



Antipasti–Vorspeisen:

**Antipasti - Teller
Mini-Pizza mit Oliven
Nudelsalat “Giglio”**

Hauptgerichte:

**Champignon-Trüffel-Risotto
Spinat-Lachs-Lasagne
Marsala-Filettopf
Knusprige Polentaschnitten
Kartoffelklößchen mit Tomatensauce**

Dessert:

Soufflé “sorpresa”

Alle Rezepte gelten – falls nicht anders angegeben – für 4 Personen.

Weitere Informationen/Rezepte: www.leverno.de

7. Auflage

RILA Feinkost-Importe
Spezialist für Ländersortimente
32351 Stewede-Levern
e-mail: kontakt@rila.de



Die **fettgedruckten** Zutaten finden Sie im Länderfeinkost-Regal unter der Marke **Leverno**.
Zusätzlich benötigte Produkte sind in normaler Schriftgröße aufgeführt.

Antipasti - Teller

Typisch für die italienische Küche ist die Vielzahl der kleinen köstlichen Vorspeisen, der Antipasti.

Zutaten:

1 Glas **LEVERNO Kichererbsen à la Zingara in Öl**
1 Glas **LEVERNO Getrocknete San Marzano-Tomaten in Öl**
1 Glas **LEVERNO Borettane-Zwiebeln in Balsamessig**
LEVERNO Grissini
Weißbrot

Zubereitung:

Richten Sie alle Zutaten auf einem Teller an.
Servieren Sie dazu Weißbrot oder Grissini.



Mini-Pizza mit Oliven

(für 2-3 Personen)

Zutaten:

6 Leverno Mini-Pizza

1 Glas **Leverno Condoro** (Tomaten-Kräuter-Sauce)

1-2 EL **Leverno natives Olivenöl, extra**

2 Leverno Peperoni Lombardi

18 grüne Oliven

1 EL Kapern

1-2 TL Oregano

150 g frische Champignons

100 g gekochter Schinken

100 g Gouda oder Edamer, gerieben

Zubereitung:

Die Pizzen mit Olivenöl bepinseln. Die Tomaten-Kräutersauce gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Die in Scheiben geschnittenen Champignons darauf verteilen. Die Peperoni entkernen, fein hacken und hinzufügen. Den Schinken würfeln und die Oliven in Scheiben schneiden und zusammen mit den Kapern auf die Pizzen legen.

Mit Oregano und geriebenem Käse bestreuen und im Backofen bei 200° C ca.10-12 Minuten backen.



Nudelsalat “Giglio”

Zutaten:

250 g **nosari Teigwaren** (z.B. Giglio, Fusilli, Gabelspaghetti und Gnocchi)
6 Frühlingszwiebeln
1 kleine rote Paprikaschote
1 kleine grüne Paprikaschote
1 EL frische, gehackte Dillspitzen

Dressing:

2 **Leverno Balsamico-Knoblauchzehen**
1 TL Dijon-Senf
1 TL **Leverno Pasta di Peperoncino** (scharfe Paprikapaste)
8 EL **Leverno Natives Olivenöl extra**, naturtrüb
2 EL **Leverno Balsamico**, Balsamessig
Salz, Pfeffer,
etwas Zucker

Zubereitung:

Für das Dressing die zerdrückten Knoblauchzehen, Senf, Essig, Paprikapaste, Salz, Zucker und Pfeffer verrühren. Langsam das Olivenöl einrühren.

Die Nudeln gemäß Packungsanleitung kochen, abtropfen lassen.

Die Frühlingszwiebeln klein schneiden. Die Paprikaschoten putzen, vierteln und in kleine Würfel schneiden. In einer Schüssel das Dressing, das Gemüse, die Dillspitzen und die abgekühlten Nudeln miteinander mischen.

Den Salat mindestens 1 Stunde durchziehen lassen.



Champignon-Trüffel-Risotto

Zutaten:

250 g **Leverno Arborio-Reis** (Langkorn Reis)
50 g **Leverno geriebener ital. Hartkäse** (Parmesan)
1 Glas **Leverno Champignon-Trüffel-Creme**
 $\frac{3}{4}$ l Hühnerbrühe
50 g Butter
2 Zwiebeln
300 g tiefgekühlte Erbsen
100 g tiefgekühlten Broccoli
1 kleine rote und gelbe Paprika
Pfeffer, Salz,
100 ml Sahne
100 g Crème fraîche

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen, fein hacken und in der heißen Butter glasig dünsten. Die Hühnerbrühe dazugießen und den Reis, die tiefgefrorenen Erbsen, den kleingeschnittenen Broccoli und den gewürfelten Paprika einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten garen. Bei Bedarf weitere Brühe hinzufügen. Die Sahne mit der Crème fraîche und der Champignon-Trüffel-Creme verrühren und unter den Reis rühren. Mit ital. Hartkäse bestreuen und servieren.



Spinat-Lachs-Lasagne

(für 4-6 Personen)

Zutaten:

6-8 Blätter **Leverno Lasagne grün**

60 g Butter

1 Zwiebel

60 g Mehl

300 ml Milch

200 ml Sahne

Salz, Pfeffer

500 g frischer Spinat, geputzt und gewaschen, ersatzweise tiefgekühlter Spinat

150 g geräucherter Lachs

100 g geriebener Cheddar

Zubereitung:

In einem Topf die Butter zerlassen und die Zwiebel darin weichdünsten. Das Mehl einrühren und 1 Minute kochen lassen. Nach und nach die Milch und die Sahne unter Rühren dazugießen, bis die Sauce glatt und dicklich ist. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Inzwischen den Spinat in etwas Wasser weichkochen. Abtropfen lassen und feinhacken. Nudeln, Spinat, Lachs und Sauce in eine feuerfeste Form schichten. Mit einer Schicht Sauce bedecken und mit geriebenem Käse bestreuen. Die Lasagne 30-40 Minuten bei 180°C goldbraun backen.

Reichen Sie hierzu einen trockenen Weißwein. **MONTEVERDE Soave** oder **MONTEVERDE Pinot Bianco**



Marsala-Filettopf

(für 4-6 Personen)

Zutaten:

150 g **nosari** Teigwaren (z.B. Fusilli)
2 EL **Leverno Natives Olivenöl extra**
½ Glas **Leverno Pomodoro al Basilico** (Tomaten-Basilikumsauce)
½ Gläschen **MONTEVERDE Marsala**
350 g Schweinefleisch
1 kleine Aubergine
1 grüne und rote Paprikaschote
1/8 l Fleischbrühe
100 ml Sahne
1 Zwiebel
½ Bund frische gehackte Petersilie
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Nudeln in reichlich gesalzenem Wasser gemäß Packungsanleitung kochen, abtropfen lassen. Die Aubergine schälen, in Scheiben schneiden, mit Salz bestreuen und etwa 20 Minuten stehen lassen, damit die Bitterstoffe herausgezogen werden. Anschließend waschen, abtrocknen, vierteln. Inzwischen die Paprikaschoten putzen, entkernen und in Streifen schneiden. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Das in Scheiben geschnittene Fleisch hineingeben und braten, bis es gebräunt ist. Anschließend herausnehmen und beiseite stellen. Die gehackte Zwiebel in den Topf geben und andünsten. Das Gemüse hinzufügen und 10 Minuten schmoren. Das Fleisch, die Brühe, Sahne, Tomaten-Basilikumsauce und die Petersilie dazugeben. Mit Marsala übergießen. Etwa 15 Min. köcheln lassen. Die Nudeln unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen.



Knusprige Polentaschnitten

(für 6 Personen)

Zutaten:

250 g **Leverno Maisgrieß**
1 gehäufter TL **Leverno Pesto Genovese**
40 g **Leverno ital. Hartkäse** (Parmesan)
1 l Wasser
1 EL Brühe, gekörnt

Panade:

2 Eier
100 g Paniermehl,

Zum Braten:

6 EL **Leverno Natives Olivenöl extra**

Zubereitung:

Das Wasser mit der Brühe zum Kochen bringen. Den Maisgrieß und den ital. Hartkäse vermischen, unter Rühren in die Milch geben und zu einem dicken Brei kochen. Den Topf vom Herd nehmen und das Pesto darunterrühren.

Eine Kastenform einfetten, den Brei hineinfüllen und erkalten lassen. Die Form stürzen, in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Eier miteinander verquirlen. Die Maisschnitten zunächst in den Eiern und anschließend in dem Paniermehl wenden. Das Öl in einer Pfanne heiß werden lassen, die Schnitten darin von beiden Seiten goldbraun braten.

Die Polentaschnitten eignen sich als Beilage zu Fleisch-, Geflügel- oder Fischgerichten.

Zu diesem Gericht schmeckt ein trockener Rotwein.

MONTEVERDE Merlot oder **MONTEVERDE Montepulciano**



Kartoffelklößchen mit Tomatensauce

(für 3 Personen)

Zutaten:

500 g **Leverno Gnocchi di Patate** (Kartoffelklöße)

3 EL **Leverno Natives Olivenöl**, extra

3 **Leverno Knoblauchzehen**, naturell

2 TL **Leverno Pasta di Basilico** (Basilikumpaste)

Leverno ital. Hartkäse (Parmesan)

1 kg Tomaten

2 Stengel frische Petersilie

Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, häuten, entkernen und kleinschneiden. Das Olivenöl erhitzen. Den geviertelten Knoblauch darin von allen Seiten bräunen, dann herausnehmen. Die Tomaten, die Basilikumpaste, die zerpfückte Petersilie, das Salz und den Pfeffer zugeben. Alles 30 Minuten unter gelegentlichem Umrühren köcheln lassen.

Die Gnocchi in leicht kochendem Salzwasser garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen, abtropfen lassen. Die Sauce über die Gnocchi geben und mit geriebenem ital. Hartkäse bestreuen.



Soufflé “sorpresa”

(für 6 Personen)

Zutaten:

2 EL MONTEVERDE Vinsanto

75 g Leverno Cocktailkirschen

75 g Leverno Amarenakirschen

1 EL Leverno Zitronenfix

500 g Speisequark

60 g Weizenmehl

100 g Zucker

4 Eier

Butter

Zubereitung:

Die Kirschen abtropfen lassen, halbieren. Die Eier trennen. Die Eiweiße steif schlagen. Die Eigelbe mit dem Zucker vermischen. Nach und nach den Quark, den Zitronensaft und den Vinsanto unterrühren. Das Mehl und die Früchte hinzufügen. Den Eischnee vorsichtig unterziehen.

Eine große, flache Auflaufform mit Butter auspinseln. Die Quarkmasse einfüllen. Bei 175°C ca. 40 Minuten goldgelb backen.

Nach Geschmack das Soufflé mit Vinsanto übergießen.

Buon appetito!