



wat-lecker.de

# *Italien trifft Ahr*

06.02.2021

Italienisches regional interpretiert

## *Winzerbruschetta*

knusprige Winzerbrötchenscheiben  
mit Tomaten und Ziegenkäse

\*\*\*

## *Zucchini cremesüppchen*

\*\*\*

## *Piccata von der Putz*

Putenschnitzel in Parmesan-Ei-Hülle  
auf Tomatenspaghetti

\*\*\*

## *Apfel-Mascarponecreme*

mit Haselnusscrumble

# *Einkaufsliste für 2 Personen:*



wat-lecker.de

## *Für alle Gerichte:* (reicht auch für 4 Personen)

1 Bund Schnittlauch  
1 Bund Basilikum  
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 Ziegenrolle alternativ alter Gouda (kann man auch weglassen)  
Essig (lieber Balsamicoessig gerne günstig)  
Messer, Schneidebrett, Schüssel, Schneebesen

## *Zucchinicremestippchen*

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 Putz*

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, Käseibe, 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 Sahnesiphon, Gefrierbeutel, Fleischklopfer, 2 hohe Gläser,