



Köstlichkeiten aus der italienischen Küche

Antipasti–Vorspeisen:	Schwertfisch-Spieße Tomaten-Bruschetta Mozzarella-Maisfladen
Hauptgerichte:	Überbackene Auberginen Schweinelendchen mit Pesto-Füllung Getrüffelter Gnocchi-Gratin
Dessert:	Sogno di amarene -con mascarpone-

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

Weitere Informationen/Rezepte: www.leverno.de

8. 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.

Schwertfisch-Spieße

Zutaten:

Für die Schwertfisch-Spieße:

500 g Schwertfischfilet

1 Glas **LEVERNO Paprika-Filet**

1 Glas **LEVERNO Artischockenherzen**

16 Kirschtomaten

LEVERNO natives Olivenöl extra

Schaschlikspieße

Für die Marinade:

2 **LEVERNO Knoblauchzehen**

8 EL **LEVERNO Olio al Basilico (Basilikumöl)**

2 TL **LEVERNO Pesto Genovese**

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Schwertfischfilet würfeln, leicht salzen. Knoblauch schälen, durch eine Knoblauchpresse drücken, mit Olio al Basilico, Pesto Genovese, Salz und Pfeffer verrühren. Die Spieße mit der Marinade übergießen und ½ Stunde marinieren. Das Paprika-Filet und die Artischockenherzen abtropfen lassen, die Paprika-Filets in große Stücke schneiden, die Kirschtomaten waschen.

Schwertfisch und Gemüse abwechselnd auf die Spieße stecken. 4-6 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Spieße darin ca. 15 Min. anbraten, zwischendurch wenden.



Tomaten-Bruschetta

Zutaten:

1 halbes Baguettebrot, in Scheiben geschnitten

1 Glas **LEVERNO Tomaten-Zwiebel-Relish**

1-2 Knoblauchzehen

½ Bund Basilikum

150 g Mozzarella

LEVERNO natives Olivenöl extra

Zubereitung:

Den Mozzarella in Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehe(n) und das Basilikum feinhacken und unter das Tomaten-Zwiebel-Relish mischen. Die Brotscheiben leicht rösten, anschließend mit etwas Olivenöl beträufeln. Das Relish auf die Brotscheiben streichen, mit Mozzarella belegen und 10 Min. bei 200°C im Backofen überbacken.

Reichen Sie hierzu einen trockenen Weißwein.

MONTEVERDE Soave oder **MONTEVERDE Bianco della Casa**



Mozzarella-Maisfladen

Zutaten:

25 g Hefe
150 ml Wasser
1 gehäufter TL Zucker
300 g Weizenmehl
200 g **LEVERNO Maisgrieß**
100 ml **LEVERNO natives Olivenöl extra**
1 TL Salz
1 Eigelb
½ Glas **LEVERNO Kichererbsen à la Zingara**
200 g Mozzarella
LEVERNO natives Olivenöl extra zum Bestreichen und Einfetten

1 Glas **LEVERNO Pesto Rosso** oder
LEVERNO Tomaten-Zwiebel-Relish

Zubereitung:

Kichererbsen abtropfen lassen. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.
Das handwarme Wasser in eine ausreichend große Tasse geben.
Die Hefe zerbröckeln und mit dem Zucker in das Wasser einrühren, abgedeckt 15 Min. gehen lassen.
Mehl und Maisgrieß in eine Schüssel geben. Die Hefe, das Eigelb, Olivenöl und Salz zugeben und zuerst mit dem Knethaken eines Handrührgerätes, anschließend mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Zum Schluß die Kichererbsen unterkneten und den Teig 15 Min. abgedeckt ruhen lassen.

Aus dem Teig 8 flache, runde Fladen formen und auf zwei gefettete Backbleche legen. Mit einem Pinsel die Fladen dünn mit Olivenöl bestreichen.

Die Fladen nochmals 15 Min. abgedeckt gehen lassen und anschließend im vorgeheizten Backofen bei 225°C ca. 20 Min. backen. Nach 10 Min. Backzeit die Fladen mit Mozzarella-Scheiben belegen.

Servieren Sie hierzu Pesto Rosso oder Tomaten-Zwiebel-Relish.



Überbackene Auberginen

(für 5-6 Personen)

Zutaten:

ca. 1-1,5 kg Auberginen

Salz

3 LEVERNO Balsamico-Knoblauchzehen

LEVERNO natives Olivenöl extra

1 Glas **LEVERNO Pomodoro al Basilico** (Tomaten-Basilikum-Sauce)

4 große Tomaten

LEVERNO ital. Hartkäse (Parmesan)

200 g Mozzarella

200 g gekochter Schinken (in Scheiben)

Zubereitung:

Auberginen waschen, in Scheiben schneiden, salzen und 20 Min. durchziehen lassen. Die Auberginen portionsweise in heißem Olivenöl goldgelb anbraten. Mozzarella in feine Scheiben, gekochten Schinken in Streifen schneiden. Knoblauchzehen durch die Knoblauchpresse drücken, in 1 EL heißem Olivenöl leicht bräunen und in die Tomaten-Basilikum-Sauce einrühren. Von den Tomaten die Stengelansätze entfernen, in Stücke schneiden und in die Sauce geben. Etwas Tomaten-Basilikum-Sauce in eine große gefettete Auflaufform geben. Darauf abwechselnd eine Schicht Auberginen, Tomaten-Basilikum-Sauce, Schinken und ital. Hartkäse geben, zum Schluß mit einer Schicht Auberginen abschließen. Mit Tomaten-Basilikum-Sauce übergießen, mit Mozzarella abdecken und mit ital. Hartkäse bestreuen.

Ca. 30 Min. bei 200°C im Backofen überbacken.

Zu diesem Gericht schmeckt ein trockener Rotwein.

MONTEVERDE Rosso del Salento



Schweinelendchen mit Pesto-Füllung

Zutaten:

750 g Schweinelendchen oder 4 Schweineschnitzel
6 **LEVERNO Balsamico-Knoblauchzehen in Öl**
die Hälfte des Öls vom Knoblauchglas
6 EL **LEVERNO Olio al Basilico** (Basilikumöl)
2 EL Rosmarinnadeln
½ Glas **LEVERNO Pesto Genovese**
200 g Hackfleisch

Als Beilage:

LEVERNO Borettane-Zwiebeln in Balsamessig
LEVERNO Arborio-Reis
½ Glas **LEVERNO getrocknete Tomaten in Öl**

Zubereitung:

In die Lendchen eine Tasche schneiden. Die Knoblauchzehen in Scheibchen schneiden, mit Öl (aus dem Knoblauchglas), Basilikumöl und Rosmarin mischen. Über das Fleisch geben und ca. 2 Stunden marinieren (Marinade-Öl auffangen und aufbewahren). Das Hackfleisch mit dem Pesto Genovese mischen, leicht pfeffern und salzen. Die Schweinelendchen mit dem Hackfleisch füllen und mit Holzspießchen zustecken. Das Marinade-Öl in einer Pfanne erhitzen, die Lendchen darin bei großer Hitzezufuhr ca. 5 Min. scharf anbraten. Anschließend das Fleisch bei geschlossenem Deckel und mittlerer Hitzezufuhr ca. 20-30 Min. weiterbraten (bei Verwendung von Schnitzeln verkürzt sich die Garzeit).

Reichen Sie dazu Borettane-Zwiebeln in Balsamessig und Arborio-Reis mit Tomatenstückchen. Den Reis nach Packungsanweisung kochen. ½ Glas getrocknete Tomaten in Öl in kleine Stückchen schneiden und zusammen mit etwas Öl aus dem Glas unter den gegarten Reis geben.

Dazu empfehlen wir einen trockenen Rotwein.

MONTEVERDE Merlot del Veneto oder **MONTEVERDE Montepulciano d'Abruzzo**



Gnocchi-Broccoli-Gratin

Zutaten:

500 g **LEVERNO Gnocchi**
300 g Broccoli (tiefgekühlt)
250 g frische Champignons
1 Glas **LEVERNO Champignon-Trüffel-Creme**
200 ml Sahne
1 Ei
LEVERNO ital. Hartkäse (Parmesan)
25 g Mandelblättchen
1 EL Butter
LEVERNO natives Olivenöl extra zum Einfetten
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Champignon-Trüffelcreme mit der Sahne verrühren, das Ei unterschlagen. Den aufgetauten Broccoli in kleine Röschen teilen, die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Eine gefettete Auflaufform mit den Gnocchis auslegen, den Broccoli und die Champignons darüber schichten, leicht pfeffern und salzen. Anschließend die Trüffelsauce über den Auflauf gießen. Mit dem ital. Hartkäse und den Mandelblättchen bestreuen. Butterflöckchen aufsetzen. 50 - 60 Min. im vorgeheizten Backofen auf unterer Schiene bei 200°C goldbraun überbacken.



Sogno di amarene

- con mascarpone -

Zutaten:

1 Glas **LEVERNO Amarenakirschen**
1 große Dose Birnen (850 ml)
3 EL **Amarenakirschenflüssigkeit**
4 EL **MONTEVERDE Vinsanto Secco, Dessertwein**
100 g **LEVERNO Amarettini (Makronen)**
200 g Mascarpone
200 ml Schlagsahne
1 EL Instant-Kaffeepulver
2 EL Puderzucker
1 EL Zitronensaft
Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung:

Die Birnen und die Amarenakirschen getrennt gut abtropfen lassen, den Saft der Kirschen auffangen. Die Birnen in Scheiben schneiden.

Den Dessertwein und 3 EL Amarenakirschenflüssigkeit mischen. Die Hälfte der Amarettinis in eine Schüssel legen und mit 3 EL der Amarena-Dessertwein-Mischung tränken. Die Hälfte der Birnen darüber verteilen, die restlichen Amarettinis auflegen und mit der verbliebenen Amarena-Dessertwein-Mischung tränken. Mit den restlichen Birnen und den Amarena-Kirschen belegen und das Ganze durchziehen lassen.

Für die Creme die Schlagsahne mit dem Handrührgerät steifschlagen, dann die Mascarpone, das Kaffeepulver, den Puderzucker und den Zitronensaft unterrühren. Die Creme auf dem Obst verteilen und mit Kakaopulver bestäuben.

Buon appetito!