

Italienische Spezialitäten – Genuss für die Sinne

APFEL-MASCARPONE-CREME MIT MEERRETTICH

ZUTATEN:

- 1 Packung Knabbermäuschen, Trenker
- 2 Äpfel, säuerlich (z.B. Elstar)
- Saft von einer Zitrone
- 500 g Mascarpone
- Meerrettich aus dem Glas, grob geraspelt
- Südtiroler Speck in dünnen Scheiben
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Den Apfel vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun anlaufen. Dann fein reiben und in eine Schüssel geben.

5 TL Meerrettich mit den geriebenen Äpfeln mischen. Den Saft einer halben Zitrone zufügen, untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Mascarpone mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen und unter die Apfel-Meerrettich-Mischung heben.

Nun die Knabbermäuschen mit der Creme bestreichen und mit einem Stückchen Speck garnieren.

CAPRESE IN DER ROLLE – TRAMEZZINI MIT TOMATENCREME, BASILIKUMPESTO UND MOZZARELLA

ZUTATEN:

- 1 Packung Pane per Tramezzini (5 Scheiben)
- 1 Glas Pomodori semi secchi, Zuccato
- 1 EL Sugo Aglio-Peperoncino, Casa Rinaldi
- 1 Glas Pesto Genovese, Casa Rinaldi
- 1 Bund Basilikum
- Mozzarella, in Scheiben geschnitten

ZUBEREITUNG:

Die abgetropften Tomaten mit dem Sugo Aglio-Peperoncino in einen Mixer geben und pürieren. Die Tramezzini-Scheiben auf ein Stück Frischhaltefolie legen und mit einem Nudelholz etwas ausrollen. Die Brotscheibe quer vor sich hinlegen und mit der Tomatencreme bestreichen.

Anschließend die unteren 2/3 mit Mozzarella belegen. Den Mozzarella mit Pesto bestreichen. Nun noch eine Reihe Basilikumblätter in die Mitte von links nach rechts legen. Jetzt das Brot von der langen Seite her fest aufrollen und in die Folie einwickeln. Im Kühlschrank mindestens 3 Stunden, am besten über Nacht, durchziehen lassen.

Vor dem Servieren schräg in Scheiben schneiden und auf einer Platte anrichten.

RISO FREDDO – REISSALAT

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 200 g Riso Arborio, Riso Margherita
- 200 g Erbsen (TK)
- 1 Paprika, klein gewürfelt
- 1 Dose Thunfisch, Rio Mare
- 1 Glas schwarze Oliven, Zuccato, entkernt, etwas klein gehackt
- 1 EL (Salz-) Kapern, Zuccato
- 2 Sardellen
- Weißweinessig, Ponti
- Zitronensaft
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- Petersilie, fein gehackt

ZUBEREITUNG:

Den Reis ca. 13 Minuten kochen. Ca. 1 bis 2 Minuten vor Ende der Kochzeit die Tiefkühl-Erbsen zugeben. Anschließend abgießen und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit mit dem Pürierstab oder Mixer ein Dressing aus 1 EL Kapern, 2 Sardellen, etwas Weißweinessig, Zitronensaft und Olivenöl herstellen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Reis mit den Paprikawürfeln, Thunfisch, Oliven und dem Dressing mischen. Nun ca. 2 Stunden durchziehen lassen und vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.

**BUON
APPETITO!**

Italienische Spezialitäten – Genuss für die Sinne

MASCARPONE CREME MIT HIMBEERSAUCE

ZUTATEN:

- 300 g Mascarpone
- 100 g griechischer Joghurt
- 2 EL Vanillezucker
- 2 EL Puderzucker und etwas für die Himbeersauce
- 250 g Himbeeren, TK aufgetaut
- Minzblätter

ZUBEREITUNG:

Mascarpone, Joghurt, Puderzucker und Vanillezucker mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen. Die Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Himbeersauce mit Puderzucker je nach Gusto süßen.

Nun zuerst die Mascarponecreme auf kleine Gläschen verteilen und dann die Himbeersauce darüber geben. Vor dem Servieren mit einem Minzblättchen garnieren.

LIMONCELLO-KUCHEN MIT OLIVENÖL UND PINIENKERNEN

ZUTATEN FÜR 1 BLECH:

- 8 Eier
- 350 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 500 ml Olivenöl
- 350 ml Milch
- 150 ml Limoncello
- 800 g Mehl, Typ 00
- 1 Pck. Backpulver
- 150 g Pinienkerne, geröstet und grob gehackt

ZUBEREITUNG:

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Eier mit Zucker und Vanillezucker mindestens 10 Minuten mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen. Dann das Olivenöl, anschließend die Milch und den Limoncello unterrühren.

Mehl, Backpulver und Pinienkerne unter die Eiermasse heben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse darauf verteilen. Im Ofen ca. 30 – 45 Minuten backen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

BUON
APPETITO!