



# Chrampfer-Tortini



Zutaten für Apéro 6 Personen:

2 Packungen Blätterteig  
Oregano  
Meersalz, Pfeffer

Tomatensauce  
Mozzarella  
Olivenöl

zum Belegen nach Wahl:

Salami  
Sardellen  
Oliven  
Artichocken

Schinken  
Peperoni  
Crevetten

Backofen auf 220°C vorheizen.

Blätterteig in passende Quadrate teilen. Muffin-Backform mit Olivenöl auspinseln und die Quadrate satt einlegen.

Mit einem Löffel Tomatensauce austreichen. Nach Belieben mit Salami-Rädli, Oliven, Sardellen etc. ... nicht zu voll ... belegen.

Mozzarella in kleine Würfeli schneiden, Oregano waschen, grob hacken und zusammen über die Küchlein verteilen.

15 Minuten bei 220°C backen. Noch warm servieren.



# Insalata Italiana di tonno e fagioli con uovo



Zutaten für Vorspeise 6 Personen:

1 Dose kleine weisse Bohnen	1 Dose rote Kidney-Bohnen	2 Dosen Thunfisch
2 rote Zwiebeln	3 Eier	Stangensellerie
1 Romasalat	farbige Tomaten	Prezzomolo

für das Dressing:

1,5 Zitronen (Saft)	Olivenöl
Meersalz, schwarzen Pfeffer	Balsamico-Essig

Eier wachsw weich kochen, halbieren. Bohnen abspülen, Thunfisch gut abtropfen lassen. Zwiebel und Stangensellerie in feine Scheiben schneiden. Romasalat in Stücke schneiden. Tomätli halbieren. Prezzomolo grob schneiden.

Alles, ausser Prezzomolo und Ei, auf 6 Tellern anrichten.

Dressing-Zutaten mit Schwingbesen gut aufmischen, abschmecken. Kurz vor dem Service über den Salat geben. Mit Prezzomolo bestreuen, Ei draufsetzen, Ei mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen.

Mit frischem Baguette servieren.



# Ziti Napoli

## Antonio Carluccio



Zutaten für Hauptspeise 6-8 Personen:

für die Polpette:

500 g Rindfleisch gehackt	80 g Paniermehl in wenig Milch aufgeweicht	
50 g Parmesan gerieben	3 Eier	2 EL Prezzomolo fein gehackt
Olivenöl	Salz, schwarzer Pfeffer	2 Knoblauchzehen fein gehackt

für die Salsa:

2 Zwiebeln	Basilikum	Olivenöl
150 g Hühnerleber	2 grosse Dosen gehackte Tomaten	

für den Gratin:

800 g Ziti oder Penne	200 g würzige Salami	500 g Mozzarella
150 g Parmesan gerieben	5 Eier verquirlt	Olivenöl

Backofen auf 200°C vorheizen.

Polpette:

Knoblauch, Prezzomolo, Parmesan und Hackfleisch gut vermischen. Ausgedrücktes Paniermehl darunterziehen. Mit Pfeffer und Salz kräftig abschmecken. Ei leicht schlagen und gut dazu mischen bis eine formbare Masse entsteht. Ev. mit etwas Pfeffer und Salz abschmecken. Sehr kleine Bällchen formen und in reichlich Olivenöl braun braten. Auf Küchenpapiere abtropfen lassen.



## **Ziti Napoli Antonio Carluccio** (Fortsetzung)

### Salsa:

Hühnerleber von Sehnen befreien, fein hacken. Zwiebel fein hacken und in Olivenöl glasig dünsten. Hühnerleber beigegeben und kurz mitbraten. Tomaten dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Basilikumblätter, Menge nach Geschmack, zerreißen und darunter mischen. 30 Minuten köcheln lassen.

### Gratin:

Ziti/Penne in Salzwasser al dente kochen. Salami in dünne Scheiben schneiden. Mozzarella würfeln. Gratinform mit Olivenöl austreichen. Dann Gratin einschichten:

1. Tomatensalsa
2. Ziti/Penne
3. Polpette
4. Salamischeiben
5. Mozzarellawürfel  
... und nochmal von vorne,  
und zum Schluss:
6. die verquirlten Eier sanft in den Gratin giessen
7. nochmal eine Schicht Tomatensauce
8. ein paar Polpette und Mozzarellawürfel
9. Parmesan darüberstreuen

Bei 200°C vorheizen eine knappe halbe Stunde backen.

Noch heiss servieren.



# Crema di castagne bruciata



Zutaten für Dessert 6 Personen:

300 g Schlagrahm  
60 g Zucker  
60 g Rohrzucker

120 ml Milch  
150 g Maronenpüree  
Limone

5 Eigelb  
60 g vorgegarte Maronen

Backofen auf 150°C vorheizen.

Rahm und Milch in einem Topf erhitzen.

Eigelb und Zucker mit den Schneebesens des Handrührgerätes weiß-cremig aufschlagen. Rahm-Milch-Mischung und Maronenpüree vorsichtig unterrühren.

6 flache ofenfeste Gläser kalt ausspülen. Auf ein Backblech stellen. Masse in die Gläser füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit 2 EL Zucker mit 4 EL Wasser in einer Pfanne aufkochen und sirupartig einkochen lassen. Vorgegarte Maronen zugeben und unter Wenden goldbraun karamellisieren lassen. Auf einen mit Backpapier ausgelegten Teller geben und ebenfalls auskühlen lassen.

Maronen-Creme mit Rohrzucker bestreuen, mit einem Gasbrenner goldbraun karamellisieren. Die karamellisierten Maronen darauf anrichten, mit Limonenzesten bestreuen.

Servieren.