

Nudeln aus Hartweizengrieß

Zutaten (für 4 Personen):

300 g Hartweizengrieß; 150 g Wasser (40 – 50 ° warm); 4 g Salz

Zubereitung:

Den Hartweizengrieß kreisförmig auf den Tisch geben, in der Mitte eine Vertiefung machen und salzen. Langsam das Wasser dazugeben, dabei von außen den Grieß nach innen arbeiten. Den Teigansatz mit beiden Händen kneten, dabei den Teig immer wieder leicht ziehen, bis er glatt und geschmeidig ist.

Den Teig ca. 30 Min. ruhen lassen.

Spaghetti alle vongole

Zutaten (für 4 Personen):

1 kg Vongole veraci; 2 Knoblauchzehen; 500 g Spaghetti; Olivenöl; Staudensellerie (ca. 1 Stange); Salz

Zubereitung:

Sellerie klein schneiden; Öl und evtl. einen Schuss Weißwein in einen Topf geben, ebenso den Sellerie. Wenn die Flüssigkeit kocht, die Muscheln hinzugeben. Nachdem die letzte Muschel sich geöffnet hat, den Topf vom Feuer nehmen.

In der Zwischenzeit die Spaghetti kochen, die Muscheln zu den Spaghetti geben und servieren.

Niedersächsischer Kartoffelsalat

Zutaten (für 4 Personen):

1 kg Kartoffeln; 1 Zwiebel oder 3 Stangen Frühlingslauch; ca. 100 g Speck; Salz; Pfeffer; Essig; Zucker

Zubereitung:

Kartoffeln mit Schale kochen. Inzwischen die Zwiebel klein schneiden und in einem Topf mit Wasser und Essig weich dünsten. Speck schneiden und auslassen.

Kartoffeln pellen, klein schneiden und sofort in den Topf mit der Zwiebel geben. Zum Schluss Speck noch einmal erhitzen, über die Kartoffeln geben. Die Speckpfanne mit wenig Wasser ablöschen und in den Topf geben. Mit Salz, Pfeffer, Essig und Zucker abschmecken. Warm servieren.

Stinte

Zutaten (für 4 Personen):

1 kg Stinte; altbackene Brötchen (vollkommen trocken); 80 g Speck; Salz, Pfeffer, Öl, Zitrone

Zubereitung:

Aus den Brötchen feines Paniermehl mahlen.

Das Fett in einer ausreichend großen Pfanne erhitzen und die Speckwürfelchen darin anschwitzen.

Die Stinte waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen, im Paniermehl wälzen und in der Pfanne goldgelb braten. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und mit Zitronenschnitzen servieren.

Cannoli siciliani

Zutaten (für 16 Stück):

25 g Butter; 25 g Zucker; 2 Eier; 3,5 Essl Weißwein; 3 Essl. Vanillezucker; 1 Prise Salz; 150 g Mehl; Schmalz oder Öl zum Frittieren; Puderzucker

Für die Füllung:

500 g frischer Ricotta; 100 g Zucker; 1 Essl. Vanillezucker; 1 Essl. Orangenblütenwasser (oder Cointreau); 50 g Zitronat und Orangeat; 50 g kandierte Kirschen; 50 g Bitterschokolade

Zubereitung:

Für den **Teig** Butter und Zucker schaumig schlagen; Ei, Wein, Vanillezucker und Salz unterrühren. Mehl einarbeiten und den Teig 5 – 10 Min. kneten, bis er glatt und elastisch ist. Optimale Ruhezeit 2 Stunden.

Den Teig 2 mm dick ausrollen und in 16 Quadrate je 12 Zentimeter Seitenlänge schneiden. Rohr 15 cm Länge, 2 cm Durchmesser, diagonal auf die Quadrate legen und die beiden gegenüberliegenden Ecken um das Rohr schlagen. 1 Ei verquirlen und die Ecken mit dem Ei verbinden.

Öl oder Schmalz erhitzen – Cannoli müssen bedeckt sein, Cannoli hineingeben und goldbraun frittieren (ca. 1,5 – 2 Min). Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Für die Füllung den Ricotta verrühren, dann Zucker, Vanillezucker und Orangenblütenwasser (Cointreau) untermischen.

Orangeat und Zitronat klein hacken, ebenso die Bitterschokolade, zusammen mit den Kirschen unterziehen. Die Mischung in die Cannoli füllen, mit Puderzucker bestreuen und auf Teller anrichten.