



## Die Gerichte Italiens sind in jeder Form verführerisch!

### Antipasti – Vorspeisen:

Bruschetta „Italia“  
Tortellini mit Tomaten-Oliven-Käsesauce

### Hauptgerichte:

Artischocken-Oliven-Salat mit  
Feigen-Senf-Dressing  
Gnocchi mit Hackfleischsauce  
Gratiniertes Lachsfilet mit Rucolacreme und  
Tagliatelle mit Pesto alla Calabrese  
Kalbsrouladen „Borettane“ mit Rotweinsauce und  
Pesto-Kartoffeln

### Dessert:

Torta „Amarena“

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

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

10. Auflage

**RILA** Feinkost-Importe  
Spezialist für Ländersortimente  
Postfach 1161  
32340 Stemwede-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.

## **Bruschetta „Italia“**

### **Zutaten:**

1 Baguette

**LEVERNO Olio extra Vergine di Oliva** (natives Olivenöl extra)

**LEVERNO Condimento per Bruschetta** (Tomaten-Aufstrich)

**LEVERNO Pasta di Perperoncino** (scharfe Paprikapaste)

**LEVERNO Paté di Olive Nere** (schwarze Olivenpaste)

**LEVERNO Paté di Olive Verde** (grüne Olivenpaste)

**LEVERNO ital. Hartkäse** (Parmesan)

### **Zubereitung:**

Das Baguette schräg in Scheiben schneiden, mit Olivenöl beträufeln und mit den verschiedenen Pasten bestreichen. Den Hartkäse darüber streuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 7-10 Minuten kross backen.

*TIPP:* Bestreichen Sie das Baguette zuerst mit einer der Olivenpasten und geben Sie darauf Condimento per Bruschetta.



## **Tortellini mit Tomaten-Oliven-Käsesauce**

### **Zutaten:**

**LEVERNO Tortellini mit käsehaltiger Füllung**

**LEVERNO Pomodori con olive & formaggio**

(Tomatensauce mit Oliven & Käse)

### **Zubereitung:**

Tortellini gemäß Kochanleitung zubereiten. Die Tomatensauce erhitzen und über die abgetropften Tortellini geben.



## **Artischocken-Oliven-Salat** mit Feigen-Senf-Dressing

### **Zutaten:**

1 Glas **LEVERNO Artischockenherzen** in Öl  
½ Glas **LEVERNO Grüne Oliven**  
2 Strauchtomaten  
2 hartgekochte Eier  
100 g Roquefort  
1 Bund Schnittlauch

### *Für die Marinade:*

5 EL **LEVERNO Olio extra Vergine di Oliva**, naturtrüb  
2 EL **LEVERNO Condimento Balsamico Bianco**  
2 TL **LEVERNO Feigen-Senf**  
Salz, Pfeffer  
1 feingehackte rote Zwiebel

### **Zubereitung:**

Artischockenherzen und Oliven abtropfen lassen. Strauchtomaten in Stücke schneiden. Eier achteln. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Alle Zutaten vorsichtig miteinander vermischen und auf 4 Teller verteilen. Eine Marinade aus den angegebenen Zutaten rühren und über den Salat gießen. Roquefort in Stücke schneiden und auf dem Salat anrichten. Sofort servieren.



## **Gnocchi mit Hackfleischsauce**

### **Zutaten:**

1 Glas **LEVERNO Getrocknete Tomaten in Öl**  
400 g Rindergehacktes  
2 Zwiebeln  
2 Stangen Staudensellerie  
1 TL **LEVERNO Aglio e Olio** (Knoblauchscheiben)  
300 ml **LEVERNO Tomaten-Passata** (passierte Tomaten)  
ca. ¼l Brühe  
**LEVERNO Gnocchi di Patate** (Kartoffelklößchen)  
Gemüsebrühe

### **Zubereitung:**

Tomaten abtropfen lassen (das Öl auffangen), klein schneiden. 4 EL des aufgefangenen Öls in einer großen Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin kräftig anbraten. Zwiebeln schälen, fein hacken und mitdünsten. Sellerie putzen und in Stücke schneiden. Sellerie- und Tomatenstücke sowie Knoblauchscheiben zufügen, ca. 5 Minuten mitdünsten. Tomaten-Passata und Brühe dazugeben und 10-15 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Für die Gnocchi die Gemüsebrühe aufkochen, die Klößchen darin gar ziehen lassen. Gnocchi abtropfen lassen und mit der Sauce servieren.



## **Gratiniertes Lachsfilet mit Rucolacreme**

### **Zutaten:**

800 g Seelachsfilet

*Zum Säuern:* **LEVERNO Zitronenfix**

Salz, Pfeffer

200 ml Sahne

2 Eier

1 Glas **LEVERNO Crema di Rucola** (Rucolacreme)

**LEVERNO ital. Hartkäse** (Parmesan)

### **Zubereitung:**

Lachsfilet in Portionsstücke schneiden, säuern und leicht mit Salz und Pfeffer bestreuen. Eine Auflaufform einfetten. Eine Sauce aus Sahne, Eiern, Rucolacreme rühren. Über den Fisch gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 35-40 Minuten garen. 10 Minuten vor Ende der Garzeit mit Parmesan bestreuen.



## **Tagliatelle mit Pesto alla Calabrese**

### **Zutaten:**

250 g **LEVERNO Lasagnette Verdi** (grüne Bandnudeln)  
1-2 Gläser **LEVERNO Pesto alla Calabrese** (Paprika-Ricotta-Sauce)  
oder **LEVERNO Pesto alla Siziliana** (Tomaten-Ricotta-Sauce)

### **Zubereitung:**

Tagliatelle gemäß Kochanleitung zubereiten. Die Sauce erhitzen und zu den Teigwaren reichen.



## **Kalbsrouladen „Borettane“ mit Rotwein-Sauce**

### **Zutaten:**

8 kleine Kalbsschnitzel (je 100 g)  
Salz, Pfeffer  
1 EL **LEVERNO Italienische Kräuter**  
½ Glas **LEVERNO Pesto Rosso**  
4 dünne Scheiben Parmaschinken  
4 EL **LEVERNO Olio extra Vergine di Oliva**  
200 ml **MONTEVERDE Rosso del Salento** (Rotwein)  
100 ml Sahne  
1 Glas **LEVERNO Borettane-Zwiebeln in Balsamessig**  
1 EL Speisestärke

### **Zubereitung:**

Das Fleisch salzen, pfeffern und mit den Kräutern bestreuen. Die obere Seite mit Pesto Rosso bestreichen. Je eine halbe Scheibe Schinken darauf legen, aufrollen und mit Rouladennadeln zusammenstecken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kalbsrouladen rundherum anbraten. Die Rouladen in eine gefettete Auflaufform legen. Wein und Sahne angießen und die abgetropften Borettane-Zwiebeln zufügen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 30 Minuten garen. Rouladen herausnehmen und warm stellen. Sauce mit Speisestärke binden, eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu schmecken Pesto-Kartoffeln.



## **Pesto-Kartoffeln**

### **Zutaten:**

8 mittelgroße Kartoffeln (vorwiegend festkochend)  
½ Glas **LEVERNO Pesto Genovese**

### **Zubereitung:**

Kartoffeln gründlich waschen, in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen, abgießen, kalt abschrecken. Nach dem Auskühlen pellen und vorsichtig im Abstand von ca. 1 cm einschneiden. Die Schnittstelle vorsichtig auseinander drücken und mit einem Messer Pesto Genovese hineinfüllen. Ein Backblech mit Alufolie auslegen, die Kartoffeln darauf setzen und im vorgeheizten Backen bei 200 °C (zweite Schiene von unten) 30-40 Minuten backen.

Zu diesem Gericht schmeckt ein trockener Rotwein – **MONTEVERDE Rosso del Salento** – aus Apulien von der Halbinsel Salento.



## **Torta „Amarena“**

### **Zutaten:**

200 g **LEVERNO Amarettini**

100 g Butter

### *Für die Füllung:*

1 ½l Milch

100 g Zucker

1 Prise Salz

1 Vanilleschote

1 Packung **LEVERNO Risotto-Reis**

2 Gläser **LEVERNO Amarena-Kirschen**

### *Für den Spiegel:*

Saft der Amarena-Kirschen

1 Päckchen Tortenguss

2 EL Wasser

### **Zubereitung:**

Butter in einem Topf zerlassen. Die Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz krümelig walzen, mit der Butter verkneten. Eine Springform (ø 26 cm) einfetten, die Masse auf dem Boden verteilen. Ca. 1 Stunde kühl stellen. Die Milch mit dem Zucker, dem Salz sowie der aufgeschlitzten Vanilleschote aufkochen. Den Reis einrühren und ca. 30 Minuten auf kleinster Stufe ca. 30-35 Minuten ausquellen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Nach der Hälfte der Garzeit die Vanilleschote herausnehmen, das Mark auskratzen und unterrühren. Den Reis auskühlen lassen. Amarena-Kirschen abtropfen lassen, die Flüssigkeit auffangen.

Die Hälfte des Reises auf dem Amarettini-Boden verteilen, darauf die Kirschen geben. Den restlichen Reis auffüllen und glatt streichen. Für den Spiegel das Tortengusspulver mit dem Wasser verrühren. Saft der Amarena-Kirschen mit Wasser auf ¼ l auffüllen und aufkochen. Das angerührte Pulver einrühren, etwas abkühlen lassen und gleichmäßig auf der Torte verteilen.

*Die Torte am besten einen Tag zuvor zubereiten, (damit sie schnittfest ist) und bis zum Verzehr kühl stellen*

**Buon appetito!**