

# Una sera italiana

---

Heute machen wir kein klassisches 3-Gänge-Menue, sondern ein buntes Potpourri aus verschiedenen Speisen. Diese Speisen sind teilweise kalt, können aber auch warm gegessen werden. Einige Zutaten hierzu können idealerweise aus dem eigenen Garten genommen werden.

## **Mozarella-Tomaten:**

### **Zutaten:** (für 10 Personen)

5 – 10 Tomaten (je nachdem, was sonst angeboten wird)

Ca. 1 kg Mozzarella

Basilikum, evtl. Oregano, Öl, Salz und Pfeffer

### **Zubereitung:**

Die Tomaten waschen und in Scheiben schneiden, dabei das Grüne in der Mitte restlos entfernen. Den Mozzarella ebenfalls in Scheiben schneiden, dann Tomaten und Mozzarella schichten. Danach mit Öl beträufeln. Auf jede Mozellascheibe ein Basilikumblatt legen oder Oregano. Auf einem Teller schön anschichten und mit Salz und Pfeffer würzen.

## **Gebratene Zucchini:**

### **Zutaten:** (für 10 Personen)

Ca. 1 kg Zucchini

Öl, Salz und Pfeffer

### **Zubereitung:**

Die Zucchini in gefällige Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit ausreichend Öl anbraten, dabei würzen. Nach dem Braten kurz auf Küchentrepp legen, dann anrichten.

## **Gebratene Pilze:**

### **Zutaten:** (für 10 Personen)

Ca. 1 kg Champignons

1 – 2 Zwiebeln, Kräuter, Knoblauch, Öl, Balsamico (weiß), Pfeffer und Salz

## **Zubereitung:**

Die Pilze mit dem Messer putzen, nicht abwaschen! Dann – je nach Größe – entweder halbieren oder vierteln. In jedem Fall die Pilze so schneiden, dass der Stiel erhalten bleibt. Mit Öl in einer Pfanne die kleingeschnittenen Zwiebeln anschmoren, die Pilze dazugeben, die vorhandenen Kräuter hacken (wir haben Estragon, Thymian, Salbei, Petersilie, Majoran, Oregano, Pimpinelle, Rosmarin und Liebstöckel) und in die Pfanne geben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken, gegen Ende einen Schuss Balsamico dazugeben und noch einmal kräftig durchrühren.

## **In Bierteig gebratene Salbeiblätter**

Dieser Snack war vor einigen Jahren der Hit in Mailand nach den Modenschauen. Die Models konnten hier kräftig essen ohne um ihre Figur zu fürchten. Die Salbeiblätter schmecken warm am besten!

**Zutaten:** (für 10 Personen)

### **Bierteig:**

Ca. 150 gr Mehl, 150 ml Bier (Pils gibt einen leicht herben Geschmack, andere Biere einen entsprechenden lieblichen), 3 Eier, Salz, Öl und die entsprechende Menge Salbeiblätter (Pro Person 3 – 5 [in diesem Potpourri], ansonsten kann man endlos Salbeiblätter am Abend zubereiten)

### **Zubereitung:**

Alle Zutaten gut miteinander vermengen, der Teig darf nicht zu fest werden. Die Salbeiblätter gut durch den Teig ziehen und entweder in einer Friteuse oder in einem Topf mit viel Öl braun werden lassen. Auf ein Küchentrepp legen, abtupfen und servieren.

## **Octopus und Calamari fritti**

Krake und Tintenfisch werden oft miteinander verwechselt, haben aber ihren jeweils eigenen Geschmack, deshalb sollen beide probiert werden. Die Zubereitungsart ist jeweils gleich.

**Zutaten:** (für 10 Personen)

Jeweils 500 gr Tintenfisch und Krake, Knoblauch, Öl, Salz und Pfeffer, evtl. Balsamico oder Zitrone

### **Zubereitung:**

Tintenfisch und Krake ausnehmen, beim Tintenfisch auf das Rückgrat achten – sieht aus wie durchsichtiges Plastik. Dann in kleine, mundgerechte Stücke schneiden und in einer Pfanne anbraten. Knoblauch, Salz und Pfeffer dazugeben. Es empfiehlt sich, einen Deckel auf die Pfanne zu setzen, damit geschmort wird. Erst gegen Schluss den Deckel entfernen und mit einem Schuss Balsamico oder mit Zitrone abschmecken.

## **Ein sommerlicher Nudelsalat**

**Zutaten:** (für 10 Personen)

Ca. 750 gr Nudeln – Fusili (die gedrehten) oder andere, kleinere Nudeln

Ca. 400 gr getrocknete Tomaten

5 mittelgroße Äpfel

500 ml Brühe

500 gr kleine Tomaten – die kleinsten, die zu kaufen sind

Balsamico, Honig, Salz, Pfeffer, Pinienkerne und Ruccola

### **Zubereitung:**

Die Brühe erwärmen und mit Essig und Honig (ca. 1 Esslöffel) abschmecken. Wenn die Brühe rund schmeckt, ist sie fertig. Dann die Nudeln kochen, abgießen und kaltwerden lassen. Die getrockneten Tomaten in kleinere Stücke schneiden, die Äpfel sechsteln und in feine Scheiben schneiden. Alle Zutaten zu den Nudeln geben, ebenso die Pinienkerne. Gut durchrühren, dann den Ruccola zum Salat und noch einmal kurz durchrühren. Servieren!

## **Blaubeertorte:**

### **Zutaten:**

Ca. 150 gr ausgepresster Quark

6 Essl. Milch

6 Essl. neutrales Öl

50 – 75 gr Zucker, je nach gewünschter Teigsüße

300 gr Mehl

1 Päckchen Backpulver

Ca. 500 – 750 gr Blaubeeren

### **Zubereitung:**

Den ausgepressten Quark mit Milch, Öl, Zucker und einer Prise Salz verrühren. Backpulver zum Mehl geben, gut durchmischen. Die Hälfte des Mehls esslöffelweise zum Quark geben und gut durchrühren oder kneten. Dann die andere Hälfte des Mehl darunter kneten, kneten, kneten!

Den Teig in eine Form geben und ausziehen. Die Blaubeeren auf den Teig schichten, evtl. mit etwas Zucker bestreuen. Bei 165 Grad ca. 20 – 25 Minuten backen. Nach 15 Minuten das erste Mal den Teig kontrollieren.