

3 Den Backofen samt Backblech auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig in 4 gleich große Portionen teilen, diese auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche jeweils ca. 5 mm dick rund ausrollen. Die Füllung jeweils auf eine Hälfte der 4 Teigkreise geben, dabei den Rand frei lassen und mit etwas Wasser bestreichen. Die andere Teighälfte über die Füllung klappen und den Rand fest andrücken. Nach Belieben mit einer Gabel oder den Fingern ein Muster in den Rand formen.

4 Auf diese Weise 3 weitere Calzonen herstellen. Die Oberfläche mit etwas Olivenöl bestreichen. Die Teigtaschen vorsichtig auf einem Bogen Backpapier auf das heiße Backblech ziehen. Calzonen im unteren Drittel des Ofens in ca. 15 Minuten goldbraun backen.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 2 Stunden



Mit Ricotta, Schinken und Oliven gefülltes Goldstück mit TOMATEN-KÄSE-KRUSTE



Calzone mit Ricotta, Schinken und Oliven

Calzone con ricotta, prosciutto e olive

FÜR 4 PERSONEN

1 Würfel Hefe
1 TL Zucker
500 g Mehl zzgl. etwas mehr
zum Verarbeiten
3 EL natives Olivenöl extra zzgl. etwas
mehr zum Beträufeln
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehen
400 g passierte Tomaten (Dose)
3 Stiele Oregano
300 g italienischer Kochschinken
100 g grüne Oliven, entsteint
2 Tomaten
400 g Büffelmozzarella
300 g Ricotta
etwas Salz und frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer

* Variante

BROKKOLI-GARNELEN-CALZONE Für die Füllung 300 g küchenfertige Garnelen in 1 EL nativem Olivenöl extra anbraten. 1 gehackte Knoblauchzehe dazugeben und kurz mitbraten. Garnelen mit den blanchierten Röschen von 1 Brokkoli sowie Ricotta und Mozzarella würfeln vermengen (Schritt 3) und die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Aus Teig, Tomatensoße und Ricottamasse 4 Calzonen zubereiten und wie im Rezept beschrieben backen.

1 Hefe und Zucker in 300 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl und 1 TL Salz in einer Schüssel vermischen und eine Mulde hineindrücken. Die Hefemischung in die Mulde geben, dann 2 EL Öl dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Die Schüssel mit einem feuchten Küchentuch abdecken und den Teig ca. 60 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

2 Inzwischen die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Den Knoblauch schälen und hacken. Beides in einem Topf in 1 EL Olivenöl andünsten. Die passierten Tomaten dazugeben und die Soße bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten sanft köcheln lassen. Den Oregano waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und zur Soße geben, diese mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

3 Den Schinken in Streifen schneiden. Die Oliven klein schneiden. Die Tomaten waschen, vom Stielansatz befreien und in Scheiben schneiden. Die Hälfte des Mozzarellas würfeln, den Rest in dünne Scheiben schneiden. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Ricotta in einer Schüssel mit Mozzarellawürfeln, Schinken und Oliven vermischen. Die Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in 4 gleich große Portionen teilen. Diese jeweils rund ausrollen. Die Böden auf einer Hälfte mit der Tomatensoße bestreichen, die Ricottamasse daraufgeben. Die Teigländer mit etwas Wasser bestreichen und den Teig über die Füllung klappen. Die Ränder der Calzonen gut verschließen. Jeweils 2 Calzonen auf ein Blech setzen und mit Mozzarella- und Tomatenscheiben belegen, dann mit etwas Olivenöl beträufeln und blechweise im vorgeheizten Ofen in ca. 25 Minuten goldbraun backen.

TIPP: Dazu passt einen Dip aus 250 g Ricotta, 1 gelben Paprika (gewürfelt), 1 EL Tomatenmark, Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 2 Stunden





Wunderbar deftig: das Zusammenspiel von **RINDERHACK & SPINAT**



Spinat-Hack-Calzone

Calzone con carne macinata e spinaci

FÜR 4 PERSONEN

800 g TK-Blattspinat
1 Würfel Hefe
1 TL Zucker
500 g Mehl zzgl. etwas mehr
zum Verarbeiten
4 EL natives Olivenöl extra
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
400 g Rinderhack
200 g Ricotta*
etwas frisch geriebene Muskatnuss
etwas Salz und frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer

1 Den Spinat in einem Sieb auftauen lassen, sodass die Flüssigkeit abtropfen kann. Hefe und Zucker in 300 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl und 1 TL Salz in einer großen Schüssel vermischen und eine Mulde hineindrücken. Die Hefemischung dazugeben, 2 EL Olivenöl dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Die Schüssel mit einem feuchten Küchenhandtuch abdecken und den Teig ca. 60 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

2 In der Zwischenzeit für die Füllung Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln bzw. hacken. Das übrige Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin in 5 Minuten unter Rühren hellbraun anbraten. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und kurz mitbraten. Den Spinat gründlich ausdrücken und kurz mitdünsten. Den Ricotta unterrühren und die Mischung mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

3 Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig in 4 gleich große Portionen teilen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche jeweils rund ausrollen. Die Füllung jeweils auf einer Seite der Teigkreise verteilen, dabei den Rand frei lassen und mit etwas Wasser bestreichen. Die andere Teigseite über die Füllung klappen und den Rand fest andrücken. Auf diese Weise insgesamt 4 Calzonen herstellen.

4 Die Calzonen vorsichtig auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche legen und blechweise im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene jeweils in 20–25 Minuten goldbraun backen.

TIPP: Dazu können Sie nach Belieben einige ofengebackene Kirschtomaten servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 2 Stunden



* Wasenkunde

RICOTTA Dieser italienische Frischkäse wird aus der Molke von Kuh-, Schafs- oder Büffelmilch gewonnen und ist vielseitig einsetzbar: So schmeckt er z.B. in süßen Cremes und Torten, aber auch in herzhaften Kombinationen mit Pasta, Gemüse und Fleisch.



Calzone mit Salsiccia, Spinat und Taleggio

Calzone con salsiccia, spinaci e Taleggio

FÜR 4-6 PERSONEN

2 Pck. Trockenhefe
1 EL Zucker
4 EL natives Olivenöl extra
1 kg Mehl (Type 00) zzgl. etwas mehr
zum Verarbeiten
4 Knoblauchzehen
6 Salsicce
300 g TK-Spinat
etwas frisch geriebene Muskatnuss
250 g Taleggio*
etwas Salz und frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer



✱ **Warenkunde**

TALEGGIO Die italienische Weichkäsesorte wird wegen ihres kräftigen Aromas von Käseliebhabern geschätzt. Der Kuhmilchkäse wird während seiner 6- bis 10-wöchigen Reifezeit mit Rotschmiere-Kulturen versehen. Er eignet sich hervorragend zum Gratinieren.

1 Für den Teig Trockenhefe, Zucker und Öl mit 650 ml lauwarmem Wasser verrühren, diese Mischung 5 Minuten ruhen lassen. Mehl und 1 EL Salz auf der Arbeitsfläche vermischen. Eine Mulde hineindrücken. Die Hefemischung dazugießen. Mit einer Gabel nach und nach Mehlmischung in die Mulde geben und mit der Flüssigkeit verrühren. Auf diese Weise immer mehr Mehl mit der Flüssigkeit vermischen. Dann alles von Hand zu einem glatten Teig verkneten.

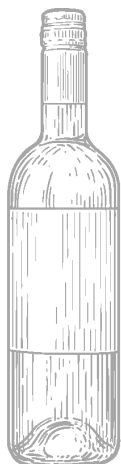
2 Den Teig zu einer Kugel formen, mit etwas Mehl bestäuben und in eine Schüssel geben, dann mit einem Küchentuch abgedeckt 60 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

3 Für die Füllung den Knoblauch schälen und fein hacken. Das Salsiccia-Brät jeweils aus der Pelle drücken und ohne Zugabe von Fett bei großer Hitze unter Rühren in einer Pfanne anbraten. Sobald es Farbe annimmt, den Knoblauch dazugeben und kurz mitbraten. Den gefrorenen Spinat dazugeben und bei mittlerer Hitze in der Pfanne auftauen lassen. Alles so lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Mischung etwas abkühlen lassen, dann den Taleggio in Würfel schneiden und untermengen.

4 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, dann in 4 größere oder 6 kleinere Portionen teilen und diese jeweils dünn rund ausrollen. Die Füllung aufteilen und auf jeden Teigkreis geben, diesen dann jeweils durch Überklappen des Teigs zu einer Calzone formen. Die Teigränder gut verschließen, damit beim Backen keine Füllung heraustreten kann.

5 Jeweils 2 Calzonen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und blechweise in ca. 20 Minuten goldbraun backen. Mit Alufolie abdecken, sollten sie drohen, zu dunkel zu werden. Die Calzonen aus dem Ofen nehmen und heiß servieren.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 90 Minuten**



Mini-Calzonen mit Lammhack und Gemüse

Piccoli calzoni con macinato di agnello e verdure

FÜR 12 STÜCK

1/2 Würfel Hefe
1 Prise Zucker
375 g Mehl zzgl. etwas mehr
zum Verarbeiten
5 EL natives Olivenöl extra
100 g Lauch
1 Knoblauchzehe
1 gelbe Paprikaschote
100 g Zucchini
250 g Lammhack
1 EL Tomatenmark
1 TL getrockneter Majoran
50 ml Rotwein
80 g frisch geriebener Parmesan
etwas Salz und frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer

1 Hefe und Zucker in 200 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl und 1 TL Salz in einer Schüssel vermischen. Eine Mulde hineindrücken. Die Hefemischung sowie 2 EL Öl hineingeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen mit einem Küchentuch abgedeckt 45 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

2 Inzwischen den Lauch putzen, gründlich waschen und in dünne Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Paprikaschote waschen, entkernen und in feine Würfel schneiden. Zucchini waschen, putzen und ebenfalls fein würfeln.

3 Übriges Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Hackfleisch darin bei großer Hitze krümelig und goldbraun braten. Knoblauch und Gemüse dazugeben und unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Minuten dünsten. Tomatenmark und Majoran dazugeben, kurz mitbraten und alles mit dem Rotwein ablöschen. Diesen fast vollständig verkochen lassen. Anschließend die Hackmischung kräftig salzen und pfeffern und die Pfanne vom Herd nehmen.

4 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in 12 gleich große Portionen teilen. Diese rund (Ø ca. 12 cm) ausrollen und die Ränder mit etwas Wasser bestreichen. Etwas Hackmasse auf eine Hälfte der Teigfladen geben, mit etwas geriebenem Parmesan bestreuen und die nicht belegte Hälfte über die Füllung klappen. Die Ränder mit einer Gabel fest zusammendrücken.

5 Die Teigstücke auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit etwas Wasser bestreichen und mit dem übrigen geriebenen Parmesan bestreuen. Die Mini-Calzoni im vorgeheizten Ofen in ca. 25 Minuten goldbraun backen. Heiß oder ausgekühlt servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 90 Minuten

* Extra-Tipp

DAZU PASST EIN DIP Je 3 Stiele Petersilie und Minze waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und hacken. 1 Knoblauchzehe schälen und fein hacken. 200 g Magerquark und 200 g Frischkäse mit 2 EL Bio-Orangensaft in einer Schüssel glatt rühren. Die gehackten Kräuter und den Knoblauch unterrühren und die Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ca. 1 Stunde kalt stellen, dann zu den Mini-Calzonen servieren.



SOSSEN- & BELAG-RATGEBER

Wir zeigen Ihnen, wie abwechslungsreich eine frische Pizza sein kann und wie Sie mit Soßen und Belägen immer wieder neue Geschmackserlebnisse kreieren – wunderbar italienisch!



Unsere besten Pizzasossen

Der Pizzateig kann noch so gut sein, wenn die Soße darauf nicht perfekt ist. Hier kommen unsere drei Soßenfavoriten! Die angegebenen Mengen reichen für ca. 4 Pizzen.

Die Klassische

In einem Topf in etwas heißem Olivenöl die Würfel von 1 Schalotte und 1 Knoblauchzehe andünsten. 1 EL Tomatenmark dazugeben und kurz mit anrösten. Alles mit 2 EL Balsamicoessig ablöschen und 400 g gehackte Tomaten (Dose) dazugießen. 2 Lorbeerblätter sowie 1 TL Kapern dazugeben und die Soße 15 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Die Lorbeerblätter entfernen, die Soße pürieren und mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker sowie 1/2 Bund gehacktem Basilikum und etwas getrocknetem Oregano würzig abschmecken.

Die Feurige

1 rote Zwiebel und 1 Knoblauchzehe schälen, fein würfeln und in etwas Öl glasig andünsten. Je nach Gusto 1/2 bis 1 gehackten Peperoncino dazugeben und ebenfalls mit andünsten. 1 EL Tomatenmark dazugeben und anrösten. Alles mit 2 EL Balsamicoessig ablöschen und 400 g gehackte Tomaten (Dose) dazugeben. Die Soße 20 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen, dann mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Salz, Pfeffer, etwas Cayennepfeffer und 1 EL Honig abschmecken. Wer mag, kann auch hier etwas Oregano dazugeben.



Die Cremige

Je nach Geschmack können Mascarpone, Schmand oder Crème fraîche solo oder mit Joghurt, saurer Sahne oder Quark zu einer cremigen Pizzasauce gerührt werden. Achten Sie dabei darauf, dass der Gesamtfettgehalt nicht zu gering ist, da die Creme beim Backen sonst gerinnt (mind. 24 % i. Tr.). Die Creme (insgesamt ca. 400 g) können Sie pur auf

den Pizzaboden streichen oder mit verschiedensten Aromen und Kräutern verfeinern. Zu einer Pizza bianca mit Fisch passt z.B. eine leichte Note von Meerrettich in der Soße, zu einer Pizza mit gebratenem Gemüse passt eine mit Kräutern, etwas Knoblauch und geriebenem Parmesan verfeinerte Basis. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf.



TIPP: Neben den genannten Gemüsesorten können Sie Salate wie Rucola, Radicchio oder Frisée verwenden, um eine Pizza **nach dem Backen** zu verfeinern. Auch frische Kräuter und Sprossen bieten sich an.

Saisonfrisch belegt

Nutzen Sie beim Pizzabacken die Vielfalt der Gemüsesorten! Sie bieten vitaminreiche Abwechslung und machen das herzhaftes Gebäck zu etwas Besonderem. Je nach Sorte roh, gebraten oder blanchiert verwenden.

FRÜHLING

Champignons, Lauchzwiebeln, Spinat, Spargel, Rosenkohl, Bärlauch

SOMMER

Artischocke, Paprika, Brokkoli, Tomaten, Aubergine, Zucchini, Mangold, Bohnen, Fenchel

HERBST

Kartoffeln, Kürbis, Pilze, Spinat, Lauch, Sellerie, Rote Beten

WINTER

Champignons, Lauch, Radicchio, Kohl, Rote Beten



Unsere liebsten Käsesorten

Was wäre eine Pizza ohne Käse? Mal knusprig, mal cremig und Fäden ziehend setzt er das würzige i-Tüpfelchen.

PARMESAN

Parmesan gehört zu den Würzkäsen und wird aus Kuhmilch hergestellt. Dieser italienische Extrahartkäse hat einen ganz nussigen Geschmack und eignet sich dazu, eine gebackene Pizza weiter zu verfeinern. Einfach frisch auf die heiße Pizza reiben oder hobeln und genießen. Besonders gut auf einer Pizza mit Parmaschinken und Rucola!



MOZZARELLA

Im Original besteht Mozzarella aus der Milch des Wasserbüffels. Gängiger ist hierzulande derjenige aus Kuhmilch. Er ist der Klassiker auf jeder italienischen Pizza. Sein leichter frischer Geschmack nach Milch ist charakteristisch und macht ihn bei Groß und Klein so beliebt. Im geschmolzenen heißen Zustand zieht er leckere Käsefäden, die ihn zu einem perfekten Käse zum Überbacken machen.



PROVOLONE

Provolone ist an seiner auffälligen Birnenform zu erkennen. Er wird ähnlich wie Mozzarella hergestellt – der Käsebruch wird überbrüht und geknetet, dann in Form gebracht –, anders als Mozzarella reift Provolone jedoch. Dank seiner guten Schmelzeigenschaften und des würzigen Aromas eignet sich Provolone ideal zum Überbacken von Pizza, aber auch von Pasta- und Gemüsegerichten.



GRANDI CHEF ITALIANI





Italienische Starköche

Lassen Sie sich von zwei **MEISTERN DER ITALIENISCHEN KÜCHE** begeistern und verwöhnen – von selbst angesetzter Hefe bis hin zu Pizza bianca: So schmeckt Italien!



Giorgio Locatelli



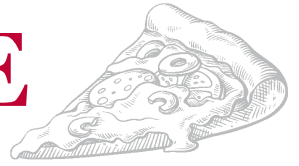
Claudio Del Principe





WILLKOMMEN in der
Küche von Blogger
und Kochbuchautor
Claudio Del Principe

Claudio Del Principe KREATIVKÜCHE



Der erfolgreiche Kochbuchautor und Blogger hat die Liebe zum Essen tief in seinem italienischen Herzen verankert und machte seine Leidenschaft zum Beruf



Claudio Del Principe ist nach eigenen Angaben süchtig nach Kochen, seit er vier Jahre alt ist. Seine italienische Mutter hat dem jungen Claudio damals eine Pfanne aufgestellt, damit er seinen Experimentierdrang ausleben konnte. Die Liebe zum Essen habe er somit in die Wiege gelegt bekommen. Ein eigenes Restaurant wollte der Schweizer allerdings nie haben. Er arbeitet als Texter und Foodautor im deutschsprachigen Raum der Schweiz und hat 2007 seinen eigenen Blog „Anonyme Köche“ (www.anonymekoeche.net) gegründet, um seinen Gerichten und kulinarischen Kräften eine Plattform zu bieten.

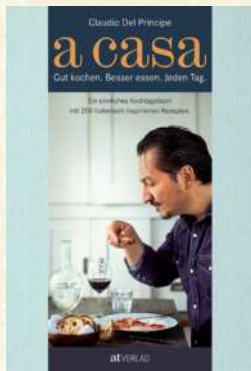
Mittlerweile hat der leidenschaftliche Koch und erfolgreiche Blogger fünf Kochbücher herausgebracht. 2009 erschien sein erstes Buch „Anonyme Köche“, basierend auf den Rezepten und Anekdoten seines Blogs. Darauf folgte 2014 „Italien vegetarisch“ in Kooperation mit der Herausgeberin Katharina Seiser, die zuvor schon erfolgreich die Werke „Österreich vegetarisch“ und „Deutschland vegetarisch“ herausbrachte. Mit „Ein Sommer wie damals“, das 2016 erschien, erinnert

Del Principe an seine schönsten Urlaubsmomente im geliebten Italien. Das Buch, so sagt er selbst, ist eine Liebeserklärung an italienische Sommer.

Sein viertes Werk „a casa“ erschien 2017 und wurde 2018 auf der Frankfurter Buchmesse mit der Silbermedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands e.V. geehrt. Ganz neu im Handel ist „al forno“, das eine Hommage an den Backofen darstellt. Del Principe ist bekannt für seinen klaren Kochstil. Aus wenigen guten Zutaten und mit einem ausreichenden Maß an Zeit und Kreativität zaubert er authentische Gerichte und holt den Leser weg vom Trend, dass Kochen immer schnell gehen muss.

Mit viel Wortwitz und Intelligenz kocht er sich nach dem Motto „Die Vollendung der Schlichtheit“ in die Herzen seiner Leser. Dabei muss es aber nicht immer italienisch zugehen. In „a casa“ und „al forno“ finden sich auch urschweizerische und andere Küchen wieder. Der Leser freut sich über eine internationale Auswahl an kreativen und ursprünglichen Rezepten. Wichtig ist Del Principe beim Kochen, italienisch zu denken: Nicht erst kochen, wenn der Magen schon knurrt, sondern wohlüberlegt und immer mit genügend Zeit.

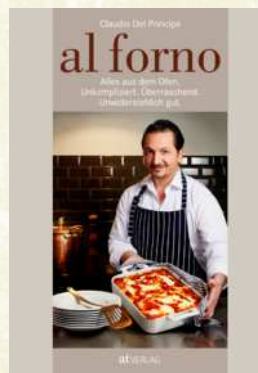
REDAKTIONSTIPPS



Slow Food für jeden Tag?

Kein Problem, verspricht Claudio Del Principe in seinem Buch „a casa. Gut kochen. Besser essen. Jeden Tag.“ Nehmen Sie sich die Zeit und genießen Sie das Kochen und das Essen mit allen Sinnen. Setzen Sie einmal selbst einen Sauerteig an und lassen Sie das Normale zu etwas Außergewöhnlichem werden.

AT Verlag, 39,90 Euro



Viele weitere Rezepte finden Sie in „al forno“

finden Sie in „al forno“ von Claudio Del Principe, in dem er Ihnen das wohl vielseitigste Küchengerät vorstellt, den Ofen. Von Schmorgemüse zu Braten und Nachspeisen: Del Principe zaubert fantastische Gerichte und unterhält dabei mit charmannten Anekdoten. Wer also das Beste aus seinem Ofen holen möchte, liegt hier ganz richtig. **AT Verlag, 34 Euro**



Mit herrlich
würzigen Aromen



Pissaladière

Pissaladière

FÜR 2 PIZZEN

1/2 Würfel Hefe • etwas Zucker • 450 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten • etwas natives Olivenöl extra • 1,5 kg Tropea-Zwiebeln (alternativ gelbe Zwiebeln) • 1 Ochsenherztomate • 1 Stiel Thymian 12 Sardellenfilets in Öl (Glas) • 2 EL schwarze Oliven (schwarze Picholines) • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Für den Teig 250 ml lauwarmes Wasser, Hefe und 10 g Zucker in einer großen Schüssel verrühren, 5 Minuten ruhen lassen. Mehl, 2 EL Öl und 2 TL Salz dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig mit einem Küchentuch abdecken und ca. 45 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

2 In der Zwischenzeit für den Belag die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden oder hobeln. Die Tomate waschen und trocken reiben. Den Strunk entfernen und die Tomate ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Den Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

3 Die Zwiebeln mit Zucker bestreuen und in einer großen Bratpfanne in etwas Olivenöl bei mittlerer Temperatur andünsten. Sobald die Zwiebeln glasig werden, abgedeckt ca. 30 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren. Dabei gelegentlich umrühren, sodass sie nicht verbrennen. Ggf. etwas Wasser dazugeben. Die Pfanne beiseitestellen und die Zwiebeln etwas abkühlen lassen. Den Backofen auf 230 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

4 Den Pizzateig teilen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Jeweils in eine leicht geölte rechteckige oder runde Form legen. Die Zwiebeln darauf verteilen. Mit den Tomatenscheiben belegen und diese leicht salzen. Die Sardellen kreuzweise zwischen die Tomaten legen. Die Oliven auf den Tomaten verteilen. Alles pfeffern, mit Thymian bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Die Fladen im vorgeheizten Ofen in ca. 20 Minuten goldbraun und knusprig backen, dann servieren.

TIPP: Für authentisch italienischen Genuss verwenden Sie Tropea-Zwiebeln aus Kalabrien. Alternativ können Sie für Ihre Pissaladière auf süßliche, gelbe Zwiebeln zurückgreifen. Die Süße der Zwiebeln wird durch die salzigen Sardellen perfekt ausgeglichen – eine echte Geschmacksexplosion!

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 75 Minuten



Gedeckter Kuchen mit Mangold

Torta di bietole

FÜR 1 KUCHEN (Ø 28 CM)

300 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten 60 ml natives Olivenöl extra zzgl. etwas mehr zum Fetten • 1 Knoblauchzehe • 1 kg Mangold • 300 g Ricotta • 2 Eier • 50 g frisch geriebener Parmesan 50 g frisch geraspelter Scamorza • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Für den Teig Mehl und 10 g Salz in einer Schüssel mischen, 50 ml Olivenöl und ca. 150 ml Wasser dazugeben. Alles gut verkneten. Den Teig zu einer Kugelformen und zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.

2 Für die Füllung Knoblauch schälen und hacken. Mangold waschen, trocken tupfen und hacken. Knoblauch in 1 EL Öl in einer Pfanne andünsten. Mangold dazugeben und zusammenfallen lassen, dann salzen, pfeffern, knapp mit Wasser bedecken und zugedeckt 15 Minuten köcheln lassen. In ein Sieb geben, abtropfen lassen und gut ausdrücken. Ricotta, Eier und Käse in einer Schüssel mischen, salzen und pfeffern. Mangold dazugeben und alles gut vermengen. Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

3 Eine Form (Ø 28 cm) mit Öl fetten. Teig halbieren und auf einer bemehlten Arbeitsfläche 8 mm dünn rund ausrollen, eine Hälfte etwas größer als die Form ausrollen. Boden und Rand der Form damit auskleiden, dabei leicht über den Rand ziehen. Füllung darauf verteilen, mit der zweiten Teigscheibe belegen, den überstehenden Rand der unteren Teigplatte nach innen klappen, dabei an den Teigdeckel drücken. Mit Teigresten verzieren und mehrfach einstechen.

4 Kuchen im Ofen in 30 Minuten goldgelb backen. Vor dem Servieren 10 Minuten ruhen lassen.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 80 Minuten
zzgl. 10 Minuten Ruhezeit



Pizza bianca mit Burrata und Sardellen

Pizza bianca con burrata e alici

FÜR 4 PERSONEN

1 Grundrezept Pizzateig (Seite 89) • etwas Mehl zum Verarbeiten • etwas natives Olivenöl extra • 1 Prise grobes Meersalz • 500 g Stracciatella di burrata 100 g Sardellenfilets in Öl (Glas)

1 Den Teig 2 Stunden vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen und in der Schüssel Zimmertemperatur annehmen lassen. Anschließend den Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, mit bemehlten Händen leicht etwas flach drücken und sanft zu einem Rechteck ziehen. Eine kurze Seite von der Arbeitsfläche lösen und zur Mitte falten. Das Gleiche mit der anderen Seite wiederholen. Die Oberfläche wiederum bemehlen und den Teig mit der bemehlten Seite auf die Arbeitsfläche drehen. Die Ränder vorsichtig unter den Teig schieben, sodass alle Seiten weich und abgerundet sind. Den Teig abdecken und mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

2 Den Backofen auf 240 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit etwas Olivenöl fetten. Den Teig vorsichtig auf das Backblech legen und sanft an die Ränder drücken. Dabei die Finger beider Hände abspreizen und mit leichtem Druck kleine Mulden von einer kurzen Seite zur anderen drücken. Drei- bis viermal wiederholen und den Teig zwischen durch 5 Minuten entspannen lassen.

3 Die gesamte Teigfläche großzügig mit Olivenöl beträufeln und mit grobem Meersalz bestreuen. Dann im unteren Drittel des vorgeheizten Backofens in 20–30 Minuten goldgelb backen.

4 Die Pizza 10 Minuten abkühlen lassen, dann in ca. 10 x 10 cm große Stücke schneiden, waagrecht aufschneiden, mit Stracciatella di burrata und Sardellen belegen und noch warm servieren.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten**
zzgl. 45 Minuten Ruhezeit

* Variante

LUST AUF ABWECHSLUNG? Belegen Sie Ihre Pizza bianca mit den Zutaten, die Sie am liebsten mögen. Köstlich ist auch eine Variante aus gebratenem Saisongemüse. Dazu einige getrocknete Tomaten in Öl, Burrata und Oliven – einfach köstlich mediterran!

Pizza bianca mit Stängelkohl und Mortadella

Pizza bianca con cime di rapa e mortadella

FÜR 4 PERSONEN

1 Grundrezept Pizzateig (Seite 89) • etwas Mehl zum Verarbeiten • etwas natives Olivenöl extra • 1 Prise grobes Meersalz • 400 g Stängelkohl • 1 Knoblauchzehe • 1 Bio-Zitrone (abgeriebene Schale und Saft) 200 g Stracciatella di burrata • 200 g Mortadella in dünnen Scheiben • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Den Teig 2 Stunden vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen und in der Schüssel Zimmertemperatur annehmen lassen. Anschließend den Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, mit bemehlten Händen leicht etwas flach drücken und sanft zu einem Rechteck ziehen. Eine kurze Seite von der Arbeitsfläche lösen und zur Mitte falten. Das Gleiche mit der anderen Seite wiederholen. Die Oberfläche wiederum bemehlen und den Teig mit der bemehlten Seite auf die Arbeitsfläche drehen. Die Ränder vorsichtig unter den Teig schieben, sodass alle Seiten weich und abgerundet sind. Den Teig abdecken und mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

2 Den Backofen auf 240 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit etwas Olivenöl fetten. Den Teig vorsichtig auf das Backblech legen und sanft an die Ränder drücken. Dabei die Finger beider Hände abspreizen und mit leichtem Druck kleine Mulden von einer kurzen Seite zur anderen drücken. Drei- bis viermal wiederholen und den Teig zwischen durch 5 Minuten entspannen lassen.

3 Die gesamte Teigfläche großzügig mit Olivenöl beträufeln und mit grobem Meersalz bestreuen. Dann im unteren Drittel des vorgeheizten Backofens in 20–30 Minuten goldgelb backen.

4 Kohl waschen und in einzelne Blätter teilen, die dickeren Stiele klein schneiden. Kohlblätter und -stiele ca. 5 Minuten in siedendem Salzwasser blanchieren. Die Knoblauchzehe andrücken und in Öl andünsten. Stängelkohl tropfnass dazugeben, 2 Minuten durchschwenken, mit Zitronenschale und -saft sowie Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.

5 Die Pizza in 10 x 10 cm große Stücke schneiden, waagrecht aufschneiden, mit Burrata, Mortadella und dem Stängelkohl belegen und warm servieren.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 80 Minuten**
zzgl. 35 Minuten Ruhezeit



PIZZA BIANCA
mit Burrata und Sardellen



PIZZA BIANCA
mit Stängelkohl und Mortadella

Pizzateig mit selbst gemachter Mutterhefe

Impasto per la pizza con lievito madre fatto in casa

FÜR CA. 250 G

1 überreifer Apfel • 800 g Weizenvollkornmehl • 600 g Mehl (Type 00) • 20 g feines Meersalz

1 Für die Lievito madre (Mutterhefe) den Apfel (er sollte bereits eine leicht ledrige Haut haben und süßlich duften) grob in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben, mit Wasser bedecken und bei Zimmertemperatur 48 Stunden fermentieren lassen. Die Schüssel dabei mit einem Küchenhandtuch abdecken, damit keine Insekten hineinfliegen. Den Apfel nach 48 Stunden abseihen. 100 ml des Apfelwassers mit 100 g Vollkornmehl in einer großen Schüssel vermischen und diese mit etwas Frischhaltefolie abdecken. Die Folie einstecken. Die Mischung bei konstanten 24–26 °C ca. 12 Stunden ruhen lassen, bis sich das Volumen des Teigansatzes in etwa verdoppelt hat.

2 Den Teig 1 Woche lang alle 12 Stunden auffrischen. Dazu 100 g vom Teigansatz entnehmen, den Rest entsorgen. Zum Ansatz 50 g Vollkornmehl und 50 ml Wasser geben, kurz umrühren und wieder abdecken. Die Hefe sollte kleine Bläschen bilden und angenehm leicht nach Alkohol duften. Nach etwa 1 Woche ist die Hefe bereit zur

Verwendung und kann in einem Schraubglas im Kühlschrank aufbewahrt werden. Dabei mindestens einmal wöchentlich mit 50 g Mehl und 50 ml Wasser füttern. Nun kann das Vollkornmehl auch durch normales Weizenmehl ersetzt werden.

3 Um die Lievito madre zu nutzen, wird die benötigte Menge entnommen und der Rest erneut mit 50 g Mehl und 50 ml Wasser gefüttert. Ein Austausch der Lievito madre ist nicht notwendig, sie wird in der traditionellen Küche über Jahre am Leben erhalten und weiterbenutzt. Mit der Zeit wird sie noch aromatischer und triebfertiger.

4 Für den Pizzateig die Lievito madre aus dem Kühlschrank nehmen und über 8 Stunden bei Zimmertemperatur dreimal auffrischen. Dafür jeweils 100 g des Ansatzes nehmen, den Rest entsorgen. Zum Ansatz 50 g Mehl und 50 ml Wasser geben, umrühren, wieder abdecken.

5 Für den Pizzateig das Mehl (Type 00) in eine große Schüssel sieben. Eine Mulde hineindrücken. 390 ml 24 °C warmes Wasser dazugeben und umrühren, bis sich ein großer Kloß formt. Die Schüssel wieder abdecken und den Teig 2 Stunden an einem war-

men Ort quellen lassen. 120 g aktive Lievito madre und 10 ml Wasser zum Mehl geben und alles von Hand vermengen, dabei nicht zu stark kneten. Den Teig dann abgedeckt 60 Minuten ruhen lassen.

6 Den Teig sanft etwas flach drücken, ca. die Hälfte des Salzes darüberstreuen und mit leicht angefeuchteten Händen einarbeiten. Den Teig vom Rand zur Mitte hin falten, dann wenden und den Vorgang mit übrigem Salz wiederholen. Den Teig in der Schüssel weitere 30 Minuten ruhen lassen.

7 Den Teig nun dehnen und falten. Dabei den Teig alle 15 Minuten mit angefeuchteten Fingern am Rand fassen, hochziehen und zur Mitte falten. Die Schüssel drehen und den Vorgang dreimal wiederholen, bis alle Seiten gedehnt und gefaltet sind. Dann mit der Handfläche unter den Teig greifen, diesen etwas hochziehen und wieder absetzen, bis sich eine glatte Kugel gebildet hat. Wieder abdecken. Auch diesen Vorgang (im Abstand von 30 Minuten) dreimal wiederholen. Den Teig dann 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen, anschließend zu Pizza verarbeiten.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT**
40 Minuten zzgl. 11 Tage Ruhezeit

MIT VIEL HERZ
Giorgio Locatelli liebt
und lebt die traditionelle
italienische Küche



KIRSCHTOMATEN-FOCACCIA



Giorgio Locatelli

HEIMATKÜCHE

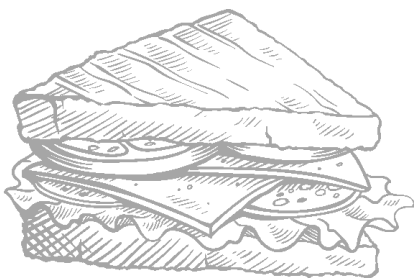


Die italienische Küche, basierend auf wenigen erlesenen saisonalen Produkten, auch außerhalb von Italien zu etablieren, ist das große Ziel des gebürtigen Italieners

Giorgio Locatelli ist ein italienischer Spitzenkoch, der zusammen mit seiner englischen Frau Plaxy und ihren gemeinsamen zwei Kindern in London lebt. 2002 eröffneten sie ihr Restaurant „Locanda Locatelli“ in der Seymour Street. Locatelli verfolgt in seiner Küche das Ziel, die authentische italienische Kochkunst zu repräsentieren. Der TV-Star, dessen Küche auf den frischen Aromen nur weniger erlesener Zutaten basiert, kocht sich Jahr für Jahr in die Spitzengastronomie. Seit 2003 hält seine Küche einen „Michelin“-Stern. Insgesamt nahm er an sechs britischen Fernsehshows teil und ist daher vor allem in Großbritannien sehr populär.

Auch als Kochbuchautor äußerst erfolgreich, hat Locatelli bisher drei eigene Werke veröffentlicht. In „Made in Italy“, „Made in Sicily“ und „Made at Home“ kocht sich Locatelli durch die Küche seines Heimatlandes. Aufgewachsen in der Gemeinde Vagiate in Norditalien, kam er früh mit der Gastronomie in Berührung. 1986 zog er nach London, um im „The Savoy“ bei Chefkoch Anton Edelmann zu kochen. Vier Jahre später ging er nach Paris und kochte fünf Jahre lang in den Küchen zweier Spitzenrestaurants, bevor er zurück nach London kam, um sich ein eigenes Geschäft aufzubauen.

Im Oktober 2016 wurde Giorgio Locatelli sogar für seine Verdienste um die italienische Gastronomie vom italienischen Botschafter der Commendatore OMRI ausgezeichnet. Dieser Verdienstorden der Italienischen Republik wurde 1951 ins Leben gerufen und kommt einem britischen Ritterschlag gleich.



Kirschtomaten-Focaccia

Focaccia ai pomodorini

FÜR 1 GROSSE FOCACCIA

**1 kg Kirschtomaten • 10 Basilikumblättchen • 10 g grobes Meersalz für die Tomaten und zum Bestreuen
6 EL natives Olivenöl extra • 750 g Mehl (Type 00)
zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten • 22 g frische Hefe
20 g feines Meersalz**

1 Die Kirschtomaten waschen, halbieren und in eine Schüssel geben. Basilikumblätter, 1 Prise grobes Salz und 2 EL Olivenöl dazugeben, alles vermischen und 2 Stunden bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Inzwischen Mehl, Hefe, feines Salz und 2 EL Olivenöl mit 440 ml warmem Wasser in einer Schüssel zu einem Teig verrühren. Diesen mit einem Küchenhandtuch abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.

2 Den Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und rechteckig (30 x 40 cm) ausrollen. Mit den Fingerspitzen Vertiefungen hineindrücken. Das obere Drittel des Teigs bis zur Mitte nach vorne falten und wie zuvor eindrücken. Das untere Drittel ebenfalls bis zur Mitte falten und die Fläche erneut eindrücken. Den Teig um 90 Grad drehen und auf dieselbe Weise bearbeiten, dann abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen und den Vorgang noch einmal wiederholen. Erneut 30 Minuten ruhen lassen.

3 Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit übrigem Öl fetten und den Teig darauflegen. Tomatenhälften aus der Marinade nehmen und mit der Schnittfläche nach oben in den Teig drücken. Focaccia mit der Tomatenmarinade bestreichen und weitere 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig mit Salz bestreuen und in ca. 15 Minuten im heißen Ofen goldgelb backen. Vor dem Servieren auf einem Kuchengitter ca. 30 Minuten abkühlen lassen.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 55 Minuten**
zzgl. ca. 3 Stunden Ruhezeit

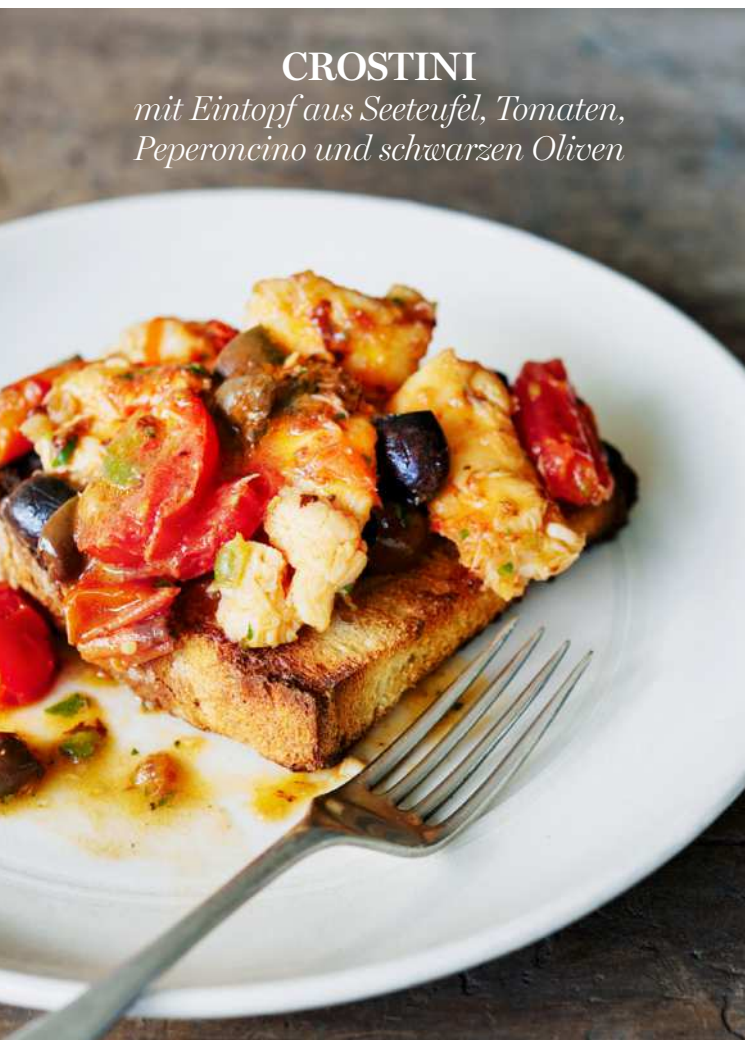
PANINI

mit Milanese und Gremolata



CROSTINI

mit Eintopf aus Seeteufel, Tomaten, Peperoncino und schwarzen Oliven



Giorgio Locatelli



Italy. Made at Home
Gerichte für meine Liebsten

Die 150 besten Familienrezepte

CHRISTIAN

REDAKTIONSTIPP

Wenn Sie auf den Geschmack gekommen sind, finden Sie diese und viele weitere von Herzen kommende Rezepte im Buch „Italy. Made at Home“ von Giorgio Locatelli. Der Untertitel „Gerichte für meine Liebsten“ macht schon klar, worum sich sämtliche Gerichte drehen: Um Heimat, Geborgenheit, Liebe. 150 authentische Rezepte zeigen die große Bandbreite der italienischen Küche auf und führen dem Leser vor Augen, dass Liebe ganz sicher auch durch den Magen geht. Mit wunderbaren Foodfotos von Lisa Linder. **Christian Verlag, 29,99 Euro**

Panini mit Milanese und Gremolata

Panino con cotoletta alla milanese e gremolata

FÜR 6 STÜCK

1 Bund Petersilie • 2 Knoblauchzehen • 2 Bio-Zitronen (abgeriebene Schale) • 6 Kalbs- oder Hähnchenschnitzel • 3 Eier • 200 g Mehl • 100 g frisch geriebener Parmesan • 400 g Semmelbrösel • etwas Sonnenblumenöl zum Braten • 1 Focaccia (z. B. siehe Rezept Kirschtomaten-Focaccia Seite 91) • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Für die Gremolata die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen. Den Knoblauch schälen und auf einem Schneidebrett mit einer breiten Messerklinge zu einer Paste zerdrücken. Die Petersilienblätter daraufgeben und fein hacken, sodass sich Knoblauch und Petersilie vermischen. Die abgeriebene Zitronenschale dazugeben und alles gut miteinander vermengen, dann beiseitestellen.

2 Die Schnitzel zwischen Frischhaltefolie legen und mit einem Fleischklopfer auf 6 mm flach klopfen. Für die Schnitzel eine Panierstraße aufbauen. Dafür die Eier in eine flache Schale aufschlagen und mit etwas Salz und Pfeffer verquirlen. Das Mehl in eine zweite flache Schale geben. In einer dritten Schale Parmesan und Semmelbrösel vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Die Schnitzel einzeln im Mehl wenden, sodass sie gerade leicht bemehlt sind, ggf. überschüssiges Mehl abklopfen. Dann nacheinander mithilfe einer Gabel durch die Eimasse ziehen und abschließend in der Semmelbröselmischung wenden. Die Panierung dabei leicht an das Fleisch drücken, damit sie haftet.

4 In einer Pfanne etwas Sonnenblumenöl erhitzen und die panierten Schnitzel darin von beiden Seiten goldbraun braten. Dann herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Focaccia in 6 Quadrate schneiden und diese waagrecht aufschneiden. Die Schnitzel mit etwas Gremolata bestreichen und auf je 1 Focaccia-Unterhälfte legen, die Oberhälften auflegen und die Panini sofort servieren.

TIPP: Wenn Sie die Focaccia für diese Panini selbst zubereiten und sich am Rezept auf Seite 91 orientieren möchten, sollten Sie auf die Kirschtomaten verzichten. Nur so kann die Focaccia leicht aufgeschnitten und belegt werden.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten

Crostini mit Eintopf aus Seeteufel, Tomaten, Peperoncino und schwarzen Oliven

Crostini con coda di rospo in umido, pomodoro, peperoncino e olive nere

FÜR 6 PERSONEN

3 Knoblauchzehen • 1/2 Peperoncino • 4 Rosmarinzwige • 1,5 kg Seeteufelfilet • 15 Kirschtomaten • 5 EL natives Olivenöl extra zzgl. etwas mehr zum Beträufeln • 4 schwarze Oliven, entsteint • 70 ml Weißwein • 500 ml Fischfond • 4 EL passierte Tomaten (Dose) • 6 große Scheiben gutes Brot • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Den Peperoncino ggf. von Kernen befreien und hacken. Rosmarin waschen und trocken schütteln, 3 Zweige beiseitelegen. Die Nadeln vom übrigen Zweig abzupfen und hacken. Das Seeteufelfilet in mundgerechte Stücke schneiden. Die Tomaten waschen, trocken tupfen und halbieren.

2 2 EL Öl in einem großen Topf erhitzen. Knoblauch, Peperoncino, ganze Rosmarinzwige und gehackten Rosmarin darin 1 Minute anbraten. Oliven und Fisch dazugeben. Alles salzen, pfeffern und 5 Minuten unter vorsichtigem Rühren anbraten.

3 Den Weißwein angießen und fast vollständig verkochen lassen. Dann Fischfond, passierte Tomaten und Kirschtomaten dazugeben. Den Deckel auflegen und alles ca. 10 Minuten weitergaren, bis der Fisch gar ist. Anschließend die Rosmarinzwige aus dem Eintopf entfernen.

4 Die Brotscheiben entweder im Ofen, im Toaster oder in einer leicht gefetteten Pfanne goldbraun anrösten. Das geröstete Brot in Stücke schneiden, diese auf Tellern verteilen und den Eintopf daraufgeben. Alles mit übrigem Olivenöl beträufelt servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten

* Variante

ANSTELLE VON FISCH können Sie auch Hähnchen oder Kaninchen im würzigen Sud aus Wein, Tomaten, Knoblauch, Peperoncino und Rosmarin garen. Diese Art der Zubereitung heißt in Italien „in potacchio“ und ist vor allem typisch für die Region Marken.

CIAO ITALIA!

Haben Sie Lust auf ein kleines Stückchen Italien in Ihrem Leben? Hier sind einige spannende Informationen, Produktempfehlungen und Neuigkeiten für Sie!



FÜR DIE RICHTIGE WÜRZE

Damit jede Pizza zu einem unvergesslichen Geschmackserlebnis wird, gibt es von den Gewürzherstellern von Just Spices zwei verschiedene Gewürzmischungen speziell für Pizza. Je nach Belieben kommt das Würzwunder klassisch oder scharf daher. Auf Basis von Oregano, Majoran, Basilikum und Knoblauch verfeinert die Mischung Pizza, Pizzabrötchen, Focaccia und mehr. Die scharfe Mischung beinhaltet zusätzliche Würze aus Chili, Jalapeño und Paprikapulver. Je 40-g-Dose ab ca. 4 Euro, www.justspices.de



Natur & Wellness in den Dolomiten



BADETEICH in traumhafter Kulisse (g.o.)
DAS BADEHAUS des Hotels „Lüsnerhof“ (o.l.)
WELLNESSUITE mit eigenem Whirlpool (o.r.)

Auf 1.100 Metern begrüßt Familie Hinteregger ihre Gäste im „Vier-Sterne-S Naturhotel Lüsnerhof“ in den Dolomiten. Idyllisch und ruhig gelegen, besticht das „Naturellness®“-Hotel durch seine naturnahe Ursprünglichkeit. Denn Nachhaltigkeit ist hier ein durchgängiges Thema, sei es bei der Gestaltung der außergewöhnlichen Suiten in Bio-Bauweise mit heimischen Zirbenhölzern und Jahrmillionen altem Dolomitgestein oder in der regional-biologischen Naturküche, die nach dem Null-Kilometer-Prinzip betrieben wird. Der „Naturellness®“-Spa begeistert mit dem längsten Saunapfad der Alpen. Zudem bietet das Hotel – als einziges im Alpenraum – ein Schwitzhüttenritual mit einer Schamanin in einer Grotte im Wald an. Mehr unter www.luesnerhof.it

Gewinnen Sie einen Hotelaufenthalt ...

... im „Lüsnerhof“ für 3 Nächte und 2 Personen inkl. 3/4-Pension mit regionaler Naturküche, Unterhaltungs- sowie Aktivprogramm und Nutzung des „Naturellness®“-Spas. Feiertage ausgenommen. Teilnahme unter www.soisstitalien.de/hotel. Teilnahmechluss ist der 7.6.2019. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



ERST AUSROLLEN ...

Das Nudelholz „Carla“ von Bloomingville (www.bloomingville.com) besteht aus einer Keramikwalze und Holzgriffen und bringt Ihren Pizzateig gekonnt in Form. Ca. 33 Euro, über www.sunflower-design.de

... DANN SCHNEIDEN

Aus Kirschbaumholz mit einer frei laufenden Edelstahlklinge gefertigt, ist dieser Pizzaroller unverzichtbar, wenn Pizza auf den Tisch kommt. 22 Euro, www.manufactum.de



Mit Alpenflair

Die Käsereibe „Cheese please“ der italienischen Designmarke Alessi bringt Parmesan und andere Hartkäsesorten in die richtige Form. Die Reibe ist aus poliertem Edelstahl in Form einer Kuhglocke gefertigt. Sie ist 16 cm hoch und kostet 50 Euro. Weitere Informationen und Bestellung unter www.alessi.de



Pizza mit gutem Gewissen



Dass Pizza auch in eine bewusste Ernährung passt, beweist der Low-Carb-Pizzateig von Lizza. Er besteht aus Lein- und Chia-Samen, ist glutenfrei, vegan, frei von Zusatzstoffen und besteht zu 100 % aus Bio-Rohstoffen. Zudem ist er reich an Ballaststoffen, Eiweiß und Omega-3-Fettsäuren. 4er-Set Pizzaböden für ca. 10 Euro, www.lizza.de

Low-Carb-Pizza mit Gemüse

ZUBEREITUNGSZEIT 35 MINUTEN | FÜR 1 PIZZA

1 Zucchini // 1/2 Aubergine // 4 EL natives Olivenöl extra // 2 Zwiebeln // 5 Kirschtomaten // 1 „Lizza“-Pizzaboden // 1/2 Glas „Lizza“-Tomatensoße // etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Zucchini und Aubergine waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Beides in einer Pfanne in 2 EL heißem Olivenöl anbraten.

2 Zwiebeln in Ringe schneiden. Tomaten waschen und vierteln. Zwiebeln ebenfalls in einer Pfanne in 2 EL heißem Olivenöl anbraten. Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

3 „Lizza“-Pizzaboden auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Tomatensoße bestreichen und mit gebratenem Gemüse und Tomaten belegen. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann 8-9 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Die Pizza sofort servieren.

FÜR KROSSE PIZZA

Der Pizzastein aus der Jamie-Oliver-Serie „Keep it Simple“ sorgt für richtig knusprige Pizza aus dem eigenen Backofen. Er erhitzt sich gleichmäßig und speichert die Hitze lange. Er hat einen Durchmesser von 33 cm und kommt mit einem praktischen Serviergestell daher. Der Pizzastein eignet sich auch zum Backen von Brot. Ca. 20 Euro, über www.spuersinn24.de



Maximale Ersparnis mit dem 2-Jahresabo

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

Keine Ausgabe
mehr verpassen

Stets die besten
saisonalen Rezepte

Versandkostentfreie
Lieferung

Mit kulinarischen
Tipps durch das
Kalenderjahr



Insgesamt
16 Ausgaben
38 % Rabatt!
für das erste Jahr nur
24,95 €

Bei Urlaub oder
Unpässlichkeiten bequem
pausieren

Jede Ausgabe früher
als im Kiosk erhalten





1-Jahresabo mit Gratis-Prämie

Jetzt ^{so is(s)t} *Italien* zum exklusiven Vorteilspreis sichern, satte 18% sparen und Gratis-Prämie im Wert von bis zu 41,94 € bekommen.*

falkemedia - 6 Monate „Fullflat“

Alle Zeitschriften, Magazine und Sonderausgaben aus dem Hause falkemedia stets für Sie verfügbar! Sichern Sie sich mit der digitalen Medienflat den uneingeschränkten Zugriff auf aktuelle und kommende Ausgaben, bequem und einfach als Digitalversion. Sie können die Ausgaben ganz bequem über unsere Kiosk-Apps für iOS oder Android sowie als Webversion über Ihren Browser einsehen.

Wert: 41,94 €*



Sammelschuber „So is(s)t Italien“

Mit dem „So is(s)t Italien“-Sammelschuber herrscht ab sofort Ordnung im Regal! In einen Schuber passen 6 Ausgaben des Magazins „So is(s)t Italien“.

Wert: 9,90 €*

* Nur solange der Vorrat reicht.



„So is(s)t Italien“-Schürze

Mit dieser hochwertigen roten Kochschürze aus 100 % Baumwolle sind alle Hobbyköche – und solche, die es werden möchten – optimal gerüstet. Geht beim Kochen oder Backen mal etwas daneben, hält diese wunderschöne, bis über die Knie ragende Schürze Flecken einfach fern. Das Küchenaccessoire für jeden „So is(s)t Italien“-Fan!

Wert: 19,90 €*

VERSANDKOSTENFREI BESTELLEN

www.soisstitalien.de/jahresabo oder www.soisstitalien.de/2jahre
auch per Telefon unter 0711 / 72 52 291



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

PIZZE ALTERNATIVE



Gesunde Pizza

In diesen vitalen Pizzavarianten spielen Zutaten wie **QUINOA**, **CHIA-SAMEN ODER BLUMENKOHL** die Hauptrolle und bieten somit eine tolle Abwechslung zu den Pizzaklassikern



BLUMENKOHLPIZZA

mit Erbsencreme

Rezept auf Seite 105



Das Auge isst mit!

Vegetarische bunte Pizza mit **FEIGEN & BLÜTEN**



Chia-Mandelmehl-Pizza mit Pesto und Feigen

Pizza di chia e farina di mandorle con pesto e fichi

FÜR 4 PERSONEN

90 g Chia-Samen
180 g Mandelmehl*
100 g Pinienkerne
30 g Kürbiskerne
300 g bunte Kirschtomaten
50 g Rucola
4 Feigen
10-12 EL grünes Pesto
15 Kalamata-Oliven
einige essbare Blüten, nach Belieben
etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer



* Wasenkunde

MANDELMEHL & GEMAHLENE MANDELN

Mandelmehl ist eine glutenfreie Alternative für Weizenmehl. Es entsteht als Nebenprodukt bei der Herstellung von Mandelöl. Im Gegensatz zu gemahlenen Mandeln ist es stark entölt und deutlich feiner gemahlen.

1 Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

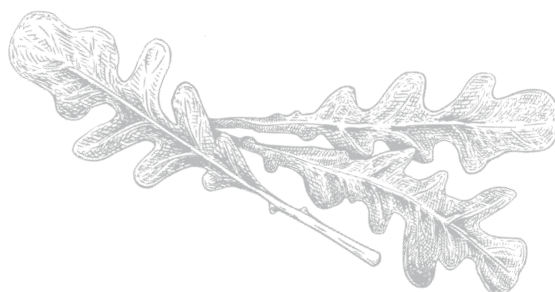
2 Für die Pizzaböden die Chia-Samen mit 400–440 ml Wasser vermischen und das Mandelmehl dazugeben. 60 g Pinienkerne und die Kürbiskerne in einem Mörser oder Blitzhacker zerkleinern und unterrühren. Die Masse salzen und alles so lang vermischen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Diesen 5 Minuten beiseitestellen, damit er quellen kann.

3 Den Chia-Mandel-Teig auf die beiden vorbereiteten Bleche verteilen und darauf gleichmäßig ca. 5 mm dick kreisrund verstreichen. Den Teig in den vorgeheizten Ofen geben und ca. 35 Minuten backen. Die Bleche dabei zwischendurch einmal tauschen.

4 In der Zwischenzeit die Kirschtomaten waschen, trocken tupfen und halbieren. Die restlichen Pinienkerne ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne rösten. Den Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern. Die Feigen waschen und vierteln.

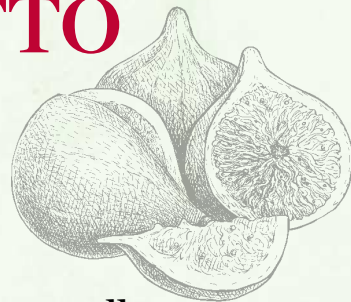
5 Die Bleche aus dem Ofen nehmen und die Böden ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Die Pizzaböden dann mit Pesto bestreichen und mit Kirschtomaten, Oliven, Pinienkernen, Rucola und Feigen garnieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit essbaren Blüten garniert sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 100 Minuten





Ein besonderer Genuss:
Für nussige Aromen sorgen
QUINOA & PROSCIUTTO



Quinoa-Pizza mit Feigen, Prosciutto und Büffelmozzarella

Pizza di quinoa con fichi, prosciutto e mozzarella di bufala

FÜR 4 PERSONEN

**300 g Quinoa zzgl. ggf. etwas mehr
zum Verarbeiten***
2 TL Backpulver
einige EL Quinoa-Pops, bei Bedarf
1/2 Bund Schnittlauch
50 g Rucola
6 Feigen
60 g Pinienkerne
250 g Büffelmozzarella
400 g saure Sahne
200 g Prosciutto
etwas natives Olivenöl extra
zum Beträufeln, nach Belieben
etwas Salz und frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer



Wissenkunde

QUINOA Das Pseudogetreide ist glutenfrei und reich an Proteinen. Es ist in unterschiedlichen Sorten erhältlich: weiß, rot, schwarz und einer Mischung aus den drei genannten. Quinoa-Pops eignen sich toll als ein Bestandteil einer selbst zubereiteten Müslimischung.

1 Die Quinoa nach Packungsangabe über Nacht (oder mindestens 6 Stunden) in einer Schüssel mit Wasser einweichen.

2 Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die eingeweichte Quinoa in ein Sieb geben, abspülen und gründlich abtropfen lassen, dann in einer Küchenmaschine oder in einem Mixer mit ca. 50 ml Wasser, Backpulver und 1 TL Salz 2 Minuten mixen. Der Teig sollte leicht cremig, aber nicht zu flüssig sein. Bei Bedarf einige Quinoa-Pops unterrühren. Den Teig gleichmäßig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten vorbacken.

3 In der Zwischenzeit den Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Den Rucola verlesen, waschen und trocken schleudern. Die Feigen waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Die Pinienkerne ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne anrösten. Den Mozzarella in Stücke zupfen.

4 Das Backblech aus dem Ofen nehmen und den Quinoa-Pizzaboden mit der sauren Sahne bestreichen. Den Boden dann in weiteren 5–10 Minuten fertig backen.

5 Den Pizzaboden aus dem Ofen nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen, dann mit den restlichen Zutaten belegen, nach Belieben mit etwas Olivenöl beträufeln und sofort servieren.

TIPP: Für eine vegetarische Variante können Sie den Prosciutto durch Gemüsestreifen ersetzen. Dazu einfach Zucchini, Karotten, Rote Bete etc. mit dem Sparschäler in feine Streifen schneiden und mit Balsamicoessig und Olivenöl sowie Salz und Pfeffer marinieren. Kurz vor dem Servieren auf die Pizza geben.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 25 Minuten**
zzgl. mindestens 6 Stunden Ruhezeit

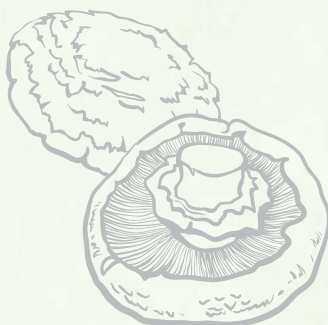


Portobello-Pizza mit Büffelmozzarella

„Pizza“ di fungo Portobello con mozzarella di bufala

FÜR 4 PERSONEN

250 g Büffelmozzarella
8 Portobello-Pilze
300 g bunte Kirschtomaten
etwas natives Olivenöl extra
2 Avocados
1 Bund Basilikum
etwas Balsamicoreme
etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer



1 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Büffelmozzarella in Stücke zerteilen und auf die Portobello-Pilze geben. Die Kirschtomaten waschen, trocken tupfen, halbieren und ebenfalls auf die Pilze geben. Die belegten Portobellos auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen, mit etwas Olivenöl beträufeln und 10–15 Minuten im vorgeheizten Backofen garen, bis der Mozzarella geschmolzen ist.

2 In der Zwischenzeit die Avocados halbieren, vom Kern befreien und noch in der Schale mit einem Buttermesser quer in dünne Scheiben schneiden. Das zerteilte Fruchtfleisch dann mithilfe eines Esslöffels vorsichtig aus der Schale heben. Das Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen.

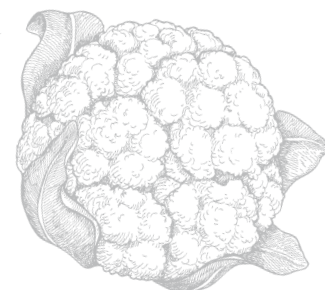
3 Die gebackenen Portobello-Pilze aus dem Ofen nehmen und auf Teller verteilen, dann mit Avocado und Basilikumblättchen belegen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen, dann mit etwas Balsamicoreme beträufeln und sofort servieren.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 30 Minuten**



REDAKTIONSTIPP

Wenn Sie auf den Geschmack gekommen sind, finden Sie viele weitere tolle Alternativrezepte zur klassischen Pizza in Eva Fischers umfangreichem Werk „Pizza ohne Reue“. Hier gibt es zahlreiche Ideen und Rezepte für gesunde Pizza, Pizzabrötchen und weitere Leckereien. Die Autorin verspricht nicht weniger als 100 Prozent Geschmack bei deutlich weniger Kalorien und Fett. **Brandstätter, 21,90 Euro**



Blumenkohlpizza mit Erbsencreme

Pizza di cavolfiore con crema di piselli

FÜR 4 PERSONEN

2 Blumenkohlköpfe (ca. 1,2 kg)
600 g frisch geriebener reifer Fontina
 (alternativ Bergkäse)
4 EL Currypulver
8 Eier
2 Knoblauchzehen
2 EL Butter
900 g TK-Erbsen
200 ml heiße Gemüsebrühe
2 Stiele Minze zzgl. einige Blättchen
 mehr zum Garnieren
5 EL natives Olivenöl extra
1 Zucchini
1 Bio-Zitrone
1 Stiel Oregano
1 Stiel Basilikum
1 Stiel Petersilie
50 g Sojabohnen, gedünstet
2 TL Chiliflocken
etwas Salz und frisch gemahlener
schwarzer Pfeffer

1 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Blumenkohl in Röschen teilen, waschen und abtropfen lassen. Dann sehr fein hacken oder reiben und in eine große Schüssel geben. Blumenkohlbrösel mit Käse, Currypulver, Eiern und 1 TL Salz vermengen, bis ein glatter Teig entstanden ist.

2 Den Blumenkohlteig gleichmäßig auf zwei mit Backpapier belegten Backblechen verstreichen und im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene 20–30 Minuten backen, bis der Teig fest ist.

3 Inzwischen für die Erbsencreme die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Butter in einem Topf schmelzen lassen und den Knoblauch darin leicht andünsten. Die gefrorenen Erbsen dazugeben und 2 Minuten mitdünsten. Alles mit der Gemüsebrühe ablöschen und abgedeckt ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Die Minze waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen. Erbsen mit 2 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen und die Minzblättchen dazugeben. Alles mit dem Stabmixer pürieren.

4 Zucchini waschen und in Stifte schneiden. Restliches Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zucchini darin anbraten. Salzen und pfeffern. Die Zitrone heiß abwaschen und trocken reiben. Die Schale in Zesten abschälen. Oregano, Basilikum und Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen.

5 Die Pizzaböden aus dem Ofen nehmen und mit der Erbsencreme bestreichen. Zucchini, Sojabohnen, Chiliflocken, Zitronenzesten und Kräuter gleichmäßig darauf verteilen. Die Pizzen nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen, dann sofort servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT **60 Minuten**

✿ Varianten

KEINE LUST AUF CURRY? Sie können den Blumenkohlteig auch mit anderen Aromen verfeinern. Versuchen Sie es z. B. mit 3 EL gehackten italienischen Kräutern, 1 TL abgeriebener Bio-Zitronenschale, 2 gehackten Knoblauchzehen oder 2 EL rotem Pesto.

RATGEBER TEIGALTERNATIVEN

Wir zeigen Ihnen Teigvarianten abseits des klassischen Pizzateigs – ob low-carb oder mit Substituten für Weizenmehl: Hier dürfen Sie gerne zweimal zugreifen!



Mehlalternativen

Weizenmehl können Sie durch andere Mehle ersetzen. Achten Sie dabei auf die Angaben des Herstellers. Probieren Sie doch einmal **Mandelmehl** aus, es ist glutenfrei und bringt einen nussigen Geschmack mit. **Buchweizenmehl** besitzt viel Eiweiß und ist ebenfalls frei von Gluten, dazu hat es viel Eisen, Magnesium und Kalzium. Auch **Mehl aus Amaranth** hat einen feinen nussigen Geschmack und wirkt dazu gegen Erschöpfung und Schlafstörungen. **Kichererbsenmehl** wird aus geschälten und gerösteten Kichererbsen gewonnen, schmeckt leicht nussig und ist sehr nahrhaft. **Reismehl** schmeckt angenehm mild und ist sehr ballaststoffreich.



MIT ZUCCHINI

Für einen Low-Carb-Pizzateig aus Zucchini **1 große Zucchini** sehr fein reiben. Die Raspel mit **1 Prise Salz** mischen, 10 Minuten ziehen lassen. Die Zucchini raspel dann durch ein Tuch ausdrücken. Die Masse mit **1 Ei**, **30 g geriebenem Mozzarella** und **70 g geriebenem Parmesan** vermengen. Den Teig mit **Salz und Pfeffer** würzen und auf einem mit Backpapier belegten Pizzablech zu Böden formen. Die Böden im heißen Ofen 20 Minuten backen. Dann wenden und mit Soße und Belag nach Wunsch belegt in 15 Minuten fertig backen.



Der Proteinreiche

Thunfisch ist reich an Proteinen und daher sehr beliebt bei einer Low-Carb-Ernährung. Für 2 Pizzaböden **2 Dosen Thunfisch** abtropfen lassen und mit **4 Eiern** vermengen. Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und vorbacken, dann belegen und fertig backen.

DOPPELT HÄLT BESSER

Da einem Low-Carb-Boden Mehl fehlt, ist er meist viel feuchter als ein gewöhnlicher Pizzaboden. Daher sollten Sie einen **Low-Carb-Boden** vor dem Bestreichen mit Tomatensoße, Mascarpone o. Ä. und dem Belegen mit den Zutaten nach Wahl ca. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen **vorbacken**. Denn um genauso knusprig zu werden wie ein gewöhnlicher Pizzateig, muss die überschüssige Flüssigkeit im Teig entweichen.



Der Frische

Dieser Teig schmeckt sehr frisch und ist fix zubereitet. Für 1 Pizza **150 g Magerquark** mit **4 Eiern** und **200 g geriebenem Käse** vermengen. Die Masse auf einem mit Backpapier belegten Backblech verstreichen und vorbacken, dann mit Zutaten nach Wahl belegen und fertig backen.

Testen Sie LandGenuss

Das Magazin mit saisonalen Rezepten für jede Gelegenheit



Für jeden Anlass und jeden Geschmack: In jeder Ausgabe servieren wir Ihnen mindestens 60 neue Rezepte mit den besten regionalen Zutaten der Saison.



Dazu gibt es praktische Ratgeber und clevere Küchentricks, neue Produkte rund ums Kochen, kulinarische Reise-geschichten und vieles mehr!

3 Ausgaben
+ Geschenk
für Sie nur
9,90 €

Gleich bestellen:

☎ 0711 / 72 52-291

@ www.landgenuss-magazin.de/probeabo

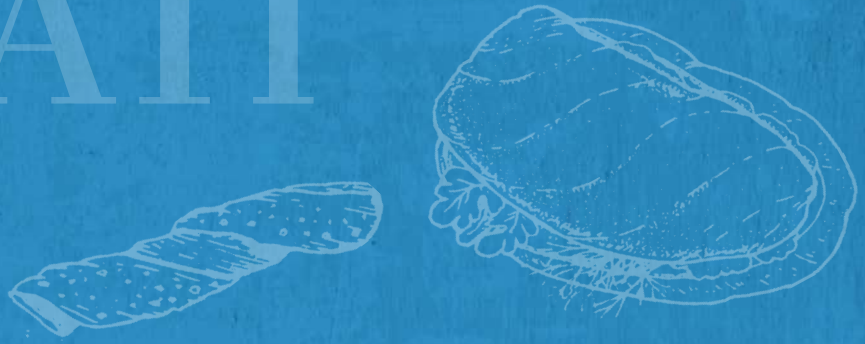
Jetzt „LandGenuss“ auch auf Ihrem Tablet oder Smartphone in der Kiosk-App „LandGenuss“ lesen!



Laden im
App Store

ANDROID APP BEI
Google play

STUZZICHINI SALATI



Herzhaftes Kleinigkeiten

Man sind die lecker! Unsere würzigen **PIZZABRÖTCHEN, -ECKEN, -SCHNECKEN UND BROTE** entwickeln sich im heißen Ofen zu duftenden goldigen Kunstwerken

PIZZASCHNECKEN

aus Quark-Öl-Teig

Rezept auf Seite 119



Herrliche Aromen
in toller Kombination



Zwei italienische Klassiker in neuen Varianten: FOCACCIA & PIZZABRÖTCHEN



Focaccia mit Hähnchenhack, Auberginen und Pinienkernen

Focaccia con macinato di pollo, melanzane e pinoli

FÜR 1 BROT

500 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten • 1 TL Zucker • etwas Salz • 1/2 Würfel Hefe • 5 EL natives Olivenöl extra zzgl. etwas mehr zum Fetten • 2 kleine Auberginen • 400 g Hähnchenbrustfilet • 1 TL edelsüßes Paprikapulver • 10 Stiele Thymian • 40 g Pinienkerne • etwas grobes Meersalz

1 Mehl, Zucker und 1 1/2 TL Salz in einer Schüssel vermischen. Die Hefe in 250 ml lauwarmem Wasser auflösen. 4 EL Olivenöl und die Hefemischung zur Mehlmischung geben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Diesen mit einem Küchentuch abdecken und ca. 45 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

2 Ein Backblech fetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und zu einem Fladen ausrollen. Diesen auf das Blech geben und abgedeckt weitere 30 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Auberginen waschen, der Länge nach in dünne Scheiben schneiden, salzen und 10 Minuten beiseitestellen. Das Hähnchenbrustfilet waschen und trocken tupfen, dann in Streifen schneiden und fein hacken. Das Gehackte in einer Schüssel mit Paprikapulver und 1 EL Öl vermengen. Die Auberginenscheiben trocken tupfen.

3 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Mit den Fingern kleine Mulden in den Teigfladen drücken. Auberginenscheiben, Hack und Pinienkerne auf dem Teig verteilen und mit 3/4 der Thymianblättchen bestreuen. Focaccia im vorgeheizten Ofen in ca. 20 Minuten goldbraun backen. Mit übrigem Thymian und etwas grobem Salz bestreut servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 90 Minuten



Pizzabrotchen

Panini di pizza

FÜR CA. 13 STÜCK

200 g Mehl (Type 00) zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten • 150 g Polentagrieß • 1/2 TL Salz • 1/2 Würfel Hefe • 1/2 TL Zucker • 2 EL natives Olivenöl extra • 2 Kugeln Büffelmozzarella • 100 g Parmaschinken in dünnen Scheiben

1 Mehl, Grieß und Salz in einer Schüssel vermischen. Hefe und Zucker in 250 ml lauwarmem Wasser auflösen. Den Mix mit dem Öl zur Mehlmischung geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen mit einem Küchentuch abgedeckt ca. 60 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

2 Mozzarella in Scheiben schneiden. Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und rechteckig (30 x 40 cm) ausrollen, dann mit Schinken und Mozzarella belegen, dabei an den langen Seiten jeweils einen Rand lassen. Den Teig von der langen Seite her einrollen und in ca. 3 cm breite Stücke schneiden. Diese mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen in 10–15 Minuten goldbraun backen.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 90 Minuten



Fluffige Kartoffel-Focaccia

Soffice focaccia di patate

FÜR 1 BROT

1 mittelgroße mehligkochende Pellkartoffel, warm
250 g Mehl (Type 00) zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
• 250 g Semola rimacinata (feiner italienischer Hartweizengrieß)
• 1 Würfel Hefe
• 2 EL natives Olivenöl extra zzgl. mehr zum Fetten und Beträufeln
1 Handvoll Kirschtomaten
• 2 TL Salz
• 1 TL grobes Meersalz
• 1/2 EL getrockneter Oregano

1 Die warme Kartoffel pellen und mit einer Gabel zerdrücken. Mehl und Hartweizengrieß auf der Arbeitsfläche vermischen, eine Mulde hineindrücken. Die Hefe in 250 ml lauwarmem Wasser auflösen. Die zerdrückte Kartoffel sowie Hefemischung, 2 TL Salz und Olivenöl in die Mulde geben und alles gut verkneten. Je nach Größe der Kartoffel kann der Teig zu feucht oder zu trocken sein. Bei Bedarf deshalb also weiteres Wasser oder weiteres Mehl dazugeben und kneten, bis der Teig geschmeidig ist.

2 Reichlich Olivenöl in eine geschlossene runde Backform (Ø 26 cm) geben und den Teig hineindrücken. Den Teigfladen in der Form wenden, sodass auch die andere Seite mit Öl bedeckt ist. Mit den Fingern kleine Mulden in die Oberfläche drücken. Den Teig mit einem Küchentuch abdecken und ca. 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

3 Wenn der Teig aufgegangen ist, den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kirschtomaten waschen, halbieren und jeweils über einer Teigmulde mit den Fingern andrücken, sodass der Saft in die Mulde tropft. Die ausgedrückte Tomate dann in die Mulde drücken. Mit allen Tomaten so verfahren. Die Focaccia mit grobem Meersalz und Oregano bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Ofen in ca. 30 Minuten goldbraun backen. Die Focaccia noch warm servieren.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 90 Minuten**

Tomaten-Oliven-Ciabatta mit Bärlauch-Ricottacreme und Bärlauchbutter

Ciabatta ai pomodori e alle olive con crema di ricotta e aglio orsino e burro all'aglio

FÜR 4 PERSONEN

400 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten
1/2 Würfel Hefe
• 1 TL Zucker
• 6 getrocknete Tomaten in Öl (Glas)
• 20 schwarze Oliven, entsteint
• 2 EL natives Olivenöl extra
• 80 g Bärlauch
• 125 g weiche Butter
• 1 TL Senf
• 1/2 TL rosenscharfes Paprikapulver
• 250 g Ricotta
• 3 EL Bio-Orangensaft
• etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Das Mehl in eine große Schüssel sieben. Hefe und Zucker in 200 ml lauwarmem Wasser auflösen. Eine Mulde ins Mehl drücken, die Hefemischung hineingießen. Mit einem Küchentuch abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen.

2 Inzwischen die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und sehr fein würfeln. Die Oliven in feine Scheiben schneiden. 1 TL Salz, Olivenöl, Tomaten und Oliven zur Mehl-Hefe-Mischung geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen abgedeckt 45–50 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

3 Inzwischen den Bärlauch verlesen, waschen und trocken tupfen. Die Blättchen entstielen und in sehr feine Streifen schneiden. Für die Bärlauchbutter Butter, Senf, Paprikapulver und die Hälfte des Bärlauchs glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse auf ein Stück Frischhaltefolie geben, zu einer Rolle formen und bis kurz vor dem Servieren in den Tiefkühlschrank legen. Für die Ricottacreme Ricotta und Orangensaft glatt rühren. Den übrigen Bärlauch unterrühren und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Bis zum Servieren kalt stellen.

4 Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten und zu einer langen Teigrolle formen. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit etwas Mehl bestäuben, dann weitere 20 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

5 Das Tomaten-Oliven-Ciabatta auf der 2. Schiene von unten in 30–40 Minuten goldbraun backen. Mit Alufolie abdecken, sollte es drohen, zu dunkel zu werden. Das Ciabatta abkühlen lassen, dann in Scheiben schneiden und mit Bärlauch-Ricottacreme und Bärlauchbutter servieren.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 2 Stunden**

Ein Traum-Trio
im Frühling
/



Fix zubereitet und
weggeknusperst



Die schmecken zwischendurch oder bei einem Picknick:

KNUSPERSTANGEN & PANINI



Thymian-Schinkenstangen

Filoncini al timo e prosciutto di Parma

FÜR CA. 15 STÜCK

1/2 Bund Thymian • 50 g Butter • 1 Rolle Blätterteig (Kühlregal) • 80 g Parmaschinken in dünnen Scheiben etwas frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Thymian waschen und trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Die Butter in einem Topf zerlassen und leicht pfeffern, den Thymian dazugeben und unterrühren.

2 Den Blätterteig auf der Arbeitsfläche entrollen und großzügig mit der Thymian-Butter bestreichen, dann gleichmäßig mit dem Schinken belegen. Den Teig von der kürzeren Seite her in ca. 2 cm breite Streifen schneiden und diese jeweils lockenförmig verdrehen. Die Teigstücke auf das vorbereitete Backblech setzen und im unteren Drittel des vorgeheizten Ofens in ca. 15 Minuten goldbraun und kross backen. Warm oder ausgekühlt servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT **25 Minuten**

✿ Varianten

LUST AUF ABWECHSLUNG? Anstelle von Parmaschinken können Sie beispielsweise auch italienische Salami oder Räucherlachs verwenden. Vegetarier ersetzen den Schinken durch der Länge nach in dünne Scheiben geschnittene Zucchini und bestreuen diese mit reichlich frisch geriebenem Parmesan oder Pecorino. Für eine weitere vegetarische Variante den Teig mit Birnenscheiben und Ziegenkäse belegen und die Stangen nach dem Backen mit Honig beträufeln.



Panini mit Tomate, Mozzarella, Schinken und Avocadocreme

Panini con pomodori e mozzarella, prosciutto e crema di avocado

FÜR 4 PERSONEN

2 Avocados • 3 EL Bio-Zitronensaft • 3 EL Frischkäse 4 Tomaten • 2 Kugeln Mozzarella • 4 Stiele Basilikum 8 Blätter Lollo rosso • 1 Ciabatta • 80 g italienischer Kochschinken • 2 EL natives Olivenöl extra • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Das Avocadofruchtfleisch mit Zitronensaft und Frischkäse in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Mozzarella ebenfalls in Scheiben schneiden. Basilikum und Salat waschen und trocken tupfen.

2 Einen Kontaktgrill erhitzen. Ciabatta in 4 Stücke schneiden und jeweils waagrecht halbieren. Alle 8 Hälften mit Avocadocreme bestreichen. Die Unterhälften mit Salat, Schinken, Tomaten, Mozzarella und Basilikumblättchen belegen und jeweils den Deckel aufsetzen. Die Außenseiten der Panini mit Olivenöl bestreichen. Panini im Kontaktgrill goldbraun braten. Jedes Panini in der Mitte halbieren und servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT **30 Minuten**



Kleine Lachs-Pizzaecken

Triangoli di pizza con salmone

FÜR 4–6 PERSONEN

1 Bio-Zitrone • 500 g Mehl (Type 00) zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten • 1 Würfel Hefe • 2 TL Zucker • 4 EL natives Olivenöl extra • 400 g Lachsfilet ohne Haut • 4 Stiele Dill • 200 g Ricotta • 150 g Babyspinat etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Zitrone heiß abwaschen und trocken reiben. 2 TL der Schale fein abreiben, dann den Saft auspressen. Mehl und 1 TL Salz in einer Schüssel vermengen. Die Hefe und 1 TL Zucker in 300 ml lauwarmem Wasser auflösen. Hefemischung, 2 EL Öl und 1 TL Zitronenschale zur Mehlmischung geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen mit einem Küchentuch abgedeckt ca. 60 Minuten ruhen lassen.

2 Inzwischen den Lachs waschen, trocken tupfen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. 2 EL Zitronensaft, 2 EL Olivenöl, 1 Prise Zucker sowie Salz und Pfeffer verquirlen und mit den Lachswürfeln vermischen. Kalt stellen. Den Dill waschen und trocken schütteln. Von der Hälfte der Stiele die Spitzen abzupfen und hacken, den Rest beiseitelegen. Den Ricotta mit 2 TL Zitronensaft, 1 TL Zitronenschale und etwas Zucker glatt rühren. Gehackten Dill unterrühren und die Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Den Backofen samt Backblech auf 225 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und auf einem Bogen Backpapier rechteckig (ca. 30 x 40 cm) ausrollen. Den Teig mit Ricottacreme bestreichen und mit Lachswürfeln belegen. Pizza mitsamt Backpapier auf das heiße Blech ziehen und ca. 10 Minuten backen. Inzwischen den Spinat verlesen, waschen und trocken schleudern. Übrigen Dill in Stücke zupfen. Die Pizza aus dem Ofen nehmen und in Dreiecke schneiden. Die Pizzecken mit Spinat und Dill bestreut servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 100 Minuten

Würziges Pestobrot

Pane a pesto

FÜR 1 BROT

250 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten • 1/4 Würfel Hefe • 35 g weiche Butter • 1 Ei • 2 EL Pinienkerne • 1 Knoblauchzehe • 1 Bund Basilikum • 3 EL frisch geriebener Parmesan • 4 EL natives Olivenöl extra • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Mehl und 1/2 TL Salz in einer großen Schüssel vermischen. Hefe in ca. 5 EL lauwarmem Wasser auflösen. Eine Mulde in das Mehl drücken und die Hefemischung hineingeben. Den Vorteig mit Mehl vom Rand bestäuben, dann mit einem feuchten Küchentuch abgedeckt ca. 15 Minuten ruhen lassen.

2 Butter, Ei und ca. 50 ml lauwarmes Wasser zum Vorteig geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen 60 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen. Inzwischen die Füllung zubereiten. Dafür die Pinienkerne ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne goldbraun rösten und abkühlen lassen. Den Knoblauch schälen und grob hacken. Das Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen und zusammen mit Pinienkernen, Knoblauch, Parmesan und Öl in ein hohes Gefäß geben. Die Mischung mit dem Stabmixer fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3 Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und rechteckig (ca. 25 x 40 cm) ausrollen. Das Pesto auf dem Teig verstreichen, dabei ringsherum einen Rand frei lassen. Den bestrichenen Teig von der langen Seite her einrollen. Die Enden gut zusammendrücken und unter das Brot schieben. Das Brot mit der Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und die Oberseite mit einem scharfen Messer mehrfach leicht schräg einschneiden. Abgedeckt weitere 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

4 Inzwischen den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Pestobrot im unteren Drittel des vorgeheizten Ofens in ca. 30 Minuten goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

TIPP: Dazu passt eine Thunfischcreme. Dafür 150 g abgetropften Thunfisch (Dose) mit 250 g Ricotta, 1 TL Bio-Zitronensaft, 2 EL Milch, 1 gehackten Schalotte und 12 in Streifen geschnittenen Basilikumblättchen verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

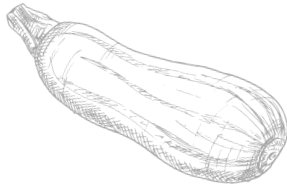
♥ ZUBEREITUNGSZEIT 60 Minuten
zzgl. 105 Minuten Ruhezeit

Besonders gut mit
Thunfischcreme!



*Ideale Begleiter
zu einem Salat*





Kleine Zucchini-Galettes mit Gewürzmandeln

Piccole galettes alle zucchine con mandorle speziate

FÜR CA. 8 STÜCK

180 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten • 120 g kalte Butter in Stückchen • 1 mittelgroße Zucchini • 150 g Ricotta • etwas natives Olivenöl extra • 50 g Mandelkerne • 1 EL Rapsöl • etwas rosenscharfes Paprikapulver • etwas grobes Meersalz • etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Mehl und 1/2 TL Salz in einer Schüssel vermischen. Die kalte Butter mit den Fingerspitzen zügig einarbeiten. Nach und nach etwas eiskaltes Wasser dazugeben und kneten, bis die Zutaten sich gerade eben zu einem Teig verbinden. Diesen in Frischhaltefolie gewickelt 30 Minuten kalt stellen.

2 Die Zucchini waschen, putzen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Dicht an dicht ca. 8 Kreise (Ø ca. 10 cm) daraus ausstechen. Den übrigen Teig erneut ausrollen und weitere Kreise ausstechen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

3 Die Teigkreise mit Ricotta bestreichen, dabei ringsherum einen Rand von ca. 1,5 cm frei lassen. Die Zuccinischeiben fächerartig auf den Ricotta setzen, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Die Ränder nach innen schlagen und die kleinen Galettes auf das Backblech setzen. Die Galettes im unteren Drittel des vorgeheizten Ofens in 25–30 Minuten goldbraun backen.

4 Inzwischen die Mandeln ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne rösten, vom Herd ziehen. Das Rapsöl dazugeben. Die Mandeln mit Paprikapulver sowie grobem Salz und Pfeffer würzen, dann grob hacken. Galettes mit den Gewürzmandeln bestreut servieren.

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

* Variante

FÜR KÄSELIEBHABER Wer mag, gibt ca. 100 g zerbröckelten Schafskäse auf die Zucchini-Galettes und backt diesen mit. Alternativ bieten sich Mini-Mozzarella-Kugeln an. Die schmelzen beim Backen toll!



Pizzaschnecken aus Quark-Öl-Teig

Chioccioline con impasto di quark e olio

FÜR CA. 20 STÜCK

200 g Magerquark • 2 EL Milch • 1 Ei • 125 g natives Olivenöl extra • 400 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten • 1 Pck. Backpulver • 1 Knoblauchzehe • 10 Basilikumblättchen • 200 g passierte Tomaten (Dose) • 1 TL getrockneter Oregano • 50 g Salami • 50 g italienischer Kochschinken • 125 g Mozzarella etwas Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Magerquark, Milch, Ei, Olivenöl, 1/2 TL Salz, Mehl sowie Backpulver in eine Schüssel geben und verkneten. Den Teig mit einem Küchentuch abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.

2 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Knoblauchzehe schälen und halbieren. Basilikum waschen und trocken tupfen. Beides mit den passierten Tomaten sowie dem Oregano in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Salami, Schinken und Mozzarella in kleine Würfel schneiden. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (20 x 30 cm) ausrollen und mit der Tomatensoße bestreichen, dabei ringsherum einen Rand frei lassen.

3 Salami, Schinken und Mozzarella auf die Soße streuen und den Teig von der Längsseite her fest einrollen. Die Rolle dann in ca. 1,5 cm breite Scheiben schneiden, diese auf das vorbereitete Blech legen und mit der Hand leicht flach drücken.

4 Die Pizzaschnecken im vorgeheizten Ofen in ca. 25 Minuten goldbraun backen. Mit Alufolie abdecken, sollten sie drohen, zu dunkel zu werden. Warm oder ausgekühlt servieren.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 45 Minuten**
zzgl. 30 Minuten Ruhezeit

PIZZA DOLCI



Süße Pizza

Wer nicht wagt, der nicht gewinnt! Unsere Ideen
für **PIZZA MIT FRÜCHTEN UND BEEREN** überzeugen
selbst den größten Kritiker

SÜSSE PIZZA

mit Schokoladencreme und Beeren

Rezept auf Seite 127

Süßes
Pizzaglück



Diese beiden Zutaten sind
die besten Freunde:
FRÜCHTE & RICOTTA



Süße Pizza mit Blaubeeren und Pflirsichen

Pizza dolce con mirtilli e pesche

FÜR 4 PERSONEN

15 g frische Hefe • 2 TL Zucker • 1/2 TL Salz • 2 EL natives Olivenöl extra • 350 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten • 125 g Ricotta • 125 g Mascarpone • 1 Vanilleschote (ausgelöstes Mark) • 60 g Marzipanrohmasse • 3 Pflirsiche • 200 g Blaubeeren • 40 g Pistazienkerne • 2 EL brauner Zucker • etwas Minze und Puderzucker zum Garnieren

1 Die Hefe in 300 ml lauwarmem Wasser auflösen. Zucker, Salz und Olivenöl unterrühren. Nach und nach das Mehl dazugeben und alles zu einem elastischen Teig verkneten. Diesen mit etwas Mehl bestäuben und in der Schüssel mit einem Küchentuch abgedeckt ca. 45 Minuten ruhen lassen.

2 Ricotta, Mascarpone und Vanillemark in eine Schüssel geben. Marzipan hineinbröckeln und alles mit dem Stabmixer zu einer glatten Masse pürieren. Den Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Pflirsiche waschen und halbieren. Das Fruchtfleisch vom Stein lösen und in Scheiben schneiden. Die Blaubeeren waschen und trocken tupfen.

3 Den Teig halbieren. Beide Portionen jeweils auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche legen. Den Teig mit der Creme bestreichen. Pflirsichscheiben darauf verteilen, Pistazien und braunen Zucker darüberstreuen. Die Pizzen auf der mittleren Schiene des vorgeheizten Backofens ca. 10 Minuten backen. Kurz vor Backende mit den Blaubeeren bestreuen. Die Pizzen aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen, dann mit Minze garnieren und mit Puderzucker bestäubt servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 50 Minuten
zzgl. 45 Minuten Ruhezeit



Ricottaschnecken mit Früchten

Chioccioline alla ricotta con frutta secca

FÜR CA. 12 STÜCK

100 g getrocknete gemischte Früchte (z.B. Feigen, Aprikosen, Datteln) • 100 g Ricotta • 1/2 TL Zimtpulver • 1 Rolle Blätterteig (Kühlregal)

1 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die getrockneten Früchte grob hacken. Den Ricotta in einer Schüssel mit dem Zimt glatt rühren. Den Blätterteig entrollen und mit der Ricottacreme bestreichen. Die gehackten Früchte gleichmäßig darauf verteilen. Den Teig von der kürzeren Seite her fest einrollen und in ca. 2 cm breite Scheiben schneiden.

2 Die Ricottaschnecken mit etwas Abstand zueinander auf das vorbereitete Blech setzen, dabei bei Bedarf noch etwas rund formen, dann im vorgeheizten Ofen in ca. 20 Minuten goldbraun backen. Die Schnecken lauwarm oder ausgekühlt servieren.

TIPP: Die gefüllte Rolle lässt sich leichter in gleichmäßig breite Scheiben schneiden, wenn Sie sie nach dem Aufrollen ca. 30 Minuten kalt stellen. So wird die Butter im Blätterteig wieder fester und die Rolle gewinnt an Stabilität.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT 30 Minuten



Hefeschnecken mit Beeren und Marzipanstreuseln

Chioccioline di brioche con frutti di bosco e crumble al marzapane

FÜR CA. 25 STÜCK

1 Würfel Hefe • 100 g Zucker • 250 ml lauwarme Milch • 560 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten • 1 Prise Salz • 105 g weiche Butter • 600 g gemischte Beeren (z. B. Himbeeren, Blaubeeren) • 125 g Crème double • 1 Pck. Vanillepuddingpulver • 200 g Marzipanrohmasse

1 Hefe und 1 Prise Zucker in der lauwarmen Milch auflösen. 500 g Mehl, Salz und 60 g Zucker in einer Schüssel vermischen, 75 g Butter und den Hefemix dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen abgedeckt 60 Minuten ruhen lassen.

2 Die Beeren verlesen, waschen und trocken tupfen. Crème double mit Puddingpulver und restlichem Zucker vermengen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, kurz ruhen lassen und zu einem Rechteck (ca. 35 x 50 cm) ausrollen. Die Creme darauf verstreichen, dabei rundherum einen Rand frei lassen. Die Beeren daraufstreuen. Den Teig von der längeren Seite her fest einrollen. Die Rolle dann in ca. 2 cm breite Scheiben schneiden. Diese mit Abstand zueinander auf mit Backpapier belegte Bleche legen und abgedeckt 60 Minuten ruhen lassen.

3 Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Streusel das Marzipan in Stücke zupfen und mit dem übrigen Mehl und der restlichen Butter zu Streuseln verkneten. Diese auf die Hefeschnecken streuen. Die Schnecken portionsweise im vorgeheizten Ofen in ca. 25 Minuten goldbraun backen, ggf. mit Alufolie abdecken. Die Schnecken auf Kuchengittern abkühlen lassen und servieren.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 75 Minuten**
zzgl. 2 Stunden Ruhezeit



Süße Walnuss-Focaccia

Focaccia dolce alle noci

FÜR 4 PERSONEN

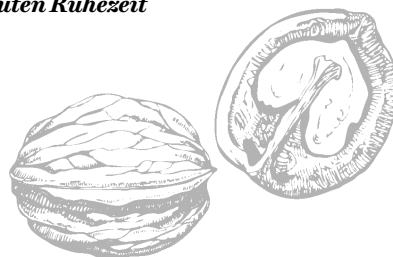
200 g Mehl zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten • 1 TL Trockenhefe • 1 Prise Salz • 2 TL Honig • 1 Ei • 1 Birne • 50 g Walnusskerne • 2 TL Zucker • etwas natives Olivenöl extra zum Beträufeln • 1 Stiel Minze

1 Für den Teig Mehl, Hefe und Salz in einer großen Schüssel vermengen. Honig, Ei und 100 ml lauwarmes Wasser dazugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts in ca. 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Diesen mit einem Küchentuch abdecken und ca. 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

2 Die Birne waschen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien, dann in dünne Spalten schneiden. Die Walnüsse grob hacken. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und mit leicht bemehlten Händen oder einer kleinen Teigrolle zu einem ovalen Fladen formen. Dann mit den Fingerspitzen kleine Vertiefungen in die Teigoberfläche drücken.

3 Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Hefefladen gleichmäßig mit den Birnenspalten belegen und mit den Nüssen bestreuen. Den Fladen dann mit Zucker bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Die Focaccia im vorgeheizten Ofen in ca. 20 Minuten goldbraun backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und mit Minze bestreut servieren.

♥ **ZUBEREITUNGSZEIT 40 Minuten**
zzgl. 30 Minuten Ruhezeit



* Varianten

KEINE LUST AUF BIRNE? Kein Problem, Sie können sie auch ganz nach Belieben durch anderes Kernobst wie Apfel oder Quitte oder durch Steinobst wie Aprikose, Nektarine, Pflaume oder Pfirsich ersetzen. Je nach Obstsorte bietet es sich an, auch die Walnüsse durch andere Nüsse oder Kerne auszutauschen. Hier eignen sich beispielsweise Mandeln, Macadamia-, Haselnuss- oder Cashewnusskerne. Probieren Sie aus, welche Kombination Ihnen am besten schmeckt!

Ofenfisch eine
wahre Freude!



Schmeckt auch
kleinen Genießern



Süße Birnenpizza mit Pistazien

Pizza dolce con pere e pistacchi

FÜR 4 PERSONEN

15 g frische Hefe • 75 ml lauwarme Milch • 300 g Mehl
zzgl. etwas mehr zum Verarbeiten • 100 g Zucker
1 Prise Salz • 50 g weiche Butter • 1 Ei • 4 Eigelb
1 Bio-Zitrone • 100 g Mascarpone • 4 Birnen • 2 EL
Puderzucker zzgl. etwas mehr zum Bestäuben
3 EL Pistazienkerne, gehackt

1 Die Hefe in die Milch bröckeln und mit 2 EL Mehl und 1 EL Zucker verrühren. Diese Mischung mit einem Küchentuch abgedeckt ca. 15 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. Den Vorteig dann mit restlichem Mehl, 20 g Zucker, Salz, Butter, Ei und 2 Eigelb zu einem glatten Teig verkneten. Diesen abgedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.

2 Den Teig in 4 gleich große Portionen teilen, diese jeweils auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (ca. 15 x 8 cm) ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, dann weitere 20 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

3 Die Zitrone heiß abwaschen und trocken reiben. Die Schale fein abreiben, die Zitrone dann halbieren und den Saft auspressen. Mascarpone, übrigen Zucker, 2 Eigelb, Zitronenschale und 2 EL Zitronensaft in einer Schüssel verrühren. Die Birnen waschen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien, in schmale Spalten schneiden und mit dem Puderzucker vermischen.

4 Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Mascarponecreme gleichmäßig auf den 4 Böden verstreichen. Die Birnen darauf verteilen und alles mit den Pistazien bestreuen. Die Pizzen im vorgeheizten Ofen in ca. 20 Minuten goldbraun backen. Dann aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT **110 Minuten**

Varianten

NUR FÜR ERWACHSENE! Essen keine Kinder mit, können Sie die Mascarponecreme nach Belieben mit einem Likör verfeinern. Ersetzen Sie dafür einfach den Zitronensaft in Schritt 3 durch die gleiche Menge Limoncello. Alternativ können Sie die Birnenpizza vor dem Backen auch mit einigen in Rum oder Amaretto eingelegten Rosinen bestreuen. Auch diese sorgen für einen tollen Geschmackskick.



Süße Pizza mit Schokoladencreme und Beeren

Pizza dolce con crema di cioccolato e frutti di bosco

FÜR 4 PERSONEN

110 ml lauwarme Milch • 10 g frische Hefe • 30 g
Zucker • 270 g Mehl • 1 Prise Salz • 40 g weiche
Butter • 1 Ei • 100 g Haselnusskerne • 10 g Rapsöl
200 g Zartbitterschokolade (70 %) • 40 g Zucker
1/2 Vanilleschote (ausgelöstes Mark) • 300 g ge-
mischte Beeren (z.B. Himbeeren, Johannisbeeren,
Erdbeeren) • 50 g weiße Schokolade

1 Lauwarme Milch, Hefe und Zucker in einer Schüssel verrühren und 5 Minuten ruhen lassen. Mehl, Salz, Butter und Ei dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen mit einem Küchentuch abdecken und ca. 45 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

2 Haselnusskerne ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne anrösten, dann auskühlen lassen und im Mixer zu einem feinen Mus pürieren. Dabei nach und nach das Öl dazugeben. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Schokolade hacken und über einem heißen Wasserbad langsam schmelzen. Zucker und Vanillemark unterrühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Das Nussmus unter den warmen Schokoladenmix rühren, die Creme beiseitestellen.

3 Den Teig auf Backpapier rund dünn ausrollen und mitsamt Backpapier auf ein Backblech ziehen. Den Teig mit der Schokoladencreme bestreichen und ca. 15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Anschließend herausnehmen und abkühlen lassen. Die Beeren verlesen, waschen und vorsichtig trocken tupfen. Die weiße Schokolade mit einem Sparschäler raspeln. Beeren und Schokoraspel auf der Pizza verteilen und diese lauwarm oder ausgekühlt servieren.

♥ ZUBEREITUNGSZEIT **80 Minuten**

BUCHTIPPS

Sie lieben es, in Kochbüchern zu schmökern, die Fotos zu bewundern und neue Inspiration für eigene Kreationen zu sammeln? Diese Bücher sind unsere Empfehlungen



Es lebe die Revolution!

Wer einen alternativen Kichererbsenteig, ein Rezept für veganen Käse oder eine Low-Carb-Pizza sucht, der ist mit dem Buch „Pizza Revolution“ richtig beraten. Autorin Tanja Dusy bietet darin neue Ansätze für gesunde Pizzavarianten, präsentiert tolle Rezepte und liefert viel Basiswissen rund um das allseits beliebte Thema Pizza.

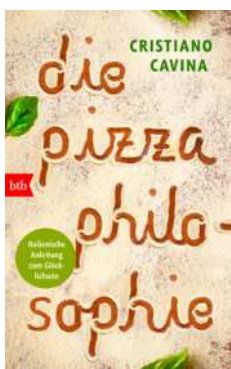
Edition Michael Fischer, 16,99 Euro



DAS AUGE ISST MIT

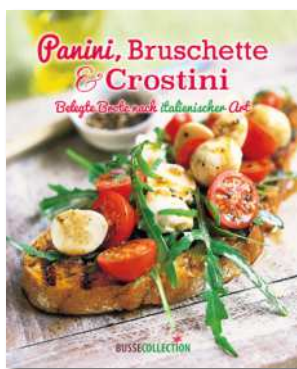
Eine schlichte Pizza ist Ihnen zu langweilig? Dann machen Sie doch mal eine Pizzasonne, einen Rosenkuchen oder eine Thunfischblume! Wie diese gemacht werden, sehen Sie in „Pizzablumen & Pinwheels“ von Bérangère Abraham. Die bebilderten Anleitungen führen Sie einfach und sicher durch die Rezepte.

Jan Thorbecke Verlag, 9,99 Euro



PIZZA ALS PHILOSOPHIE

Pizza ist mehr als nur das wohl beliebteste Gericht aus Italien, zumindest sieht das Autor Cristiano Cavina so. Für seine Romane und Erzählungen ist er heutzutage berühmt, doch stammt er aus einer traditionsreichen Pizzabäckerfamilie. Das Buch „die pizza philosophie“ vereint Beruf und Wurzeln und bietet neben einigen Rezepten einen achtsamen und zugleich amüsanten Blick auf die Pizza und ihre Zubereitung. **btb, 9,99 Euro**



MEHR ALS NUR EIN KLEINES BROT

Wenn mal keine Zeit für eine frisch zubereitete Pizza ist, dann sind Paninis eine wunderbare Alternative. Übersetzt heißen sie „kleine Brote“, doch sind sie ebenso wie Bruschette und Crostini schnell gemacht und können sowohl als gesunde Hauptmahlzeit als auch als kleine Appetizer oder leckerer Snack für zwischendurch dienen. Lassen Sie sich von den Ideen in „Panini, Bruschette & Crostini“ inspirieren! **Busse Verlag, 22 Euro**

Rollen, falten, zupfen

Ob als Fingerfood auf der Grillparty oder als unkomplizierte Familienmahlzeit – Zupfbrote passen immer. Einfache Schritt-für-Schritt-Anleitungen sorgen im Buch „Zupfbrote“ von Hildegard Möller dafür, dass die richtige Falttechnik auch sicher gelingt. **Gräfe und Unzer, 8,99 Euro**



ALLES, WAS SIE LESEN WOLLEN!

Über 200 Buch- und Hörbuchtipps im neuen BÜCHERmagazin.
3 Ausgaben jetzt nur 14,90 Euro

SIE
SPAREN
28%



PLUS GRATIS-
LESEJOURNAL

GLEICH BESTELLEN: 0711 7252 295
www.buecher-magazin.de/probeabo

IMPRESSUM

„So is(s)t Italien“ ist eine Publikation aus dem Hause falkemedia.
Diese Spezialausgabe widmet sich den besten Rezepten für Pizza, Focaccia und herzhaften Kuchen.



Verlag: falkemedia GmbH & Co. KG | An der Halle 400 #1 | 24143 Kiel
Tel. +49 (0)431/200 766-0 | Fax +49 (0)431/200 766-50
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): Katrin Burmeister, Henrieke Wölfl, Ronja Bardenhagen, Vivien Koitka, Jenifer Wohlers, Eric Kluge, Charlotte Marx, Vivien Windel, Defne Akin, Gabi Hagedorn (Lektorin), Alexandra Panella (Übersetzungen)

Fotografen: Ira Leoni, Frauke Antholz, Tina Bumann, Alexandra Panella, Nicky & Max, Kathrin Knoll, Anna Gieseler

Grafik und Bildbearbeitung: Anne Wasserstrahl (Art-Direktion), Marleen Osbahr, Cindy Stender, Nadja Ulrich, Nele Witt, Mariechristin Lulli

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

Mitglied der Geschäftsführung & Leitung Marketing: Wolfgang Pohl (w.pohl@falkemedia.de)

Mediaberatung: Sascha Eilers (s.eilers@falkemedia.de)
Tel. +49 (4340) 499 379, mobil: +49 (151) 53 83 44 12

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

Anzeigenpreise: siehe Mediadaten 2019 unter www.soisstitalien.de/mediadaten

Produktionsmanagement/Druck: Impress Media | www.impress-media.de

Vertrieb: VU Verlagsunion KG | Meßberg 1 | 20086 Hamburg
Vertriebsleitung: Hans Wies, VU Verlagsunion KG (hans.wies@verlagsunion.de)

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

Preise: Einzelpreis dieser „So is(s)t Italien“-Spezialausgabe: 6,50 Euro | Einzelpreis der „So is(s)t Italien“: 5,50 Euro | Jahresabonnement der „So is(s)t Italien“: 39,90 Euro | Europäisches Ausland zzgl. 6,00 Euro
In den Preisen sind Mehrwertsteuer und Zustellung enthalten.
Bezogen auf 8 Ausgaben im Jahr. Der Verlag behält sich die Erhöhung der Erscheinungsfrequenz vor.

Manuskripteinsendung: Manuskripte jeder Art werden gerne entgegen-
genommen. Sie müssen frei von Rechten Dritter sein. Mit der Einsendung gibt
der Verfasser die Zustimmung zum Abdruck des Manuskriptes auf Daten-
trägern 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. Waren-
namen werden ohne Gewährleistung einer freien Verwendung benutzt.

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

Datenschutz: Jürgen Koch (datenschutzanfrage@falkemedia.de) |
falkemedia GmbH & Co. KG | Abt. Datenschutz | An der Halle 400 #1 | 24143 Kiel

Bei falkemedia erscheinen außerdem die Publikationen
mein ZauberTopf, LandGenuss, NaturApotheke, Mein LandRezept, Mac Life,
BEAT, BÜCHERmagazin und KIELerLEBEN.

© falkemedia, 2019 | www.falkemedia.de | ISSN 2192-2144



falkemedia



Spannende Rezepte

für das ganze Jahr

STÖBERN SIE DURCH UNSER SORTIMENT
UND ENTDECKEN SIE UNSERE SONDERAUSGABEN!

25%
Rabatt!*



IM PRAKTISCHEN
KOMPAKTFORMAT



ÜBRIGENS:

In Zusammenarbeit mit unseren Partnern bieten wir auch eine exklusive Auswahl an preislich attraktivem Küchenzubehör!



+49(0)431 200 766 00

@ www.falkemedia-shop.de

* gültig bis 30.06.2019 nur für Zeitschriften von falkemedia, MBW: 5 Euro. Code auf der Website eingeben: „genießen“

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



Jetzt abonnieren & sparen!

GOLD EDITION

im Jahresbezug

NEU



PLUS:
Jede Ausgabe
mit Sammel-
karte!

4 Ausgaben
für nur
29,90 €
(statt € 35,96 Einzelpreis)
Mehr unter
www.zaubertopf.de

Bestellung per Post

Schreib an:
Abo-Service falkemedia
mein ZauberTopf
Postfach 810640
70523 Stuttgart

Bestellung online

www.zaubertopf.de/gold

Bestellung per Telefon

Ruf einfach an unter:
+49 711 72 52 293

„mein ZauberTopf“ ist eine Publikation aus dem Hause falkemedia 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 falkemedia verantwortlich. Foto: Gettyimages.de/Veronaa (1)