

Frittata (Sarina)

Zutaten:

Eier

Erbsen

Zwiebeln

Olivenöl

Salz/Meersalz

Pfeffer

Vorbereitung:

1. Zwiebeln schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten
2. Eier in einer Schüssel verquirlen und mit Pfeffer und Salz würzen, dann die Erbsen dazu geben
3. Die Mischung zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze braten
4. Die Frittata wenden bis sie goldgelb ist

Pasta alla Carbonara (Silvia)

Zutaten:

Eier

Parmesan

Zitronenschale

Bacon

Pasta

Vorbereitung:

- 1. 3-4 Eier mit Parmesan Käse gut mischen und in ein Wasserbad setzen mit Zitronenschale bis es fester wird.*
- 2. Am Ende Bacon einrühren*
- 3. Wasser aufsetzen und 1 kg Pasta kochen.*

Insalata caprese (Ana Maria)

Zutaten für 2 Personen:

2 Tomaten

1 Mozzarella

Olivenöl

Meersalz

frischen Basilikum

Crema di Balsamico

Zubereitung:

Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden. Mozzarellascheiben auf einen Servierteller bringen und salzen, Tomatenscheiben drauf legen und salzen. Basilikumblatt mit den Finger zerkleinern und auf die Tomaten streuen, anschließend mit Olivenöl und crema di Balsamico verfeinern.

Coppe Golose aus der Region Veneto (Ana Maria)

Zutaten für 4 Personen:

300 g Mascarpone,

100 g Puderzucker

4 Löffel Nutella

gehackte Haselnüsse

Kaffee

Zubereitung:

den Mascarpone in einen Schüssel mit dem zucker mischen, den Kaffee und die Nutella dazutun, und mischen, in 4 kleinen Schüssel servieren und mit den Haselnüssen garnieren, 1 std in Kühlschrank kühl halten.

Zuccinni Gratin (Silvia)

Zutaten:

Zuccinni

Olivenöl

Parmesan

Salz

Paniermehl

Vorbereitung:

1. 4-5 zuccinni waschen und pellen in länglichen Scheiben schneiden.
2. Zuccinni auf ein Ofenblech mit Öl legen und mit Parmesan, Salz und Paniermehl bestreuen.
3. Backen für ca. 15 Minuten.

Bruschetta (Sarina)

Zutaten:

Baguette/ Ciabatta

Tomaten

Knoblauch

Zwiebeln

Olivenöl

Frischer Basilikum

Salz/Meersalz

Pfeffer

Vorbereitung:

1. Das Brot in Scheiben schneiden, mit Olivenöl bestreichen und im Ofen kross backen
2. Tomaten (waschen), Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum klein schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen
3. Die Brotscheiben aus dem Ofen holen und mit der Tomatenmischung belegen

Insalata caprese (Ana María)

Zutaten für 2 Personen:

2 Tomaten

1 Mozzarella

Olivenöl

Meersalz

frisches Basilikum

Crema di Balsamico

Zubereitung:

Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden. Mozzarellascheiben auf einen Servierteller bringen und salzen, Tomatenscheiben drauf legen und salzen. Basilikumblatt mit den Finger zerkleinern und auf die Tomaten streuen, anschließend mit Olivenöl und crema die Balsamico verfeinern.

Coppe Golose aus der Region Veneto (Ana María)

Zutaten für 4 Personen:

300 g Mascarpone,

100 g Puderzucker

4 Löffel Nutella

gehackte Haselnüsse

Zubereitung:

den Mascarpone in einen Schüssel mit dem zucker mischen, den Kaffee und die Nutella dazutun, und mischen, in 4 kleinen Schüssel servieren und mit den Haselnüssen garnieren, 1 std in Kühlschrank kühl halten.