

Limoncello ☐ Limoncino

Ach ja, der Limoncello gehört für mich im Sommer unbedingt dazu. Dieser wunderbare italienische Zitronenlikör sollte Pur unbedingt eiskalt genossen werden ☐ oder man mischt ihn mit Prosecco, Eiswürfeln und Zitronenscheiben, also ähnlich wie ein Aperol Spritz ☐

Ich habe mich oft gefragt warum in Italien in einigen Regionen der aromatische Zitronenlikör Limoncello oder Limoncino genannt wird ☐ und Euch mal ein paar Fakten zusammengetragen:

„Der Limoncello stammt ursprünglich aus dem Süden Italiens. Insbesondere der Golf von Neapel , die Halbinsel Sorrent und die Amalfi-Küste sowie die Inseln Capri Ischia und Procida gelten als Anbaugebiete. In dieser Region wachsen die Zitronen unter optimalen Bedingungen heran. Der heiße trockene Sommer sorgt für eine starke Konzentration an ätherischen Ölen in der Schale. Der Limoncello wird aber auch in vielen anderen Regionen Italiens produziert, u.a. in den Abruzzen, Basilikata, Apulien, Sizilien und Sardinien, aber auch an der Côte d’Azur und sogar auf Malta. Im Norden Italiens wird der Likör ganz ähnlich hergestellt, dort aber für gewöhnlich als Limoncino bezeichnet.“

Mittlerweile wird dieser Zitronenlikör natürlich auf der ganzen Welt irgendwo hergestellt und nicht nur in großen oder kleineren Destillieren sondern auch in vielen privaten Haushalten ☐

Wichtig hierbei ist natürlich der Alkoholgehalt, nämlich 95% und die unbehandelte Schale der Zitronen. Gebt dem Likör unbedingt Zeit, denn das Aroma muss sich erst entfalten.

Und hier geht es zum Rezept ☐☐☐

Zutaten – für ca. 1,4 Liter fertiger Limoncello

500 ml Alkohol

5 – 6 Bio Zitronen

700 – 1000 ml Wasser (je nach Stärke) bei 700 ml Wasser liegt der Promille Wert bei ca. 35 %

330 – 400 g Zucker

Zubereitung

Den Ansatz herstellen :

- die Bio Zitronen mit einem Sparschäler abschälen. Die Schale muss wirklich sehr dünn sein
- in einem größeren Gefäß oder Glas mit Schraub oder Klappdeckel den Alkohol einfüllen
- die Zitronenzesten dazugeben, etwas schwenken und kühl und dunkel lagern
- jeden Tag ein bisschen schwenken
- nach ca. 3 Wochen hat der Alkohol die Farbe der Zitronen angenommen und duftet wunderbar aromatisch nach Zitronen

Den Limoncello fertigstellen:

- das Wasser mit dem Zucker aufkochen bis eine klare Zuckerlösung entstanden ist
- den Zuckersirup im Topf abkühlen lassen
- den Ansatz durch ein feines Sieb in den Topf gießen und mit der Zuckerlösung gut verrühren
- nun kann der Likör in vorbereitete sterilisierte Flaschen abgefüllt werden
- vor dem Öffnen den Limoncello nochmal 1-2 Wochen kühl und dunkel lagern. Der Likör wird dann wesentlich milder

Haltbarkeit ca. 1 Jahr

Am besten schmeckt der Limoncello eisgekühlt oder mit Prosecco
☐☐☐

Also lasst euch inspirieren und probiert es doch einfach mal
aus ☐☐

LG Tina ♥



Crostata alla Crema di Limone



Ich glaube die Crostata ist eines der bekanntesten Gebäckarten in allen Regionen Italiens ☐☐. Es gibt sie als ganzen Kuchen oder auch in klein als Tarte. Sie wird in so gut wie jeder Bäckerei oder Bar in Italien angeboten.

Die Crostata ist ein Mürbeteig, der in seiner am bekanntesten Variante mit Konfitüre gefüllt wird und dann mit einem Gitter aus Mürbeteig bedeckt wird.

Natürlich kann man dieses wunderbare Gebäck aber auch mit einer Crema Pasticcera und frischen Beeren im Sommer genießen

oder eben mit dieser herrlichen Zitronencreme ☐☐.

Ich liebe diese italienische Spezialität weil sie einfach und leicht in der Zubereitung ist und sich für alle Gelegenheiten und Jahreszeiten eignet.

Im Sommer oder wenn die Temperaturen wieder steigen, verwende ich immer sehr gerne einen Mürbeteig der mit Öl statt Butter zubereitet wird. So kann man ihn sofort weiterverarbeiten und braucht den Teig nicht erst im Kühlschrank kühlen. Außerdem ist dieser Teig auch sehr viel mürber als der Klassische mit Butter.

Für die Zitronencreme habe ich mich für eine sehr viel zitronigere Variante entschieden als die klassische Crema Pasticcera, die ja auch schon ein wenig zitronig schmeckt.

Dieser Kuchen passt eigentlich in jede Jahreszeit und ist immer ein besonderer Genuss ☐☐

Wenn ihr jetzt Lust auf mehr bekommen habt, dann schaut gleich hier in mein Rezept ☐☐

Zutaten – für eine 26er bis 28er Tarteform

Mürbeteig :

[Mürbeteig mit Öl](#)

Zitronencreme :

250 ml Milch

250 ml Sahne

2 Eigelb

50 g Speisestärke

100 g Puderzucker – wer es süßer mag nimmt 20g mehr –

60 ml Zitronensaft

Abrieb von 2 Zitronen

Zubereitung

Zitronencreme :

- Eigelbe mit dem Puderzucker und der Speisestärke verrühren. Die abgeriebene Zitronenschale dazugeben
- Sahne und Milch erhitzen und kurz vor dem Kochen vom Herd nehmen
- ein wenig der heißen Sahnemilch zur Eiermischung geben und gut verrühren
- nun diese Mischung wieder zur heißen Sahnemilch rühren und aufkochen lassen
- Hitze reduzieren und so lange rühren bis eine cremige Konsistenz entsteht
- den Topf vom Herd nehmen und den Zitronensaft einrühren
- mit Frischhalte Folie abdecken, so entsteht keine Haut, und abkühlen lassen
- 2/3 Mürbeteig nach meinen Angaben zubereiten und in eine gebutterte und bemehlen Form legen
- Ofen auf 180°C Ober Unter/ Hitze oder 170°C Umluft vorheizen
- abgekühlte Zitronencreme auf den Teig steichen
- 1/3 des Mürbeteige ausrollen und ein Gitter nach Lust und Laune gestalten und über die Creme verteilen
- die Ränder ein wenig festdrücken
- im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen

– abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben

Also lasst euch inspirieren und probiert es doch einfach mal
☐☐☐

LG Tina ♥



Budino di Riso ☐☐☐ Milchreis Törtchen

Budino di Riso ist eine köstliche kleine Sünde und eine Spezialität aus Florenz in der Toskana. Diese kleinen Törtchen bestehen aus einem Mürbeteig, der mit einer Mischung aus Milchreis und Pudding gefüllt wird ☐.

In Florenz und natürlich auch in anderen toskanischen Städten oder Dörfern wird diese Köstlichkeit in fast allen Bäckereien verkauft. Traditionell werden die Budino di Riso zum Frühstück mit einem Kaffee genossen.

Ich habe sie einmal in Sanremo gegessen und habe seither immer wieder daran gedacht, sie Zuhause nachzubacken. Im übrigen kann man diese Spezialität auch gleich als ganzen Kuchen backen. Die Torta di Riso kommt nämlich auch genau aus dieser wunderschönen Gegend, der Toskana ☐

Ich persönlich mag es immer nicht ganz so süß, deshalb habe ich den Zucker gleich mal um die Hälfte reduziert ☐ und bin jetzt mit dem Ergebnis sehr zufrieden.

Die Zubereitung ist eigentlich auch garnicht schwer, denn wie schon erwähnt wird erst der Mürbeteig zubereitet, kaltgestellt und in der Zwischenzeit wird der Milchreis und die Pudding Creme gekocht.

Diese Törtchen lassen sich übrigens auch wunderbar vorbereiten und sind auch zum einfrieren geeignet ☐

Übrigens, ich hatte noch etwas Mürbeteig übrig und habe gleich noch ein paar Canestrelli daraus gezaubert ☐

[Canestrelli ☐](#)

Genug geschrieben, jetzt kommt das Rezept für euch ☐☐

Zutaten – für eine 12er Muffinform

Klassischer Mürbeteig mit einem Eigelb zusätzlich:

[Klassischer Mürbeteig mit Butter](#)

Für die Milchreisfüllung:

950 ml Milch

150 g Milchreis oder Italienischen Risottoreis

80 g Zucker

Mark einer Vanilleschote

Prise Salz

Zitronenzeste , Orangenzeste

1 Ei + 1 Eigelb

35 g Mehl

Etwas Butter

Mehl und Butter für die Form

Zubereitung

- zuerst den Mürbeteig zubereiten und in den Kühlschrank legen
- 600 ml der Milch in einem Topf geben
- das Mark der Vanilleschote und die Schote, den Zucker, die Zesten der Zitrone und Orange und das Salz mit in den Topf geben und alles erhitzen
- wenn die Milch kocht, den Topf kurz von der Kochstelle nehmen und die Vanilleschote und die Zesten entfernen
- den Milchreis einstreuen und den Topf wieder auf die Kochstelle stellen, dabei ständig rühren
- die Hitze reduzieren und den Milchreis ca. 25 Minuten köcheln lassen. Dabei bitte immer wieder umrühren
- das Ei mit dem Eigelb mischen und das Mehl unterrühren

- in einem anderen Topf die restliche Milch, 350 ml , erhitzen
- wenn die Milch kocht den Topf vom Herd nehmen und etwas Milch in die Eier rühren, unbedingt immer rühren
- nun die Mischung wieder zur restlichen Milch geben und nochmal auf der heißen Platte aufkochen lassen, Hitze ausschalten und so lange rühren bis eine dicke Puddingcreme entsteht. Das dauert ca. 2 Minuten. Abkühlen lassen
- wenn der Milchreis fertig ist, also schön eingedickt ist, ein wenig Butter unterrühren und auch abkühlen lassen. Dann die Puddingcreme unterrühren
- die Muffinform buttern und bemehlen
- den Ofen auf 180°C Ober/Unter Hitze oder 165°C Umluft vorheizen
- den Mürbeteig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche ausrollen
- mit einem runden Ausstecher von ca. 9 cm Kreise ausstechen und in die Muffinform damit auskleiden und den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen
- die Milchreiscreme nun in die Mürbeteigtaschen füllen
- im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen, nach 20 Minuten dann aber bitte die Hitze reduzieren auf 160 ° bzw. 145 °
- die fertigen Törtchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen

Anschließend mit Puderzucker bestäuben und genießen ☐

Also lasst euch inspirieren und probiert es doch einfach mal aus ☐☐

LG Tina ♥



Pollo alla cacciatore ☐☐ Hänchenragout nach Jägerart

Es gibt Gerichtet, die so wundervoll duften, dass man davon nicht genug bekommt ☐. Das Hänchenragout nach Jägerart gehört ganz klar dazu ☐. Ich liebe es wenn meine Familie dann garnicht mehr die Küche verlassen will und sich alles und alle Gespräche vor dem Herd oder Backofen stattfinden ☐

Die Hähnchen Teile werden über Nacht in Chianti und vielen Kräutern mit Knoblauchzehen eingelegt. Das Fleisch wird dadurch butterweich und hat ein unglaubliches Aroma ☐. Der Wein wird natürlich auch dann in der Zubereitung wieder mit in der Soße verkocht .

Ich habe dieses Rezept zum ersten Mal ausprobiert, es schlummerte schon länger in meinem Archiv, und bin einfach nur begeistert. Es erinnert mich vom Duft und Geschmack doch sehr an meinen Kaninchenbraten auf mediterrane Art. Das Rezept dazu wird auch noch folgen ☐

Als Beilage habe ich mich für Rosmarinkartoffeln und grüne Bohnen entschieden. Die Bohnen würze ich bei diesen wunderbaren italienischen Rezepten immer mit Essig und Öl. Sie werden dann noch lauwarm als Beilage serviert.

Ihr solltet es unbedingt mal selbst ausprobieren und euch das Rezept anschauen ☐☐

Zutaten – für ca. 6 Personen

ca. 2 kg Hähnchenteile oder Keulen

Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer

8 Lorbeerblätter

2 – 3 frische Rosmarinzweige

3 Knoblauchzehen , in Scheiben geschnitten

1/2 Flasche Chianti

Mehl zum bestäuben

6 – 8 Sardellenfilets

Schwarze oder grüne Oliven

1 große Dose geschälte Tomaten ca. 800 g

Olivenöl

Eine sehr große Pfanne oder nach dem anbraten eine große Auflaufform

Zubereitung

- die Hähnchenteile salzen und pfeffern
- in einem gut verschließbarem Gefäß mit dem Rosmarin, den Lorbeerblättern und dem in Scheiben geschnittenen Knoblauch mischen
- mit dem Wein übergießen und mindestens 3 Stunden oder besser über Nacht im Kühlschrank marinieren
- den Backofen auf 160°C Umluft oder 180°C Ober Unter Hitze vorheizen
- die Marinade abgießen und auffangen
- die Hähnchenteile trocken tupfen und mit Mehl bestäuben
- eine ofenfeste große Pfanne erhitzen und die Hähnchenteile in ein wenig Olivenöl anbraten und beiseite legen oder in eine geeignete Auflaufform legen
- dann den Knoblauch aus der Marinade in der gleichen Pfanne leicht anbraten
- nun die Tomaten hinzufügen und mit einem Holzlöffel oder Gabel ein wenig zerkleinern
- Sardellen und die Oliven, ein bis zwei Hand voll, in die Tomatensoße geben
- das Hähnchenfleisch, die Kräuter und die aufgefangene Marinade zurück in die Pfanne geben
- alles aufkochen lassen und die ofenfeste Pfanne anschließend in den vorgeheizten Backofen schieben, oder in eine

Auflaufform füllen und diese in den vorgeheizten Backofen schieben

– ca. 1 1/2 Stunden im Ofen schmoren lassen und dabei ab und zu das Fleisch mit der Soße begießen

– zum Schluss nochmal salzen und pfeffern nach Geschmack

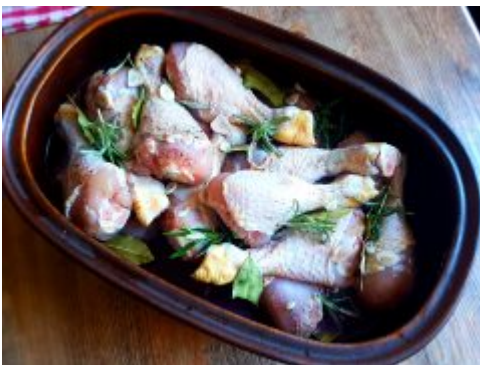
Der Duft ist einfach köstlich ☐

Als Beilage empfehle ich Rosmarinkartoffeln und grüne Bohnen

Wir haben zum Essen einen Santa Christina aus dem Weingut „Antinori“ getrunken aber natürlich passt auch ein Chianti wunderbar dazu ☐☐(die Verlinkung folgt später)

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ☐☐

LG Tina ♥



Baci di Sanremo ☐☐ ☐

Wer einmal in Sanremo war, kennt diese wunderbaren leckeren “Küsschen”, die Baci di Sanremo ganz bestimmt ☐. Denn die Baci di Sanremo gibt es eigentlich in jedem Supermarkt, in jeder Pasticceria und auch natürlich in Souvenir Lädchen zu kaufen ☐.

Die Küsschen haben das ganze Jahr über Saison und in jedem ligurischen Küstenstädtchen heißen sie natürlich anders ☐. Es ist eben eins der süßen Leckereien Liguriens und warscheinlich auch noch woanders .

Diese Köstlichkeit ist wirklich einfach herzustellen, und noch dazu eine schöne Geschenkidee für alle Gelegenheiten ☐. Die Baci di Sanremo sollten am besten frisch verzehrt werden, denn sonst werden sie schnell zu fest. Also bitte nach Möglichkeiten innerhalb einer Woche.

Wer sie allerdings einmal probiert hat wird garnicht auf die Idee kommen sie länger aufzubewahren, denn es entsteht schnell eine Suchtgefahr ☐

Schaut doch mal in das Rezept ☐☐

Zutaten – ca. 20 Stück

Für den Teig:

240 g gemahlene Haselnüsse

35 g Backkakau – ungezuckert

230 g Zucker

3 Eiweiss

Eine Prise Salz

2 El flüssiger Honig

Für die Glasur:

80 ml Sahne, am besten Creme Double

80 g dunkle Schokolade

Zubereitung

- den Ofen auf 170°C Umluft oder 180°C Ober Unter/ Hitze vorheizen
- die gemahlene Haselnüsse, den Kakao und den Zucker mischen
- Eiweiße mit dem Salz zu steifem Schnee schlagen
- mit einem Teigspatel zuerst die Haselnuss-Kakao Mischung, dann den Honig unterheben
- die Masse in einen Spritzebeutel füllen und eine große Spritztülle verwenden, denn der Teig ist sehr zäh
- auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech runde Baisers spritzen, dabei unbedingt etwas Abstand zum nächsten lassen
- im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen und anschließend abkühlen lassen
- in einem kleinen Topf die Sahne erhitzen. Wenn sie kurz vor dem Aufkochen ist vom Herd nehmen
- die Schokolade in die heiße Sahne geben und schmelzen lassen
- die Masse gut verrühren und abkühlen lassen
- nun die erkaltete Masse mit einem elektrischen Schneebesen, bei hoher Geschwindigkeit ca. 2 Minuten zu einer Creme aufschlagen

– in einen Spritzbeutel füllen und ein wenig Creme auf die Unterseite eines Baisers spritzen

– dann mit mit einem anderen Baiser zusammenfügen

– bis zum Servieren kühl stellen

So und jetzt genießen und an Sanremo denken ☐

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ☐☐

LG Tina ♥



Torta della Nonna ☐☐☐☐

Die Torta della Nonna, also Großmutter's Torte, ist eine absolute Spezialität in Italien ☐. Dieser italienische Zitronenkuchen besteht aus zwei Schichten Mürbeteig, gefüllt

mit einer Pudding Creme. Als Topping kommen noch knackige Pinienkerne und Puderzucker obendrauf. Die Torta della Nonna ist für mich eine der Lieblingskuchen aus Italien ☐.

Die Pudding Creme, Crema pasticcera, ist übrigens in Italien eine oft verwendete Crema für viele andere kleine Backwaren. Sie wird oft als Füllung verwendet. Auch im Sommer wird die Crema zum Beispiel auf einen gebackenen Mürbeteig gestrichen und mit viel frischen Früchten zum Dessert serviert.

Dieser Kuchen ist einfach himmlisch, und recht einfach in der Vorbereitung und Zubereitung ☐ manchmal sind die schlichten und einfachen Kuchen eben am leckersten ☐☐

Hier geht es zum Rezept ☐

Zutaten – für eine 24er Springform oder Tarteform

Für den klassischen Mürbeteig mit Butter:

[Klassischer Mürbeteig mit Butter](#)

Für die Füllung :

1 Vanilleschote

200 ml Sahne

300 ml Milch

2 Eier

3 Eigelb

120 g Zucker

2 Schnipsel Zitronenschale einer Bio Zitrone , am besten mit dem Sparschäler schälen

1 Prise Salz

70 g Mehl

Zum Bestreichen und Bestreuen :

1 Eiweiß

50 g Pinienkerne

Zubereitung

- den Mürbeteig nach meinen Angaben zubereiten und kühl stellen
- für die Füllung die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen
- die Sahne mit der Milch, der Zitronenschale, der Vanilleschote und dem Mark erhitzen
- vom Herd nehmen und zugedeckt einige Minuten ziehen lassen
- Zitrone und Vanilleschote entfernen
- die Eier und das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen
- das Mehl und das Salz nach und nach darübersieben und gut unterrühren
- dann die noch heiße Milch unter Rühren langsam dazugießen
- alles erneut in den Top gießen und bei mittlerer Hitze unter Rühren eindicken lassen
- den Ofen auf 180°C Ober/ Unter Hitze oder 170°C Umluft vorheizen
- ein Drittel des Teiges entnehmen und zur Seite stellen
- den restlichen Teig auf einem bemehlen Bogen Backpapier ausrollen und die Kuchenform und den Rand damit auskleiden
- ein Bogen Backpapier über den Teig legen und mit Backlinsen

oder Reis füllen

- für 12 Minuten im vorgeheizten Ofen backen
- die Form aus dem Ofen nehmen, die Linsen oder Reis, den kann man übrigens weiter verwenden, mit dem Backpapier entfernen und kurz abkühlen lassen
- die abgekühlte Creme auf dem Teigboden verteilen
- den restlichen Teig ausrollen und auf die Creme legen. Am Rand festdrücken
- mit einer Gabel mehrmals einstechen
- mit dem Eiweiß bepinseln und die Pinienkerne darüber streuen
- den Kuchen erneut 30 Minuten backen, sollten die Pinienkerne zu dunkel werden, bitte abdecken
- den fertigen Kuchen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen

Und jetzt bitte unbedingt genießen ☺☺

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ☺☺





LG Tina ♥

Spaghetti Bolognese ☐

Ich glaube es gibt unzählige Variationen von einem Ragù alla Bolognese ☐. Und ich denke das die meisten Bolognese Saucen auch auf ihre Art immer besonders sind. Trotzdem möchte ich euch hier auch auf meinem Blog gerne mein Rezept eines klassischen Ragù alla Bolognese vorstellen.

Ich glaube die Bolognese Sauce war eins der ersten Gerichte, die ich gekocht habe. Im Laufe der Jahre habe ich natürlich das Rezept immer wieder neu ausprobiert, und bin letztendlich genau bei dieser Version des Rezeptes stehen geblieben.

Es wird in Italien, in der Familie meines Mannes fast genauso gekocht und wir lieben es ☐. Als meine Töchter noch Zuhause gewohnt haben, stand es auch mindestens einmal im Monat auf dem Speiseplan ☐.

Dabei ist die Wahl der Pasta eigentlich völlig egal und natürlich Geschmackssache. Im übrigen essen wir diese Sauce auch sehr gerne zu Gnocchi di Patate, Kartoffel Gnocchi. Und fällt mir gerade auf, das ich das Rezept dazu noch nachreichen muss ☐.

Übrigens habe ich das Rezept der Bolognese schon in einem Beitrag zur Lasagne erwähnt.

[Lasagne alla Bolognese](#) ☐☐☐

Die Mengenangabe in meinem Rezept sind übrigens sehr großzügig, den bei uns gab es immer Streit um die Sauce ☐ deshalb ist es ein bisschen mehr. Sollte jedoch noch eine Menge übrig bleiben, dann kann man sie natürlich wunderbar einfrieren.

Hunger bekommen ☐ ? Hier kommt das Rezept ☐

Zutaten – 3 – 4 Personen

500 g Spaghetti oder andere Nudelsorten

1 El Olivenöl

500 g Schabefleisch oder Rindergehacktes

1 kleine Knoblauchzehe

1 Karotte – gehobelt, geraspelt oder in Stücke geschnitten

1 Handvoll frisches gehacktes Oregano

Salz

Zucker

Pfeffer

1 Dose gehackte Tomaten

1 kl Dose Tomatenmark

Etwas Wasser

1 guter Schuss Rotwein

Zubereitung

- Knoblauch in kleine Stücke schneiden
- die Karotte klein hobeln, raspeln oder in Stücke schneiden
- Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und das Fleisch in dem heißen Öl anbraten
- Karotte, Knoblauchzehe und Oregano dazugeben
- mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Ich mache auch immer gerne ein bisschen Chilliflocken mit in die Soße
- die gehackten Tomaten in die Pfanne gießen und anschließend das Tomatenmark mit etwas Wasser hinzufügen
- die Soße auf mittlerer Hitze einkochen lassen bis die Flüssigkeit fast verdampft ist, ich lege immer einen Deckel drauf, allerdings ohne die Pfanne ganz zu schließen, denn die Flüssigkeit soll ja verdampfen
- wenn die Soße gut eingekocht ist, kommt ein guter Schuss Rotwein dazu
- nach ein paar Minuten den Herd ausschalten und ein wenig abkühlen lassen. Nochmal nachwürzen

Nun entweder die Pasta mit der Soße in einem großen Topf mischen oder die Sugo einzeln auf jede Portion verteilen

Dazu passt übrigens perfekt ein trockener Lambrusco oder ein Bonarda ☐☐

Buon Appetito ☐

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ☐☐

LG Tina ♥



Melanzane alla Parmigiana ☐☐

Melanzane alla Parmigiana ist glaube ich eines der ganz klassischen Gerichte in der italienischen Küche ☐ und dabei gibt es eine Vielzahl an unterschiedlichen Zubereitungen. Einige panieren die Melanzane, Aubergine, vorher und braten sie in der Pfanne, andere rösten sie im Ofen leicht vor. Ich habe mich für die Variante im Ofen entschieden, weil die Melanzane sehr saugfähig sind und so ist dies für mich die etwas fettfreiere Variante ☐ . Außerdem habe ich die Melanzane alla Parmigiana mal in einer Muffinform gebacken. So kann man dieses wunderbare Gericht besser proportionieren und auch besser als Beilage nutzen.

Inspiziert dazu hat mich eine italienische Bloggerin, die italienische Klassiker einfach und ohne viel Aufwand

zubereitet, und dadurch die Lust am Ausprobieren immer wieder in mir entfacht ☐ dabei verändere ich auch immer gerne die Rezept Vorschläge für meine Bedürfnisse. Aber genau das ist ja das spannende am Kochen und Backen, man kann seiner Kreativität freien Lauf lassen und sich einfach mal ausprobieren ☐ so und hier geht's zum Rezept ☐☐

Zutaten – 12er Muffinform

2 große Auberginen

1 Büchse Pizzatomen ca. 400 g

1 – 2 Mozzarella

50 g geriebenen Parmesan oder Grana

Olivenöl, Salz und Pfeffer

Frisches Oregano und Thymian



Zubereitung

- Ofen auf 180°C Umluft vorheizen
- die Auberginen in Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegtes Blech legen
- jede Scheibe etwas salzen und mit ein wenig Olivenöl beträufeln
- im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen

- die Muffinform ein wenig mit Olivenöl fetten und in jede Mulde einen Streifen Backpapier legen. Er sollte an beiden Seiten überstehen
- nun in jede Mulde eine Scheibe der vorgebackenen Aubergine legen, dann ein Esslöffel Tomatensauce auf jede Scheibe geben
- den Mozzarella in kleine Stücke schneiden und jeweils ein wenig auf die Sauce verteilen. Anschließend mit ein wenig Parmesan bestreuen
- jetzt wieder mit einer Scheibe Aubergine anfangen. Bei mir ergab das 3 Schichten
- den Ofen wieder auf 180°C Umluft vorheizen und die Form für ca. 20 Minuten überbacken
- die fertigen Melanzane mit den Papierstreifen aus der Form heben und je nach Bedarf proportionieren

Und jetzt genießen ☐

Dazu passt übrigens ein trockener Lambrusco sehr gut ☐

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ☐☐

LG Tina ♥

Quelle: Fatto in casa da Bernedetta

Arancello ☐☐

Wer schon mal in Italien war hat bestimmt auch schon ein Limoncello getrunken ☐ dieser wird eiskalt serviert, und

schmeckt einfach himmlisch ☐ und ich habe ihn mal mit Orangen selbst hergestellt. Also wird er natürlich auch Arancello genannt. In der Herstellung unterscheiden sich Limoncello und Arancello nicht besonders, außer natürlich das Aroma und die Farbe. Der Geschmack des Arancello ist schon was ganz Besonderes ☐

Ich habe mir bei unserem letzten Urlaub in Italien 95 prozentigen Alkohol im Supermarkt gekauft. Ja, in Italien kann man das problemlos im Supermarkt erstehen ☐ dieser fast reine Alkohol ist wichtig um die Aromen der Früchte zu konservieren und haltbar zu machen.

Wichtig bei der Herstellung von Limoncello oder Arancello ist die hauchdünne Schale, denn diese gibt nachher den Geschmack und die Farbe für den Likör ☐ also am besten schält man die Orange oder Zitrone mit dem Spargelschäler, damit kein weißes Fruchtfleisch an der Schale haftet, denn sonst verdirbt der Geschmack, weil es zu bitter wird.

Wichtig ist auch die eingelegten Schalen an einem kühlen und dunklen Ort zu lagern, also am besten in der Speisekammer oder dem Vorratsschrank.

Nachdem der Likör in die Flaschen abgefüllt wird, bitte auch unbedingt nochmal ca. eine Woche stehen lassen. Der Alkohol verbindet sich dann nämlich mit dem Sirup und der Geschmack wird dadurch milder ☐ am besten lagert man dann eine Flasche gleich im Tiefkühler. Und keine Angst, wegen des hochprozentigen Alkoholgehaltes wird nichts zu Eis.

Wer also im Sommer auch gerne mal ein eiskalten Orangenlikör trinkt, der sollte sich unbedingt mal Alkohol aus Italien besorgen ☐ schmeckt übrigens auch wunderbar mit Prosecco.

Hier kommt das Rezept ☐

Zutaten – ca. 1,5 L fertiger Likör

4 – 5 Bio Orangen

500 ml 95 % Alkohol

700 – 1000 ml Wasser (je nach Stärke) bei 700 ml Wasser liegt der Promille Wert bei ca. 35 %

350 – 400 g Zucker



Zubereitung

- den Ansatz vorbereiten :
- die Bio Orangen mit einem Sparschäler schälen. Die Schale muss wirklich sehr dünn sein
- in einem größeren Gefäß oder Glas mit Schraub oder Klappdeckel den Alkohol einfüllen
- die Orangenschalen dazugeben, etwas schwenken und kühl und dunkel stellen
- jeden Tag ein bisschen schwenken

- nach ca. 3 Wochen hat der Alkohol die Farbe der Orangen angenommen und duftet wunderbar aromatisch nach Orangen
- den Arancello fertigstellen :
- das Wasser mit dem Zucker aufkochen bis eine klare Zuckerlösung entstanden ist
- den Zuckersirup im Topf abkühlen lassen
- den Ansatz durch ein feines Sieb in den Topf gießen und mit der zu Zuckerlösung gut verrühren
- nun kann der Likör in vorbereitete sterilisierte Flaschen abgefüllt werden
- vor dem Öffnen den Arancello nochmal 1 – 2 Wochen kühl und dunkel lagern. Der Likör wird dann wesentlich milder

Haltbarkeit ca. 1 Jahr

Am besten schmeckt der Arancello eisgekühlt ☐☐

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ☐

LG Tina ♥





Pesto Genovese ☐☐

Wenn ich Basilikum rieche, denke ich sofort an Italien, Sonne, Meer, Urlaub usw. ☐ geht es euch nicht auch so? Als ich das erste Mal Pesto Genovese gegessen habe, konnte ich garnicht genug kriegen ☐ so gut hat das geschmeckt. Diese wunderbare Soße kann man so vielseitig einsetzen. Pesto schmeckt zur Pasta und Risotto. Man kann es auch als Topping für Caprese oder eine Ministrone verwenden.

Ich habe die Pesto Genovese zum ersten Mal mit Gnocchi gegessen und seitdem gehört zu meinen Lieblingsessen ☐ die Pesto Genovese ist eine typisch ligurische Spezialität, und wer schon mal in dieser wundervollen Region Urlaub gemacht

hat, der kennt diesen unvergleichbaren Geruch, der nahezu aus fast jedem Ristorante nach draußen dringt ☐

Die Herstellung dieser Pesto ist wirklich leicht und auch für Anfänger geeignet ☐ vorausgesetzt ihr besitzt einen guten Pürrierstab oder Mixer. Wenn ich eine Pesto Genovese selber mache, dann immer eine etwas größere Portion. Denn sie hält sich mindestens 3 Monate im Kühlschrank. Ich fülle immer mehrere kleine Gläser ab und kann sie dadurch besser portionieren oder verschenken.

Holt euch doch einfach Mal ein bisschen Italien ins Haus, kauft euch Basilikum und legt los ☐

Zutaten – ca. 10 Portionen

120 g Basilikum

3 Knoblauchzehen

80 g Parmesan

50 g Pecorino

50 g Pinienkerne

125 – 150 ml Olivenöl

Salz – Pfeffer



Zubereitung

– den Parmesan und Pecorino fein reiben

- die Basilikum Blätter in eine große Schüssel oder Gefäß geben
- die Hälfte der Pinienkerne und den in Stückchen geschnittenen Knoblauch dazugeben
- nun etwas Olivenöl hinzufügen und alles nach und nach pürieren. Dann den Rest der Pinienkerne mit etwas Olivenöl mit pürieren
- jetzt nach und nach die beiden Käsesorten unterrühren und immer ein wenig Olivenöl mit einlaufen lassen. Die Konsistenz sollte cremig sein
- zum Schluss alles noch mit Salz und Pfeffer abschmecken
- die Pesto in Gläser füllen und mit einer Schicht Olivenöl bedecken
- die Gläser luftdicht verschließen und im Kühlschrank aufbewahren. Haltbarkeit ca. 3 Monate

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ☐

LG Tina ♥

