

Italien trifft Ahr

06.02.2021

Italienisches regional interpretiert

Winzerbruschetta

knusprige Winzerbrötchenscheiben
mit Tomaten und Ziegenkäse

Zucchinicremesüppchen

Piccata von der Pute

Putenschnitzel in Parmesan-Ei-Hülle
auf Tomatenspaghetti

Apfel-Mascaponecreme mit Haselnusscrumble

Einkaufsliste für 2 Personen:

Für alle Gerichte: (reicht auch für 4 Personen)

1 Bund Schnittlauch
1 Bund Balsilikum
3 Knoblauchzehen
3 kleine Haushaltszwiebeln
250g Butter
0,5l Sahne
Sonnenblumen- oder Rapsoel
Milch, Mehl, Salz, Pfeffer, Zucker,



Winzerbruschetta:

1 Winzerbrötchen alternativ ein Roggenbrötchen
2 mittelgroße reife Tomaten
1/2 Zigenrolle alternativ alter Gouda (kann man auch weglassen)
Essig (lieber Balsamicoessig gerne günstig)
Messer, Schneidebrett, Schüssel, Schneebesen

Zucchinicremesüppchen

1 mittelgroße Zucchini
250 ml Hühner- oder Gemüsebrühe (alternativ was von Maggi)
2 Scheiben Parmaschinken (Vegetarier verzichten darauf)
Messer, Schneidebrett, Stabmixer, Schneebesen. Kochtopf, Pfanne

Piccata von der Pute

200 g Putenbrust (für Vegetarier entsprechenden Fleischersatz)
250g Spaghetti (Barilla)
150g Parmesan oder Grana Padano (gerieben geht ggf. auch)
1 Dose passierte Tomaten
1 Teelöffel Majoran gekerbelt
Messer, Pfannenwender, Schneidebrett, Käsereibe, Schneebesen, Fleischklopfer, Kochtopf klein (Soße), Kochtopf groß (Spaghetti) 2 Schüsseln, Sieb, Pfanne

Apfel-Mascaponecreme

150g Mascapone
1/2 Apfel (Pink Lady)
50g Haselnüsse geschält und gehackt
50g Butterkekse
1/2 Vanilleschote alternativ Vanilleextrakt oder Vanillezucker
1/2 Limone
Messer, Schneidebrett, Sparschäler, Pfanne, Schüssel, Schneebesen, Rührgerät oder Sahnesyphon, Gefrierbeutel, Fleischklopfer, 2 hohe Gläser,