

# Menu

THEMA: ITALIENISCHER ABEND ZU ZWEIT  
EINFACHE GERICHTE ZUM NACHKOCHEN FÜR DEN LIEBSTEN

## Vorspeise

BURRATA AUF TOMATEN-KUMQUATSALAT MIT OLIVEN-PINIENKERN-CRUMBLE

## Hauptgang

PASTA ALLA NORMA MIT GEBRATENEN AUBERGINEN, FRISCHEN KRÄUTERN,  
PARMESAN UND PARMASCHINKEN

## Dessert

TONKABOHNENCREME MIT FRÜCHTEN DER SAISON UND BAISER AUF CANTUCCINI-KEKSEN



# Rezept

## BURRATA AUF TOMATEN-KUMQUATSALAT MIT OLIVEN-PINIENKERN-CRUMBLE

Zutaten für 2 Personen:

- 2 kleine Burratas (z. B. von REWE)
- 150g bunte Cocktailtomaten
- 10 Kumquats
- ½ Schalotte
- Kräuter nach Wahl (Petersilie, Dill, Koriander, ...)
- 5 EL Olivenöl
- 2 EL Semmelbrösel
- 10 entsteinte, schwarze Oliven
- 10g Pinienkerne
- Balsamico
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Cocktailtomaten und Kumquats in gröbere Würfel schneiden.
2. Schalotte klein schneiden.
3. Kräuter hacken.
4. In einer Pfanne ohne Fett Pinienkerne rösten, bis sie leicht braun sind. Herausnehmen.
5. In der gleichen Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und Semmelbrösel braten, bis sie leicht braun und knusprig sind.
6. Pinienkerne grob hacken, Oliven ebenso. Mit Semmelbröseln vermengen.
7. Tomaten, Kumquats und Schalotte mit Kräutern mischen und mit Olivenöl und Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Tomatensalat auf zwei Tellern anrichten, in die Mitte jeweils einen Burrata legen und mit Crumble bestreuen.

Guten Appetit!



# Rezept

## PASTA ALLA NORMA MIT GEBRATENEN AUBERGINEN, FRISCHEN KRÄUTERN, PARMESAN UND PARMASCHINKEN

Zutaten für 2 Personen:

- 200g Spaghetti (trocken)
- 1 Aubergine
- 1 Bund Basilikum
- 1 Dose/1 Glas Tomaten stückig
- 2 große Tomaten
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- Prise Zucker
- ein kleines Stück Parmesan
- 6 Scheiben Parmaschinken
- 6 EL Olivenöl
- Zimt
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Auberginen waschen, in Scheiben schneiden, salzen und ruhen lassen.
2. Schalotte und eine Knoblauchzehe klein hacken.
3. Die großen Tomaten würfeln.
4. In einem Topf 2 EL Olivenöl erhitzen, Schalotten und Knoblauch dazugeben. Wenn beides glasig gedünstet ist, Tomaten dazugeben sowie die stückigen Dosentomaten. Köcheln lassen.
5. Eine Knoblauchzehe hacken und mit restlichem Öl mischen.
6. Spaghetti nach Packungsanweisung garen.
7. Auberginen mit Küchenrolle abtupfen und mit Knoblauchöl bepinseln, danach in Pfanne braten.
8. Parmesan grob hobeln.
9. Basilikum klein rupfen.
10. Tomatensoße mit Salz, Pfeffer, Prise Zucker und Zimt abschmecken.
11. Wenn die Spaghetti fertig sind, abgießen und in die Tomatensoße geben. Basilikum dazugeben, kurz mischen.
12. Spaghetti auf zwei Tellern anrichten, die Auberginenscheiben drauf legen, ebenso den Parmaschinken und mit Parmesan dekorieren.

Guten Appetit!



# Rezept

## TONKABOHNENCREME MIT FRÜCHTEN DER SAISON UND BAISER AUF CANTUCCINI-KEKSEN

Zutaten für 2 Personen:

- 200g Mascarpone
- ½ Becher Schlagsahne
- 50g Zucker
- 1 Ei
- etwas geriebene Tonkabohne
- ein Spritzer Zitronensaft
- 150g Früchte nach Wahl
- 50g Baiser
- 100g Cantuccini-Kekse

Zubereitung:

- Sahne steif schlagen.
- Eiweiß steif schlagen.
- Mascarpone mit Zucker, Eigelb, geriebener Tonkabohne und Zitronensaft verrühren.
- Cantuccinis und Baiser grob zerbrechen.
- Früchte waschen und ggfs. Klein schneiden.
- Cantuccinis in zwei Dessertschalen geben, Früchte darauf verteilen.
- Steife Sahne, steifes Eiweiß unter Mascarpone-Mischung heben und auf die Früchte geben.
- Mit Baiser dekorieren und mind. 1 Stunde kaltstellen.

Guten Appetit!

