



## Gourmet-Rezepte für Liebhaber der italienischen Küche

- Tomatensuppe „Toscana“ mit Balsamico
- Trauben-Risotto mit Walnusskäse
- Riesengarnelen auf Polenta-Rauten
- Lammfilets mit frittiertem Rucola & Gnocchi alla Genovese
- Gegrillte Paprikaflets, gefüllt mit Ziegenfrischkäse & Grissini
- Amarettini-Tiramisù im Glas

Alle Rezepte gelten für 4 Personen.

Weitere Informationen/Rezepte:  
[www.leverno.de](http://www.leverno.de)

12. Auflage

**RILA** Feinkost-Importe  
der Länder-Marken-Spezialist  
Postfach 1161  
D-32340 Stemwede-Levern  
e-mail: kontakt@rila.de



## **Tomatensuppe „Toscana“ mit Balsamico**

### **Zutaten:**

50 g Speck

1 Schalotte

½ Glas **Leverno getrocknete Tomaten in Öl**

100 ml trockener Weißwein

1 Liter Gemüse- oder Geflügelbrühe

evtl. Salz, Pfeffer

100 ml Sahne

### **Leverno Crema di Balsamico**

frisch gehackte Gartenkräuter, wie Basilikum, Rosmarin, Thymian usw.

### **Zubereitung:**

Speck würfeln und in einem Topf langsam auslassen. Schalotte fein hacken und farblos andünsten. Tomaten in Streifen schneiden und kurz mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen und bis zur Hälfte einkochen lassen. Brühe zugeben und ca. 15 Minuten leise köcheln lassen.

Mit dem Pürierstab alles sehr fein mixen. Evtl. nach Geschmack mit Salz und frischem Pfeffer aus der Mühle würzen. Zum Schluss die Sahne zugeben.

Die Suppe auf 4 Teller verteilen, mit Crema di Balsamico beträufeln und mit den Kräutern garnieren.



## **Risotto mit weißen Weintrauben**

### **Zutaten:**

1 Zwiebel, fein gewürfelt  
1 kleine Knoblauchzehe  
250 g **Leverno Risotto-Reis**  
8 EL **Leverno Natives Olivenöl extra**  
100 ml Weißwein, halbtrocken  
1 Liter Gemüsebrühe  
400 g weiße Weintrauben  
100 g Walnusskäse  
nach Belieben Salz  
1 Bund Schnittlauch, in Röllchen geschnitten

### **Zubereitung:**

Zwiebeln mit Knoblauch fein würfeln, in Olivenöl anschwitzen. Reis zugeben, glasig werden lassen, mit Weißwein ablöschen. Nach und nach Gemüsebrühe zugeben, dabei häufiger umrühren und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Trauben in der Zwischenzeit waschen, halbieren und Kerne entfernen. 5 Minuten vor Ende des Kochvorgangs die Trauben zugeben.

Kurz vor dem Anrichten den in Würfel geschnittenen Walnusskäse unterheben. Evtl. mit etwas Salz nachwürzen.

Mit Schnittlauchröllchen bestreuen.



## **Riesengarnelen auf Polenta-Rauten**

### **Zutaten:**

120 g **Leverno Maisgrieß** (Polenta)  
1 rote Paprika  
1 gelbe Paprika

### *Für das Dressing:*

6 EL **Leverno Basilikum-Kräuteröl**  
1 TL **Leverno Crema di Balsamico Zitrone**  
2 TL Senf, mittelscharf  
1 fein gewürfelte Knoblauchzehe

12 Riesengarnelen  
Saft einer ½ Zitrone  
Salz

*Zum Braten:* **Leverno Basilikum-Kräuteröl**

### **Zubereitung:**

Polenta nach Packungsanleitung kochen, in eine gefettete Form gießen, auskühlen lassen.

Paprika waschen, Kerngehäuse entfernen und in Streifen schneiden, in kochendem Salzwasser für 30 Sekunden blanchieren.

Für das Dressing die angegebenen Zutaten miteinander verrühren, evtl. mit Salz nachwürzen.

Paprika in Basilikum-Öl anbraten, dann in das Dressing geben.

Garnelen waschen, Schalen und Därme entfernen, mit Zitronensaft und Salz würzen, in Basilikum-Öl braten. Polenta in dünne Scheiben schneiden, in Öl goldgelb anbraten.

Garnelen auf den gebratenen Polenta-Rauten anrichten, Paprikagemüse darüber verteilen und mit wenig Dressing beträufeln.



## **Lammfilets mit frittiertem Rucola & Gnocchi alla Genovese**

### **Zutaten:**

8 Lammfilets

*zum Braten:* **Leverno Natives Olivenöl extra**

1-2 EL **Leverno Balsamico Knoblauch in Öl**

frischer Thymian

Salz, Pfeffer aus der Mühle

100 g Rucola

500 g **Leverno Gnocchi di Patate**

100 g **Leverno Pesto alla Genovese**

nach Belieben **Leverno Italienischer Hartkäse**

### **Zubereitung:**

Lammfilets von der Sehne befreien. Olivenöl in der Pfanne erhitzen, die Lammfilets scharf anbraten und anschließend salzen und pfeffern. Knoblauchzehen mit dem Thymian zu den Lammfilets geben. Alles in eine feuerfeste Form geben und bei 180°C ca. 3-4 Minuten im Backofen nach Wunsch fertigbaren.

Rucola putzen, trocken tupfen und frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Etwas salzen.

Gnocchi garen, abtropfen lassen, mit dem Pesto vermengen und sofort in tiefe Teller geben.

Die Lammfilets im Ganzen mit den Gnocchi anrichten, mit frittiertem Rucola und evtl. etwas Hartkäse bestreuen.

Dazu empfehlen wir einen mit **Leverno Bärlauch-Jodsalz** gewürzten frischen Tomatensalat.



## **Gegrillte Paprikafilets, gefüllt mit Ziegenfrischkäse & Grissini**

### **Zutaten:**

1 Glas **Leverno Paprikafilets**  
400 g Ziegenfrischkäse  
30 g **Leverno Kürbiskern-Pesto**  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
einige Salatblätter  
12 Stangen **Leverno Grissini Normali**

### **Zubereitung:**

Paprikafilets abtropfen lassen, trocken tupfen und längs halbieren. Ziegenfrischkäse mit dem Pesto vermengen, ggf. mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Paprikafilets ausbreiten, mit einem Esslöffel Frischkäsenocken abstechen und auf den Paprikafilets gleichmäßig verteilen.

Paprikafilets einschlagen und auf einer Platte mit Salatblättern anrichten. Grissini längs über die Platte verteilen.



## **Amarettini-Tiramisù im Glas**

### **Zutaten:**

ca. 100 ml Espresso  
3-4 TL **Leverno Tiramisù Aromazubereitung**  
200 g **Leverno Amarettini**  
250 g Mascarpone  
125 g Quark  
50 g Zucker  
250 ml geschlagene Sahne

Kakaopulver zum Bestreuen  
einige Minzblätter

### **Zubereitung:**

Espresso mit Tiramisù Aromazubereitung mischen, Amarettini damit tränken. Mascarpone, Quark und Zucker miteinander verrühren.

Vorsichtig die geschlagene Sahne unter die Creme rühren. Creme abwechselnd mit Amarettini in 4 hohe Gläser schichten. Mit Kakaopulver bestreuen und mit frischer Minze garnieren. Ca. 1 Stunde kühl stellen.

*Buon appetito!*