

# Die Rezepte unseres ersten Kochabends im November 1997

Diesen Kochabend haben wir im  
November des Jubiläumsjahres 2022 wiederholt



## Bruschetta - Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch & Olivenöl

### Zutaten für 6 Personen

- 3 Knoblauchzehen
- 6 Tomaten
- 12 dicke Scheiben Weißbrot
- kalt gepresstes Olivenöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung

- Tomaten enthäuten und klein schneiden
- Knoblauchzehen schälen und durch die Presse drücken
- Brotscheiben toasten oder im Backofen von beiden Seiten goldbraun rösten
- Das Brot mit Tomaten und dem Knoblauch bestreichen, salzen und pfeffern und mit Olivenöl reichlich besträufeln
- Sofort heiß servieren



## Sformato di tortiglioni e funghi

### Tortiglioni - Auflauf mit Pilzen

### Zutaten für 6 Personen

- 6 g getrocknete Steinpilze
- 800 g Tortiglioni (gerippte Bandnudeln)
- Salz
- 500 g Champignons
- 1 Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- Pfeffer
- 45 g Butter
- 30 g Mehl
- 200-300 ml Milch
- Fett für die Form
- $\frac{1}{2}$  Bund Thymian
- 50 g Parmesan

## Zubereitung

- Steinpilze mit 200 ml kochendem Wasser übergießen und 10-15 Minuten ziehen lassen. Tortiglioni in Salzwasser kochen
- Champignons in Scheiben schneiden. Zwiebel klein hacken. Champignons und die Hälfte der Zwiebeln bei großer Hitze anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen
- Steinpilze in ein Sieb gießen und die Flüssigkeit auffangen. Steinpilze hacken. 30 g Butter erhitzen und Pilze und die andere Hälfte der Zwiebeln anbraten. Mehl unterrühren und kurz anschwitzen. Nach und nach die Pilzflüssigkeit und die Milch hineinrühren, köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Backofen auf 200 Grad vorheizen. Ein Drittel der Soße in die Form geben. Die Nudeln und die Pilze darauf verteilen. Thymian darüber streuen. Soße darauf geben. Restliche Nudeln und Soße verteilen und mit übrigen Pilzen belegen.
- Mit Parmesan und Butterstücken versehen.
- In 15 Minuten goldbraun backen.



## Gnocchi verdi Stranolapreti Spinatknödel mit Tomatensoße

### Zutaten für 6 Personen

#### Für die Sauce:

- 1 Zwiebel
- 4 große Knoblauchzehen
- 2 Stengel Basilikum
- 1 Kg geschälte Tomaten aus der Dose
- 4 EL Olivenöl
- 3 EL Tomatenmark
- 2 TL getrockneter Oregano
- 1 Lorbeerblatt
- 2 TL Zucker
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

#### Für die Knödel:

- 600 g Knödelbrot von 12-14 Brötchen
- $\frac{1}{4}$  lauwarme Fleischbrühe
- 300 g junger Spinat
- $\frac{1}{2}$  Bund Petersilie
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g Parmesan
- 3.4 Eier
- Salz, evtl. Semmelbrösel

#### • Zubereitung:

- Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum fein hacken.
- Tomaten zerkleinern.
- Öl erhitzten und Zwiebeln glasig braten. Knoblauch zugeben und mit schmoren lassen. Tomaten und die Hälfte des Saftes und das Tomatenmark hineinrühren.

- Basilikum, Oregano, Lorbeerblatt und Zucker hinzufügen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Sauce im offenen Topf 1 Stunde einkochen lassen, dabei gelegentlich umrühren.
- Das Knödelbrot in einer Schüssel mit der Fleischbrühe übergießen und zugedeckt beiseitestellen.
- Spinat verlesen, gut waschen, tropfnass in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze zusammenfallen lassen. In einem Sieb abtropfen lassen, dann klein schneiden.
- Petersilie klein hacken.
- Knoblauchzehen durch die Presse zu dem eingeweichten Brot drücken.
- Spinat, Petersilie, Parmesankäse, Eier und Salz dazu geben.
- Alles gründlich vermengen und 20 Minuten zugedeckt stehen lassen.
- Reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen.
- Aus dem Teig (er sollte fest genug sein, sonst Semmelbrösel einkneten) mit nassen Händen Knödel formen.
- In Salzwasser legen und 20 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen. Abgetropft mit der Sauce servieren.

Um das Jahr 1330 war ein pffiffiges Bauernvolk südlich der Alpen gar nicht mit seinem strengen Priester einverstanden. Sie luden ihn zu einem Mahl ein und wollten ihn mit den stark geknofelten Knödel so vollstopfen, dass er sich daran erwürgen sollte. Er vertilgte genüsslich einen Knödel nach dem anderen, aber siehe da, es ging ihm immer besser und aus dem Strangulieren wurde nichts....



## Zitronenmousse

### Zutaten für 4 Personen

- |                                    |                            |
|------------------------------------|----------------------------|
| • 400 g gezuckerte Kondensmilch    | • Ger. Schale der Zitronen |
| • 400 ml steif geschlagene Sahne   | • Himbeeren                |
| • 170 ml Zitronensaft (4 Zitronen) | • Pfefferminze             |

### Zubereitung

- Die Kondensmilch mit dem Zitronensaft und der Schale verrühren und die steif geschlagene Sahne unterheben.
- In kleine Gläser füllen und mit Himbeeren und Pfefferminze garnieren.