

## *Essen und Trinken in Montale – 12 Juni 2018*

*Kein Genuss ist vorübergehend, denn  
der Eindruck, den er zurücklässt,  
ist bleibend.  
(Johann Wolfgang von Goethe)*

\*\*\*

*Parmesanplätzchen  
mit Oliven-Topping*

\*

*Knusperoliven*

\*

*Pizzaschnecken*

\*

*Bruschetta mit Pesto  
und Paprikaaufstrich*

\*

*Mariniertes Grillgemüse*

\*

*Italienische Hackbällchen*

\*

*Cantuccini*

\*\*\*

## **Parmesanplätzchen (mit Oliven-Topping – s.u.)**

für ca. 25 Plätzchen

150g Dinkelmehl  
100g kalter Butter  
1 Prise Salz

100g frisch geriebener Parmesan  
1-2 EL Wasser

mit  
und  
mit kühlen Händen zu einem krümeligen Teig verarbeiten.  
und  
zu einem festen Teig verarbeiten. Eine Rolle von ca. 3 cm Durchmesser formen in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 30 Minuten in das Tiefkühlfach legen.

*Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen*

---

1 Eigelb

Anschließend ca. 5mm breite Scheiben abschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit bestreichen und **ca. 10 Minuten** backen.

## **Tomaten-Oliven-Topping**

100g grüne Oliven (z.B. in Kräutern eingelegte)  
100g getrocknete Tomaten  
1 große Knoblauchzehe  
3-4 EL Olivenöl  
1 Prise Salz

mit  
und  
pürieren.

*Lecker als Topping für Baguette, Ciabatta oder anderes Gebäck. Eignet sich auch sehr gut als Brotbelag statt Butter)*

## **Knusperoliven**

*Den Backofen auf 220°C/Ober-/Unterhitze vorheizen*

150g Mehl  
125g Butter (kalt, in kleine Flocken geschnitten)  
250g Käse (Parmesan o. Gouda, gerieben)  
Paprikapulver (edelsüß)  
Italienische Kräuter (getrocknet, Menge nach Belieben)

200g Oliven (trocken eingelegte)

mit

mit kalten Händen zügig zu einem homogenen Teig verarbeiten. Für ca. ½ Stunde zum Ruhen in den Kühlschrank legen.

Aus dem Teig kleine Kugeln formen und jeweils 1 Olive hineindrücken.

***Im Backofen für ca. 10 Minuten backen.***

## **Italienische Hackbällchen**

für ca. 70 Stück

1 kg Rindergehacktes  
50g Tomaten (getrocknet)  
50g Oliven  
1 helles Brötchen (vom Vortag)  
3 EL Parmesan (fein gerieben)  
1 Ei  
Knoblauch (frisch, Menge nach Belieben)  
Mediterranen Kräutern (frisch oder getrocknet)  
Salz und Pfeffer

fein hacken.

fein hacken.

in Wasser einweichen und anschließend gut ausdrücken, mit

zu einer homogenen Masse verarbeiten.

Aus dem Fleischteig gleichmäßig große Bällchen formen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im ***Backofen bei 180°C/Umluft für ca. 10-15 Minuten*** garen.

## Pizzaschnecken

### Für den Teig:

400g Dinkelmehl	und
1 gestr. TL Salz	in einer großen Rührschüssel
	mit
6 EL Olivenöl	mischen.
1 TL Zucker	mit
1/4 L warmes Wasser	
1 Würfel frische Hefe	verrühren, bis die Hefe sich aufgelöst hat.

Die Hefelösung zum Mehl gießen und mit den Knethaken des elektrischen Rührgerätes verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Die Schüssel mit einem sauberen Küchentuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Den Teig nun halbieren und jede Hälfte mit ein wenig Mehl zu einem Rechteck ausrollen.

### Für die Füllung:

2 Zwiebeln	schälen und fein würfeln.
Knoblauch (frisch, Menge nach Belieben)	ebenfalls schälen und fein hacken.
	In einer Pfanne
Pflanzenöl	erhitzen und die Zwiebeln mit dem Knoblauch weich dünsten und
1 Packung Tomaten (passiert)	hinzufügen und sämig einkochen lassen. Mit
Salz und Pfeffer	und
Mediterranen Kräutern (nach Belieben)	abschmecken.
200g Käse (z.B. Gouda oder Mozzarella)	reiben.

Den Teig halbieren und jede Hälfte zu einem Rechteck ausrollen. Mit der Tomatenfüllung bestreichen. Von der breiten Seite des Rechtecks aufrollen und mit einem scharfem Messer vorsichtig ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und jede Schnecke mit etwas Käse bestreuen.

***Im Backofen bei 180°C/Umluft für ca. 20-25 Minuten backen.***

## **Bruscetta mit Pesto und Paprikaaufstrich**

### **Grundrezept Pesto**

für 1 Grundrezept Nudeln

2 Teile Kräuter o.ä. (Basilikum, Petersilie, Rucola, getrocknete Tomaten, usw.)

nach Bedarf waschen, trocken schütteln und mit einem Messer oder im Blitzhacker fein hacken.

1 Teil Ölsaaten, Nüsse o.ä. (z.B. Pinienkerne, Walnüsse, Mandeln, usw.)

ebenfalls mit einem Messer oder im Blitzhacker fein hacken bzw. mahlen.

1 Teil geriebenen Hartkäse (Parmesan, Pecorino, Gruyere, o.ä.)

fein reiben.

Olivenöl

Alle vorbereiteten Zutaten gut miteinander vermischen und mit ausreichend verarbeiten. Das Pesto sollte so viel Olivenöl aufnehmen, dass es mit einer dünnen Schicht bedeckt ist. Mit

Knoblauch (nach Geschmack und Belieben)  
Salz und Pfeffer

und  
abschmecken.

### **Paprikaaufstrich**

2 rote Paprika  
1 gelbe Paprika  
1 Zwiebel (mittelgroß)  
Knoblauch (Menge nach Belieben)

und  
schälen und fein würfeln.  
Haut abziehen und ebenfalls fein würfeln.  
abziehen und fein hacken.

1-2 EL Pflanzenöl

in einer Pfanne erhitzen und das ganze Gemüse bei mittlerer Hitze weich schmoren. Gelegentlich umrühren und bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen. Mit

Salz und Pfeffer  
Geräuchertes Paprikapulver  
1 Prise Zucker  
1-2 TL Balsamico  
1-2 EL Olivenöl  
Tomatenmark  
Frische Kräuter (Thymian, Rosmarin, Oregano o.ä.)

und  
sowie  
abschmecken.  
hinzufügen und je nach Konsistenz noch etwas unterrühren. Nach Belieben mit garnieren.

Baguette o. Ciabatta  
Olivenöl

mit  
dünn bestreichen **im Backofen bei 150°C/Ober-/Unterhitze für ca. 5 Minuten knusprig backen** und mit Pesto oder Paprikaaufstrich bestreichen.

## Mariniertes Grillgemüse

Backofen auf 250°C vorheizen

je 1 rote, gelbe, grüne Paprika

6 EL Olivenöl

Kräutersalz

Pfeffer

getrockneten oder frischen Kräutern

(z.B. Oregano, Thymian, Rosmarin o.ä.)

waschen, putzen und in schmale Streifen schneiden. Mit

vermischen. Auf ein Backblech geben und **unter dem Grill 8-10 Minuten garen.**

---

2 Zucchini (mittelgroß)

putzen, waschen, und schräg in Scheiben schneiden. Wie die Paprika mit Olivenöl, Gewürzen Salz und Pfeffer mischen und **ebenfalls im Backofen grillen.**

---

1 mittelgroße Aubergine  
(oder zwei kleine)

waschen, putzen und in nicht zu dicke Scheiben schneiden. Wie mit den Paprika und Champignons verfahren.

Das ganze Gemüse auf einer großen Platte oder einer Auflaufform anrichten.

---

1-2 Biozitronen

5 große Knoblauchzehen

weißer Balsamico

heiß abspülen, die Schale abreiben und auspressen.

schälen und entweder auf einem Hobel in feine Scheiben raffeln, oder fein hacken. In einer Pfanne reichlich Olivenöl (mäßig) erhitzen. Den Zitronensaft, den Knoblauch, etwas Salz hinzufügen. Mit

abschmecken und über das gegrillte Gemüse geben. Mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank gut durchziehen lassen.

**Tipp:** Über das Gemüse ein paar frische Rosmarinstängel legen und mitziehen lassen. Sehr lecker zu diesem Gemüse schmeckt Tomatencreme (Kurs Sommerküche 2012), bzw. eine schnelle Aioli (Kurs Vorspeisen 2013)

## Cantuccini

250g Mehl  
175g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz  
1 TL Backpulver  
25g Butter  
2 Eier  
2 EL Mandellikör (Amaretto)  
½ TL Bittermandelöl  
200g Mandeln (ganz, ohne Haut)

in einer Schüssel miteinander vermengen.

mit dem Mehl zu einem glatten Teig verarbeiten.  
Unter den Teig kneten und in Folie gewickelt für  
½ Stunde kalt stellen.

Anschließend den Teig in 5 Rollen mit ca. 4 cm  
Durchmesser formen und auf ein mit Backpapier  
ausgelegtes Blech legen. **Im Backofen**

**bei 175°C/Umluft für 10-15 Minuten backen.**

Herausnehmen und kurz abkühlen lassen. Die

Rollen schräg in ca. 1cm breite Scheiben  
schneiden und nochmals **im Backofen bei  
gleicher Temperatur für weitere 8-10 Minuten  
backen.**