

PEPERONI GRIGLIATI

Zutaten: ca. 8 Paprika, Olivenöl, Basilikum ca. 3 "Stangen", 5 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer

Paprika waschen, halbieren und entkernen. mit der Hautseite nach unten auf ein Blech legen und im Ofen auf höchster Stufe grillen, bis die Haut blasen wirft aber bevor sie gänzlich "verbrennt". In eine Schüssel geben und mit Folie abdecken. Abkühlen lassen. In der Zeit den Knoblauch in kleine Stückchen schneiden.

Die Haut der Paprika abziehen und die Paprika in Streifen schneiden und in Olivenöl, Knoblauch, Basilikum (am Besten gezupft) Salz und Pfeffer marinieren.

ZUCCHINI GRIGLIATI

5 Zucchini, Salz und Olivenöl, evtl. Essig

Zucchini längs in ca. einen halben cm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit backpapier belegtes Blech legen und mit Öl und Salz bepinseln. Im Ofen grillen, bis sie Farbe bekommen. Vorsicht, sie verbrennen schnell! Dann wenden und wiederum mit Öl und Salz bepinseln und zurück in den Ofen schieben. Nach belieben mit Essig

VERDURE AL FORNO

in etwa
3 Auberginen, 2 rote Paprika, 4 Möhren, 4 Zucchini, 2 Fenchel, 4 rote Zwiebeln, Basilikum gehackt (1 Bund), 2 EL Aceto Balsamico, Olivenöl, Salz, Pfeffer

Ofen auf 200Grad (Ober/Unterhitze) vorheizen

Das Gemüse putzen/waschen und in Stücke schneiden. In eine Auflaufform/Blech mit Salz, Pfeffer und Öl geben. Das Gemüse braucht ca. 30 Minuten um durch zu sein. Zwischendurch umrühren. Danach Balsamico und Basilikum dazugeben und ggf. nochmal salzen und pfeffern (vorher abschmecken)

4 kg Kartoffel
10 Eier
1,5 kg Mehl und etwas mehr, um die Arbeitsfläche zu bemehlen
3 TL Salz

FÜR 20 PORTIONEN

Die Kartoffeln waschen und kochen bis sie komplett gar sind. Das Wasser abschütten und die Kartoffeln im Topf noch ein wenig ausdampfen lassen. Die Kartoffeln noch heiß pellen und sofort mit der Kartoffelpresse auf die Arbeitsfläche pressen. Das Mehl und das Salz darüber geben und eine Kuhle hinein machen, um das Ei hineinzugeben. Alles mit den Händen zu einem Teig verarbeiten.

Die Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestäuben (nicht zu viel, besser später wiederholen) und den Kartoffelteig in handtellergröße Stücke teilen. Jeweils ein Stück mit den Händen zu einer ca. 2-3 cm dicken Rolle ausrollen und diese mit einer Teigkarte oder einem Messer in kleine Stücke, die Gnocchi, teilen. Auf der bemehlten Fläche die Gnoc-

chi leicht im Mehl rollen und mit der Gabel auf einer Seite eindrücken (so können die Gnocchi nachher die Soße besser aufnehmen).

Die Gnocchi müssen nun frisch vor dem Essen gekocht werden. Also entweder direkt kochen, oder auf einem bemehlten Brett oder Backofenblech aufbewahren (max. 30 Minuten an einem trockenen, schattigen Ort). Wenn die Vorspeise gegessen ist, die Gnocchi in einen großen Topf mit sprudelnd kochendem, gesalzenem Wasser geben, sofort und auch zwischendurch umrühren und sobald die Gnocchi oben schwimmen, sind sie gar. Das dauert nur ca. 5 Minuten. Mit der Schöpfkelle herausnehmen, etwas abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Sofort mit der Soße mischen und servieren. Buon Appetito.

Buttersoße: 15 g Butter pro Person erwärmen, sobald braune Flocken am Boden auftreten, den Herd ausschalten. Man kann die Soße auf niedriger Stufe wieder erwärmen kurz vor dem Servieren.

5 Dosen Tomaten
5 mittelgroße rote Zwiebeln
Olivenöl
Zucker
Salz, Pfeffer
Oregano, Thymian
Chili

Tomatensoße: Zwiebeln klein hacken, in Olivenöl anbraten bis sie glasig sind. Tomaten hinzufügen und würzen mit Salz, Pfeffer, Kräutern, etwas Chili und einer Prise Zucker. Wenn die Soße fertig ist, Herd abschalten und Soße vor dem Servieren wieder erwärmen.

Zutaten für 40 Ricotta-Dreiecke:

Für den Teig:

750 g Mehl
440 g Butter
625 g Kuhmilchricotta
3 Eier

ERGIBT 40 STÜCK

Für die Füllung:

Nutella, Kirschmarmelade
Puderzucker

Das Mehl auf die Arbeitsfläche geben, Butter in kleine Stücke in das Mehl hineinschneiden und die Ricotta hinzufügen. Alles zu einem Mürbeteig kneten. Sollte der Teig noch zu feucht sein und an der Arbeitsfläche festkleben, etwas mehr Mehl einarbeiten. Anschließend den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Ofen auf 180 ° Umluft / 200 ° Ober- und Unterhitze vorheizen. Mit einem Nudelholz den Teig 2 mm dick ausrollen und mit dem Teigrad oder einem Messer Quadrate von ca. 10 cm x 10 cm ausschneiden. Je einen Klecks Nutella oder Kirschmarmelade in die Mitte geben. Die Eier in einer Tasse verquirlen und den Rand der Quadrate dünn einpinseln. Den Teig einmal falten, so dass ein Dreieck entsteht, die Ränder andrücken und die Oberfläche auch mit Ei einpinseln.

Die Dreiecke mit ein bisschen Abstand auf Backpapier und dann auf Backbleche legen und ca. 20 – 25 Minuten backen bis sie goldgelb sind. Nach dem Backen etwas auskühlen lassen, auf einem Teller anrichten und mit etwas Puderzucker bestreuen.

