



## **Pasta, Pizza, Fisch und Gemüse aus Italiens Küchen**

### **Antipasti – Vorspeisen:**

Oliven-Tomaten-Brot  
Mini-Pizzen

### **Hauptgerichte:**

Lammkoteletts „Genovese“ und Arborio-Reis  
Tortellini-Salat und Tomaten-Cocktail  
Spaghetti-Pizza  
Fischfilet mit Käsekruste

### **Dessert:**

Amarena-Mascarpone-Creme

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

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

9. Auflage  
Art.-Nr. 32986

**RILA** Feinkost-Importe  
Spezialist für Ländersortimente  
32351 Stewede-Levern  
e-mail: [kontakt@rila.de](mailto:kontakt@rila.de)



Die **fettgedruckten** Zutaten finden Sie im Länderfeinkost-Regal unter der Marke **Leverno**.

Zusätzlich benötigte Produkte sind in normaler Schriftgröße aufgeführt.

## **Oliven-Tomaten-Brot**

### **Zutaten:**

400 g Weizenmehl

1 Beutel Trockenhefe

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

4 Eier

½ TL Salz

1 Glas **LEVERNO Paté di Olive Verde** (Olivenpaste, grün)

4 Zehen **LEVERNO Balsamico-Knoblauch**

60 g **LEVERNO getrocknete Tomaten in Öl**

100 g Sonnenblumenkerne

50 g **LEVERNO italienischer Hartkäse** (Parmesan)

### **Zubereitung:**

Das Weizenmehl mit der Trockenhefe mischen, das Öl unterrühren. Den Teig an einem warmen Ort zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen. Dann nach und nach die Eier unterrühren. Anschließend die kleingeschnittenen Knoblauchzehen und Tomaten sowie die Olivenpaste, die Sonnenblumenkerne, den Käse und das Salz zufügen. Alles gut mit den Knethaken eines Mixers vermengen. Den Teig in eine gefettete Kastenform füllen und nochmals 30-45 Minuten gehen lassen. Dann bei 200 °C 65-70 Minuten goldbraun backen.

Das Brot schmeckt am besten noch warm, bestrichen mit

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

Tipp: Alle Zutaten für den Hefeteig sollten Zimmertemperatur haben, damit der Teig besser aufgeht.



## **Mini-Pizzen**

### **Zutaten:**

**LEVERNO Mini-Pizza** (6 Stück)

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

**LEVERNO Pizza-Belag Milanese, Calabrese**

oder **Frutti di Mare**

**LEVERNO Italienischer Hartkäse**

### **Zubereitung:**

Mini Pizzen zuerst mit dem Olivenöl, dann mit den Pizza-Belägen **Milanese, Calabrese** oder **Frutti di Mare** bestreichen.

1 Glas reicht für 6 Leverno Pizzen. Abschließend mit dem Käse bestreuen.

Dazu empfehlen wir einen trockenen Rotwein.

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



## **Lammkoteletts „Genovese“**

### **Zutaten:**

2-3 EL **LEVERNO Olio extra Vergine di Oliva** (natives Olivenöl extra)

8 Lammkoteletts

Salz, Pfeffer

1 Glas **LEVERNO Pesto Genovese** (Basilikumpaste)

1 Glas **LEVERNO Borretane-Zwiebeln**

250 ml Lamm-Fond

100 ml Rotwein

evtl. Saucenbinder

**LEVERNO Arborio-Reis**

### **Zubereitung:**

Die Lammkoteletts abspülen, trockentupfen und ins heiße Öl geben. Von jeder Seite 2 Minuten scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Beidseitig mit Pesto Genovese bestreichen und in eine flache feuerfeste Auflaufform geben. Die abgetropften Borretane-Zwiebeln (Flüssigkeit aufbewahren) zwischen den Koteletts verteilen. 15 Minuten bei 220 °C backen.

Den verbliebenen Bratensatz und Zwiebelaufguß mit dem Lamm-Fond und Rotwein aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Wunsch binden.

Dazu schmeckt **Arborio-Reis**. Die Koteletts mit der Sauce anrichten und mit dem gegarten Reis servieren.



## **Tortellini-Salat**

### **Zutaten:**

250 g **LEVERNO Tortellini mit käsehaltiger Füllung**

1 Glas **LEVERNO Artischockenherzen** in Öl

1 kleine Fenchelknolle

1 Orange

150-200 g Cherry-Tomaten

Für die Marinade:

aufgefangenes Öl von den Artischockenherzen

3 TL **LEVERNO Feigensenf**

2 EL **LEVERNO Condimento Balsamico Bianco** (weißer Balsamessig)

Salz, Pfeffer

### **Zubereitung:**

Die Tortellini gemäß Packungsanleitung in Salzwasser kochen, abtropfen lassen.

Inzwischen die Artischockenherzen abtropfen lassen, das Öl auffangen. Die Artischockenherzen halbieren. Die Fenchelknolle putzen, waschen und in Scheiben schneiden, die grünen Blättchen mitverwenden. Die Orange schälen (weiße Unterhaut gründlich entfernen) und in Stücke schneiden. Die Cherry-Tomaten waschen, die Stielansätze entfernen und halbieren. Alle Zutaten miteinander vermischen.

Für die Marinade den Senf mit dem Balsamico verrühren, Salz und Pfeffer hinzufügen, das Öl unter Schlagen mit einem Schneebesen langsam hinzufügen bis die Sauce dickflüssig ist. Die Marinade unter den Salat heben und durchziehen lassen.



## **Tomaten-Cocktail**

### **Zutaten:**

400 ml **LEVERNO Tomaten-Passata**

2 TL **LEVERNO Zitronen-Fix**

1 TL Worcestersoße

je eine Prise Salz, Pfeffer, Paprikapulver  
und Cayennepfeffer

4 Eiswürfel

### **Zubereitung:**

Tomaten-Passata, Zitronen-Fix, Worcestersoße und Gewürze in einen Cocktail-Shaker geben und kurz schütteln. Die Eiswürfel in 4 Gläser verteilen, mit dem Cocktail auffüllen und servieren.



## Spaghetti-Pizza - vegetarisch

### Zutaten:

100 g **nosari Spaghetti**

Salz

4 Eier

200 g Schlagsahne

Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuß

1 Glas **LEVERNO Milanese**

1 Glas **LEVERNO Artischockenherzen in Öl**

½ Glas **LEVERNO Paprika-Filets**

1 kleine Zucchini

3 Strauchtomaten

125 g Mozzarella

1 EL Oregano

*Zum Bestreuen:* **LEVERNO italienischer Hartkäse** (Parmesan)

### Zubereitung:

Die Spaghetti gemäß Packungsanleitung kochen, gut abtropfen lassen. Die Nudeln in eine gefettete Quiche- oder Springform geben. Die Eier mit der Sahne verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß würzen und über die Spaghetti gießen. Darüber die Sauce Milanese verteilen.

Die Zucchini und Tomaten waschen, in Scheiben schneiden. Die abgetropften Artischockenherzen halbieren. Die Paprikafilets in Stücke, den Mozzarella in Scheiben schneiden. Die Pizza mit dem Gemüse und den Mozzarellascheiben belegen. Mit Oregano und Käse bestreuen und bei 200 °C ca. 45 Minuten backen.

Zu diesem Gericht schmeckt ein trockener Rotwein.

**MONTEVERDE** Rosso del Salento



## **Fischfilet mit Käsekruste**

### **Zutaten:**

750 g Fischfilet

**LEVERNO** Zitronen-Fix

Salz, Pfeffer

2 EL Mehl

1 Ei

2 EL Paniermehl

3 EL **LEVERNO Italienischer Hartkäse** (Parmesan)

*Zum Braten:* **LEVERNO Olio extra Vergine di Oliva** (natives Olivenöl extra)

### **Zubereitung:**

Den Fisch waschen, trockentupfen. Mit Zitronen-Fix beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ei verquirlen. Das Paniermehl mit dem italienischen Hartkäse mischen. Den Fisch in Mehl, Ei und der Paniermehl-Käse-Mischung wenden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Fisch beidseitig goldbraun braten. Nach Belieben den Fisch mit Zitronen-Fix nachwürzen.

Reichen Sie hierzu einen trockenen Weißwein.

**MONTEVERDE Soave** oder **MONTEVERDE Bianco della Casa**.



## **Amarena-Mascarpone-Creme**

### **Zutaten:**

1 Glas **LEVERNO Amarena-Kirschen**  
½ EL Speisestärke  
80 ml **MONTEVERDE Vinsanto Secco** (Dessertwein)  
100 g **LEVERNO Cantucci** (Mandelgebäck)  
250 g Mascarpone  
200 ml Schlagsahne  
1-2 EL Puderzucker  
2 EL **LEVERNO Zitronen-Fix**

### **Zubereitung:**

Das Gebäck etwas zerkleinern, mit dem Dessertwein tränken. Die Amarenakirschen gut abtropfen lassen, den Saft der Kirschen in einem Topf auffangen. Den Saft erhitzen, mit der Speisestärke binden, abkühlen lassen. Die Amarena-Kirschen (4 Kirschen für die Garnierung zurückbehalten) unterheben. Für die Creme die Sahne mit dem Handrührgerät steifschlagen. Mascarpone mit Puderzucker und Zitronen-Fix verrühren, die Sahne unterheben. Die getränkten Cantuccis auf 4 Dessertgläser verteilen. Schichtweise zunächst die Hälfte der Creme, dann die Amarenakirschen und die übrige Hälfte der Creme darübergeben. Mit jeweils einer Kirsche garnieren.

Als Digestif empfehlen wir **MONTEVERDE Marsala** oder **MONTEVERDE Vinsanto Secco**.

**Buon appetito!**