



Eine Reise nach Italien

Caipi

Zutaten:

1 Limette	Rohrzucker nach Geschmack
gut gekühltes Mineralwasser	Eiswürfel oder crushed ice
Trinkhalme	Minzblätter

Zubereitung:

1. die Limette klein schneiden und leicht zerdrücken
2. in 4 Gläser verteilen, den Rohrzucker dazu geben
3. beim Servieren mit Mineralwasser und Eis auffüllen
4. ein paar Minzblätter dazugeben

'Caprese'

Zutaten pro Spießchen:

2 Cocktailtomaten	1 Minimozzarella
2 Blättchen Basilikum	1 Zahnstocher
eventuell Olivenöl	

Zubereitung:

1. Tomaten waschen
2. auf den Zahnstocher zuerst eine Tomate, ein Basilikumblatt, den Minimozzarella, wieder ein Basilikumblatt und zu Schluss wieder eine Tomate aufspießen
3. wer möchte, kann noch etwas Olivenöl darüber träufeln

Bruschetta

Zutaten:

4 Scheiben Baguette	1 Knoblauchzehe
2 Tomaten	etwas Salz
frischer schwarzer Pfeffer	8 frische Basilikumblätter
1-2 Esslöffel Olivenöl	

Zubereitung:

1. die Tomaten entkernen, würfeln und nach Geschmack salzen. Nun etwas marinieren
2. den Backofen auf Grillen einstellen und die Baguettescheiben knusprig auftoasten
3. die noch warmen Scheiben mit einer Knoblauchzehe einreiben
4. die Tomaten darauf verteilen, frisches Basilikum daraufgeben, mit etwas Olivenöl beträufeln, schwarzer Pfeffer darüber mahlen und servieren

Spaghetti 'Carbonara'

Zutaten für 2 Portionen:

50-100 gr. Schinken oder durchwachsener Räucherspeck	200 gr. Spaghetti
1 Esslöffel Olivenöl	2 Eier
50-100 gr. geriebener Parmesan	Salz
Pfeffer	etwas Sahne

Zubereitung:

1. den Schinken bzw. Speck in feine Streifen und dann in Würfel schneiden
2. die Nudeln kochen
3. während die Nudeln kochen, den Schinken/Speck in dem Olivenöl sachte anbraten
4. die Eier trennen, das Eiweiß wird nicht verwendet. Das Eigelb mit der Hälfte vom Parmesan mischen, hier eventuell die Sahne hinzugeben. Etwas salzen
5. die fertigen Nudeln abgießen, dabei etwas Nudelwasser auffangen und nun die Nudeln zurück in den warmen Kochtopf geben
6. den gebratenen Schinken dazugeben und ganz leicht abkühlen lassen
7. dann die Eigelb - Parmesansoße über die nicht zu heißen Spaghetti geben (ansonsten stockt das Eigelb), gut vermischen und etwas Nudelwasser dazugeben bis alles schon cremig ist
8. sofort servieren, mit Parmesan bestreuen und frischen Pfeffer aus der Mühle darüber mahlen

Pizza

Zutaten für 2 Pizzas:

1 Teelöffel Trockenhefe oder 15 gr. frische Hefe (1/3 des Würfels)	250 gr. Mehl
1 Tasse lauwarmes Wasser	1/4 Teelöffel Salz
2 Esslöffel Olivenöl	

Zubereitung:

1. Mehl mit der Trockenhefe in einer großen Schüssel mischen
2. Wasser, Salz und Olivenöl dazugeben
3. mit dem Knethaken des Handrührgeräts vermischen
4. mit der Hand den Teig solange durchkneten, bis er schön glatt ist und nicht mehr klebt
5. den Teig zu einer Kugel formen, in die Schüssel legen und mit einem Küchenhandtuch abdecken. An einem warmen Ort "gehen" lassen, bis er etwa doppelt so groß ist
6. den aufgegangenen Teig in 2-4 Stücke teilen, dünn auswellen und dabei den Rand etwas dicker lassen, mit Pizzasauce bestreichen und den verschiedenen Zutaten wie Salami, Champignons, Ananas, Schinken, Oliven und natürlich Käse nach Geschmack belegen
7. die Pizzas bei 180° C etwa 15 Minuten backen lassen

Pizzasauce

Zutaten:

3 große Zwiebeln	3 Knoblauchzehen
2 El Olivenöl	100 gr. Tomatenmark
1 kleine Dose Pizzatomaten	1/2 El Oregano
1/2 El Basilikum	1/2 El Salz
1Tl Zucker	Pfeffer

Zubereitung:

1. Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und klein schneiden
2. danach in Olivenöl andünsten
3. Tomatenmark dazugeben und kurz mitanbraten
4. die Pizzatomaten dazugeben
5. die Gewürze, Salz, Zucker und Pfeffer dazu geben und gut umrühren
6. nun die Sauce etwa 30 Minuten leicht köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren

Apfel-Tiramisu

Zutaten:

ca. 5 säuerliche Äpfel (Boskop)	1 unbehandelte Zitrone
Zucker nach Geschmack	200 gr. Löffelbiskuit
100 ml Apfelsaft	250 gr. Mascarpone
200 gr. Schmand	Vanillezucker und Vanillepulver
200 ml Sahne	ca. 1 Esslöffel Zucker
ca. 50 gr. geröstete Mandelblättchen	

Zubereitung:

1. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und klein schneiden. In einem großen Topf mit etwas Wasser mit Zitronensaft und 2-3 Stück Zitronenschalen köcheln, bis die Apfelstücke weich sind und anfangen musig zu werden. Das Apfelmus soll nicht zu flüssig werden. Zitronenschale entfernen und komplett abkühlen lassen
2. Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten
3. Mascarpone und Schmand in einer Schüssel gut vermischen. Vanillezucker und -pulver unterrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Nach Geschmack mit Zucker süßen
4. Apfelsaft in einen Suppenteller geben, Löffelbiskuit von einer Seite kurz tränken und in eine Glasschale (Auflaufform) legen
5. auf die Löffelbiskuit die Hälfte des Apfelmus geben und ebenso die Hälfte der Mascarponecreme darauf verteilen. Wieder eine Lage Löffelbiskuit einschichten, den restlichen Apfelmus und Creme darauf verteilen
6. mit den gerösteten Mandeln bestreuen
7. im Kühlschrank einige Stunden durchziehen lassen