

Cornelia Schinharl

Gemüse

all'italiana



Über 200 vegetarische Rezepte
aus allen Regionen Italiens

A T VERLAG

Cornelia Schinharl

Gemüse *all'italiana*

Über 200 vegetarische Rezepte
aus allen Regionen Italiens

Fotografiert von Eising Studio | Food Photo & Video
Martina Görlach und Katrin Winner

AT Verlag

Inhalt

6	Vorwort
9	Asparagi Spargel
19	Bietola, spinaci e barbabietola rossa Mangold, Spinat und Rote Bete
41	Cavolfiore e broccoli Blumenkohl und Brokkoli
51	Capperi Kapern
61	Carciofi Artischocken
71	Cavolo e cima di rapa Kohl und Stängelkohl
85	Cipolle Zwiebeln
97	Erbe e erbe selvatiche Kräuter und Wildkräuter
119	Finocchio Fenchel
127	Funghi Pilze
143	Lattuga Blattsalate
161	Legumi Getrocknete Hülsenfrüchte
181	Legumi Frische Hülsenfrüchte
205	Melanzane Auberginen
225	Olive Oliven
235	Patate Kartoffeln
253	Peperoni Paprikaschoten
273	Pomodori Tomaten
317	Sedano Sellerie
325	Zucca Kürbis
335	Zucchine Zucchini
351	Un po di tutto Gemischtes
368	Rezeptverzeichnis nach Menüfolge
372	Rezeptverzeichnis
380	Dank
383	Die Autorin

Vorwort

Schon bei meiner ersten Bekanntschaft mit Italien – als Kind mit der Familie auf einer Reise nach Südtirol – konnten mich die Spinatknödel viel mehr begeistern als das Schnitzel mit Sauce. Wenige Jahre später haben wir uns weiter in den Süden vorgewagt und sind bis nach Kampanien gefahren. Und ich stellte fest, wie gut Tomaten schmecken können. Und dieser saftige, herrlich weiße Käse dazu! Und die Parmigiana, der Auflauf aus Auberginen erst!

Auf diesen Reisen hat meine Liebe zu Italien die ersten zarten Triebe entwickelt. Wegen der Schönheit der Landschaft und der Freundlichkeit und Offenheit der Menschen, aber auch wegen der fantastischen Küche, der Fantasie und dem Können im Umgang mit Gemüse. Seither ist diese Zuneigung immer stärker geworden, und es vergeht kein Jahr, in dem ich nicht nach Italien reise. Und ich freue mich auf die Besuche in den *osterie* und *ristoranti* ebenso wie auf den Marktbesuch und den Einkauf beim *fruttivendolo*. Nirgends kann man sich so gut über traditionelle wie neue Rezepte austauschen wie dort, mit den Verkäufern ebenso wie mit ihren Kunden. Um übers Essen zu reden, hat in Italien jeder immer Zeit.

In Sachen Gemüse überbieten sich die Märkte ebenso wie die Köche und Köchinnen an Originalität und Vielfalt, der Spitzenplatz gebührt in meinen Augen aber klar Apulien. Wir waren inzwischen schon mehrmals dort und sind

immer wieder überwältigt von dem Angebot an Antipasti, mit dem wir empfangen werden. Grundlage für die unerschöpfliche Vielfalt an Antipasti-Kreationen ist fast immer Gemüse. Und die sind so gut, dass wir meist gar kein Hauptgericht mehr wollen.

Das Tolle an der italienischen Gemüseküche: Sie kennt unglaublich viele Gerichte, sie ist bunt und abwechslungsreich. Und doch sind es oft nur ein paar wenige Zutaten – von bester Qualität, topfrisch und gekonnt kombiniert. Was will man mehr? Das alles einmal zusammenfassen, aufschreiben und zu Hause nachkochen. Das Ergebnis halten Sie in Händen.

Viel Spaß damit, und lassen Sie es sich schmecken!

P.S. Vegetarierin bin ich übrigens nicht. Aber ich liebe Gemüse. Und wenn es bei uns zu Hause Fleisch oder Fisch gibt, ist es eher die Beilage. Und selbst die ist oft gar nicht nötig.





Asparagi

SPARGEL

Ob wild oder zahm, dick oder dünn, gerade oder krumm – beim Thema Spargel geht es in Italien fast ausschließlich um die aromatischen grünen Stangen. Nur im Veneto und in Südtirol wird auch weißer Spargel angebaut.

Doch beginnen wir mit dem wilden Spargel, der fast überall in Südeuropa gedeiht. Wundert man sich im Frühling über leicht gebückte Gestalten an Feld- und Wiesenrändern, die ab und zu etwas behutsam in ihren Korb legen, so suchen sie wahrscheinlich nach ihm, nach den etwa bleistiftdünnen Stängeln mit einem besonders kräftigen Aroma. Entdeckt haben den Wildspargel wohl die Griechen, die dem schmackhaften Gemüse den Namen *asparagos*, der Nicht-Gesäte, gaben. Von ihm stammen die kultivierten Sorten ab, die man in Italien und bei uns im Gemüseladen und auf dem Markt kaufen kann.

Ob grün oder weiß, beide Spargelarten kommen von ein und derselben Pflanze, einer mehrjährigen Staudenpflanze aus der Familie der Lilengewächse. Was wir uns da schmecken lassen, sind die Triebe (Sprossen), die der Wurzelstock im Frühjahr über viele Jahre hinweg stets aufs Neue produziert.

Lässt man Spargel wachsen, durchsticht er die Erde und bildet im Licht das für die grüne Farbe verantwortliche Chlorophyll. Für den Anbau von weißem Spargel wird hingegen lockere, sandige Erde zu Dämmen aufgeschich-

tet, unter denen die zarten Stangen vor Licht geschützt im Dunkeln wachsen können und dadurch weiß bleiben. Sie müssen in mühsamer Arbeit gestochen werden, bevor sie die Erde durchbrechen. Spargel mit violetten oder grünen Spitzen hat das Licht kurz gesehen, schmeckt aber ebenfalls sehr fein, meist sogar etwas würziger als der Reinweiße.

Grüner Spargel muss nur am unteren Ende geschält werden, ist schneller gar und hat einen kräftigeren Geschmack als sein weißer Verwandter. Am besten machen Sie es beim Vorbereiten so: den Spargel waschen, dann am unteren Ende mit beiden Händen anfassen und biegen. Dort, wo die Stange bricht, beginnt das holzige Ende. Die Stangen des Wildspargels müssen wie der kultivierte grüne Spargel nicht geschält werden. Beim weißen entfernt man das holzige Ende und schält ihn. Man beginnt damit kurz unter der Spargelspitze und schält nach unten hin etwas beherrzter, da die Stangen dort faseriger werden.

Beide Sorten nach dem Einkauf am besten gleich in ein feuchtes Tuch wickeln. So lassen sie sich bis zu vier Tage im Kühlschrank aufbewahren. Ganz frisch schmeckt Spargel allerdings am besten.

Asparagi alla robiola

GRÜNER SPARGEL MIT FRISCHKÄSE

Eine Spargelvariante aus dem Piemont, wo man das aromatische Gemüse gerne mit zwei weiteren Stars der Region adelt: den köstlichen Haselnüssen, die es unter dem Namen *tonda gentile* (die freundliche runde) vor allem in einer uns allen vertrauten Nuss-Nougat-Creme aus dem Hause Ferrero zu Weltruhm gebracht haben. Und mit dem Robiola. Er wird in seiner Heimat aus Kuh- oder Ziegenmilch oder aus einer Mischung mit Schafsmilch zubereitet und als Frischkäse wie auch gereift verkauft. In diesem Fall schmeckt frischer Robiola am besten. Und wenn Sie einmal keinen bekommen, nehmen Sie als Ersatz am besten Ziegenfrischkäse.

Für 4 Personen als Antipasto

500 g grüner Spargel
(möglichst dünne Stangen)
Salz
100 g Rucola oder gemischte junge
Salate oder Gemüseblätter
3 EL Haselnusskerne
5 EL Olivenöl
1 EL Zitronensaft
schwarzer Pfeffer aus
der Mühle
ca. 100 g Robiola (am besten
als Frischkäse)

Die holzigen Enden der Spargelstangen entfernen.
Wasser mit Salz zum Kochen bringen und den Spargel
darin etwa 5 Minuten bissfest kochen.

Während das Wasser heiß wird, den Rucola beziehungsweise die Salat- oder Gemüseblätter auf vier Teller verteilen.

Die Haselnusskerne mittelgrob hacken und mit 2 Teelöffeln Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze unter Rühren anrösten, bis sie fein duften. Leicht salzen und auf einem Teller beiseitestellen.

Den Zitronensaft mit Salz und Pfeffer verrühren, das restliche Öl nach und nach mit einer Gabel zu einer cremigen Sauce unterschlagen.

Den Spargel abtropfen lassen und auf den Blättern verteilen. Vom Robiola mit zwei Teelöffeln kleine Stücke abnehmen und daraufsetzen. Die Nüsse darüberstreuen und zum Schluss alles mit dem Dressing beträufeln. Mit knusprigem Weißbrot servieren.



Tortellini alle verdure con salsa di noci

GEMÜSE-TORTELLINI MIT NUSSSAUCE

Ein Klassiker aus Ligurien, wo er aber meist in Form von Ravioli serviert wird. Tortellini hingegen haben in der Emilia Romagna Tradition.

**Für 6 Personen als *primo*
oder für 4 als *secondo***

FÜR DEN TEIG

300 g Mehl
3 Eier
Salz
Mehl für die Arbeitsfläche

FÜR DIE FÜLLUNG

1 Stange Lauch
250 g Mangoldblätter
1 große Handvoll Borretschblätter
1 Bund Petersilie
Salz
1 Ei
75 g Pecorino (oder Parmesan),
frisch gerieben
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebene Muskatnuss

FÜR DIE SAUCE

1 Scheibe Weißbrot
100 g Walnusskerne
30 g Pinienkerne
1 Knoblauchzehe
4 EL Olivenöl
2 EL Stracchino, ersatzweise
anderer Frischkäse
1 Zweig Minze
Salz, schwarzer Pfeffer aus der
Mühle

Das Mehl mit den Eiern und dem Salz zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in ein Küchentuch hüllen und bei Zimmertemperatur etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen für die Füllung den Lauch mit dem schönen Grün fein hacken. Den Mangold und die Kräuterblättchen mit dem Lauch in kochendem Salzwasser 1–2 Minuten zusammenfallen lassen. Kalt abschrecken, gut ausdrücken und fein hacken.

Die Mangoldmischung mit dem Ei und dem Käse verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den Teig vierteln und auf der bemehlten Arbeitsfläche oder mit der Nudelmaschine so dünn wie möglich ausrollen. Mit einem Ausstecher Teigkreise von etwa 5 cm Durchmesser ausschneiden. Jeweils in die Mitte ½ Teelöffel von der Füllung geben. Die Teigkreise zu Halbmonden zusammenklappen und die Ränder leicht zusammendrücken. Die beiden Seiten der Halbmonde etwas nach außen ziehen und über dem Zeigefinger nach hinten klappen. Die Enden gut zusammendrücken.

Für die Sauce das Brot mit Wasser bedecken und weich werden lassen. Die Walnusskerne mit kochendem Wasser übergießen, kurz ziehen lassen und kalt abschrecken. Die braune Haut so gut wie möglich abziehen. Die Walnusskerne mit den Pinienkernen in einer trockenen Pfanne bei mittlerer Hitze leicht anrösten.

Den Knoblauch fein hacken, das Brot ausdrücken. Beides mit den Kernen, dem Öl und dem Stracchino fein pürieren. Die Minzeblättchen fein hacken und untermischen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Ravioli reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Ravioli darin etwa 3 Minuten kochen.

Die Nussauce mit 4 Esslöffeln Nudelkochwasser cremig rühren. Die Ravioli aus dem Wasser heben und in tiefe Teller geben. Mit der Nussauce anrichten.



Fagiolini e zucchini con fiori di zuccine

GRÜNES GEMÜSE MIT ZUCCHINIBLÜTEN

Zucchini und grüne Bohnen haben etwa zur selben Zeit Saison und passen auch sehr gut zusammen, wie diese Kombination beweist. Entdeckt haben wir sie in Umbrien.

Für 4 Personen als Antipasto oder *contorno*

250 g grüne Bohnen
Salz
1 größere junge rote Zwiebel
200 g junge Zucchini
12 Zucchini Blüten
4 EL Olivenöl
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Die Bohnen von den Enden befreien. Größere Bohnen halbieren. In einem Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Bohnen darin 10–12 Minuten al dente kochen. Kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Inzwischen die Zwiebel vierteln und in feine Streifen schneiden. Die Zucchini der Länge nach in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden, dann quer in ebenso breite Streifen. Die Zucchini Blüten vorsichtig kalt abspülen und trocken tupfen. Den Stempel aus der Mitte herauslösen.

In einer Pfanne die Hälfte des Öls erhitzen. Die Zucchini streifen mit der Zwiebel einrühren, salzen und bei mittlerer Hitze unter Rühren etwa 5 Minuten bissfest braten. Die Bohnen dazugeben und wieder heiß werden lassen. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken, in eine Schüssel geben und zugedeckt warm halten.

Das restliche Öl in die Pfanne geben. Die Zucchini Blüten darin etwa 2 Minuten braten, bis sie zusammenfallen und leicht gebräunt sind. Salzen und auf dem Bohnengemüse anrichten. Sofort servieren.



REZEPTVERZEICHNIS NACH MENÜFOLGE

Antipasti

- Artischocken mit Dicken Bohnen und Spargel 67
- Artischocken, frittiert 66
- Artischocken, gebacken 64
- Artischocken, gefüllt geschmort 63
- Artischocken, rohe, mit Spänen von Grana Padano 62
- Auberginen mit Orange 210
- Auberginen, gebacken 212
- Auberginen, gegrillt, mit Tomaten 207
- Auberginenauflauf 215
- Auberginenbällchen mit Tomatensauce 213
- Auberginengemüse, pikantes 216
- Auberginen-»Kaviar« 206
- Auberginen-Mozzarella-Auflauf 223
- Auberginenröllchen aus dem Ofen 221
- Birnencarpaccio mit Rucola 146
- Blumenkohlsalat 47
- Brokkoli mit Knoblauchöl 44
- Brote, geröstet, mit Tomaten 277
- Brot-Ricotta-Bällchen 20
- Brotsalat, toskanischer 284
- Brotscheiben, geröstet, mit Knoblauch und
»Grünzeug« 72
- Brotwürfel, geröstet mit Stängelkohl und Erbsen 74
- Cherrytomaten aus dem Ofen 288
- Crostini mit Dicken Bohnen und Pecorino 182
- Crostini mit Kaperncreme 54
- Crostini mit Kürbiscreme 328
- Crostini mit Steinpilzcreme 130
- Crostini mit Tomaten und Mozzarella 281
- Crostini, heiße, mit Ziegenkäse 280
- Dicke Bohnen mit Pecorino 184
- Dicke-Bohnen-Mousse mit Gemüse 162
- Dicke-Bohnen-Salat mit Spargel 187
- Dinkelsalat 352
- Eierkuchen mit Erbsen und Frischkäse 190
- Eierkuchen mit Paprika und Taleggio 262
- Eierkuchen mit wildem Löwenzahn 156
- Erbsen-Crostini 186
- Fenchel, überbacken 125
- Fenchel-Orangen-Salat 120
- Fenchelsalat mit Pecorino 122
- Gemüse, gefüllt 358
- Gemüse, gemischte, mit Fontina 361
- Gemüse, grünes, mit Zucchini Blüten 194
- Gemüsecreme, kalte, mit Frischkäse 260
- Gemüsesalat, lauwarmer, mit Kapern 56
- Gemüsestreifen mit Olivenpaste 226
- Getrocknete Tomaten mit Kräuterricotta 314
- Getrocknete Tomaten, gefüllt 313
- Gorgonzola-Panna-Cotta mit Sellerie-Trauben-Tatar 319
- Grüne Sauce mit kleinen Tomaten 52
- Grüner Spargel mit Frischkäse 10
- Hefeteigbällchen, knusprige 42
- Kartoffel-Paprika-Salat 236
- Käseflans mit mariniertem Spargel 13
- Kichererbsensalat 164
- Kräuterblätter, ausgebacken 98
- Kräuter-Eierkuchen 109
- Linsensalat mit Rucola und Tomaten 163
- Ofengemüse 360
- Oliven, mariniert 229
- Oliven-Tomaten-Creme 228
- Paprika, frittiert, mit Brotbröseln 259
- Paprika, mariniert 254
- Paprikagemüse, scharfes 263
- Paprikaröllchen mit Nusscreme 256
- Paprikaschoten, gebraten 264
- Paprikaschoten, gefüllt 267
- Paprikaschoten, gefüllt, mit Polenta 268
- Pilz-Carpaccio 128
- Pilze im Päckchen 132
- Pilze, gefüllt 133
- Pizza, sizilianische 92
- Pizzaturm mit Frühlingszwiebeln und Mozzarella 90
- Platterbsen mit Löwenzahn 167
- Radicchio, gebacken 152
- Radicchiosalat mit Granatapfelkernen 150
- Ricottaflan mit Kapern und Tomaten 55
- Ricottatörtchen mit Cherrytomaten 305
- Rote-Bete-Carpaccio mit Ricotta 21

Rucola mit Ricottabällchen 144
 Salat aus frischen Borlottibohnen 188
 Salat, junger, mit Holunderblüten 149
 Salat, geschmort, mit Rosinen und Pinienkernen 157
 Sellerie, überbacken 321
 Selleriesalat mit Äpfeln und Walnüssen 320
 Sommersalat aus Ligurien 276
 Spinatflan mit Käsesauce 22
 Tomaten und Mozzarella mit Zucchinipesto 283
 Tomaten, karamellisiert 286
 Tomatenpesto mit Ricotta 312
 Zucchini mit Basilikum und Pinienkernen 336
 Zucchini, gegrillt, mit Mozzarella 341
 Zucchini, roh, mariniert 339
 Zucchini, überbacken 340
 Zucchini Blüten, gefüllt 342
 Zucchini kuchen 346
 Zwiebeln, gefüllt 95
 Zwiebel-Tomaten-Fladen 232
 Zwiebeltorte 93

Contorni

Artischocken, frittiert 66
 Artischocken, gebacken 64
 Artischocken, gefüllt, geschmort 63
 Auberginengemüse, pikantes 216
 Auberginen-»Kaviar« 206
 Auberginen-Mozzarella-Auflauf 223
 Blumenkohlsalat 47
 Brokkoli mit Knoblauchöl 44
 Brotwürfel, geröstet, mit Stängelkohl und Erbsen 74
 Cherrytomaten aus dem Ofen 288
 Fenchel, überbacken 125
 Fenchel-Orangen-Salat 120
 Fenchelsalat mit Pecorino 122
 Gemüse, grünes, mit Zucchini Blüten 194
 Kartoffel-Paprika-Salat 236
 Kichererbsenpüree mit Rosmarinöl 174
 Kichererbsensalat 164
 Linsensalat mit Rucola und Tomaten 163
 Paprikagemüse, scharfes 263
 Paprikaschoten, gebraten 264
 Pilze im Päckchen 132
 Pilze, gefüllt 133

Pizza, sizilianische 92
 Radicchiosalat mit Granatapfelkernen 150
 Salat aus frischen Borlottibohnen 188
 Salat, geschmort mit Rosinen und Pinienkernen 157
 Salat, junger, mit Holunderblüten 149
 Weiße Bohnen, geschmort 168
 Zwiebel-Tomaten-Fladen 232

Primi

Artischocken mit Dicken Bohnen und Spargel 67
 Auberginen, gebacken 212
 Auberginenravioli 219
 Auberginenröllchen aus dem Ofen 221
 Bandnudeln mit Pilzsugo 139
 Bandnudeln mit Mangold und Zitronenschale 34
 Basilikumrisotto mit gebratenen Tomaten 114
 Blumenkohlrisotto 45
 Bohnensuppe, toskanische 173
 Brennessel-Ravioli mit Spargelbutter 116
 Brot-Käse-Suppe mit Wildkräutern 110
 Brotsuppe mit Gemüse 75
 Brotwürfel, geröstet, mit Stängelkohl und Erbsen 74
 Buchweizennudeln mit Wirsing und Käse 76
 Dicke-Bohnen-Püree mit wildem Löwenzahn 177
 Dinkel-»Risotto« 111
 Dinkelsuppe 354
 Eier in Tomatensauce 302
 Erbsencremesuppe mit Gremolata 193
 Erbsenpüree mit Paprikastreifen 197
 Erbsenrisotto mit Minzpesto 196
 Fenchelcremesuppe 123
 Gemüsecreme, kalte, mit Frischkäse 260
 Gemüse-Lasagne 363
 Gemüsesuppe 367
 Gemüse-Tortellini mit Nussauce 27
 Gersten-»Risotto« mit Paprikacreme 271
 Gersten-Wildkräuter-Suppe 112
 Gnocchi, grüne, mit Tomatensugo 250
 Gorgonzola-Panna-Cotta mit Sellerie-Trauben-Tatar 319
 Kartoffel-Bohnen-Kuchen 251
 Kartoffel-Gnocchi mit frischer Tomatensauce 245
 Kartoffelkuchen aus Neapel 242
 Kartoffel-»Lasagne« mit Pilzen 240
 Kastaniennudeln mit Pilzen und Fenchelkraut 136

Kastaniensuppe mit Steinpilzen und Kürbis 131
 Kichererbsenpüree mit Rosmarinöl 174
 Kichererbsensuppe mit Aubergine 169
 Kürbiscreme mit Ofenkäse 327
 Kürbis-Gnocchi mit Salbeibutter 331
 Kürbisravioli 330
 Kürbisrisotto mit Orange 333
 Löwenzahn-Kartoffel-Suppe 147
 Mangold-Apfel-Risotto 23
 Nudeln mit grünen Bohnen 201
 Nudeln mit Ofentomaten, Rucolapesto und Ricotta 292
 Nudeln mit Sellerie 322
 Nudeln mit Zwiebelsugo 89
 Nudeln, grüne 33
 Ofenpolenta mit Pilzen und Käse 141
 Öhrchennudeln mit Blumenkohl 48
 Öhrchennudeln mit Stängelkohl 83
 Pasta mit Artischocken und getrockneten Tomaten 69
 Pasta mit Auberginenragout 218
 Pasta mit Dicke-Bohnen-Püree 198
 Pasta mit Kartoffeln 238
 Pasta mit Kichererbsen 175
 Pasta mit Platterbsenpüree und Pilzen 179
 Pesto aus rohen Tomaten und Mandeln 296
 Pesto, rotes 311
 Pfannkuchen, gefüllt und überbacken 80
 Pilzrisotto 140
 Platterbsen mit Löwenzahn 167
 Polenta mit Spinat und Gorgonzola 32
 Polenta-Gnocchi, gratiniert, mit Tomaten 300
 Polentagratin 365
 Radicchio-Lasagne 158
 Radicchio-Risotto 153
 Ricotta-Spinat-Gnocchi 37
 Romanasalat, gefüllt 155
 Rote-Bete-Gnocchi 246
 Rote-Bete-Risotto mit Walnüssen 24
 Schlutzkrapfen 115
 Spaghetti mit Dicken Bohnen und Cherrytomaten 199
 Spargel-Cannelloni 16
 Spinatflan mit Käsesauce 22
 Spinat-Ricotta-Ravioli 31
 Suppe aus frischen Borlottibohnen 191
 Suppe aus Wilderbsen oder Linsen 170
 Teigtaschen mit Kartoffel-Minze-Füllung 239
 Tomaten, karamellisiert 287

Tomaten-Brot-Suppe 291
 Tomaten-Mozzarella-»Sauce«, kalte 298
 Tomatenpesto mit Ricotta 312
 Tomatensauce 294
 Tomatensauce, kalte 297
 Tomatensugo, scharfer, mit Oliven und Kapern 295
 Weiße Bohnen, geschmort 168
 Weißer Spargel mit Bozner Sauce 14
 Wirsingsuppe mit Käse 78
 Ziegenkäseklößchen mit Paprikacreme 266
 Zucchini-»Risotto« mit Käsecreme 344
 Zwiebelsuppe 88

Secondi

Auberginenaufguss 215
 Auberginenbällchen mit Tomatensauce 213
 Auberginen-Mozzarella-Aufguss 223
 Auberginenravioli 219
 Auberginenröllchen aus dem Ofen 221
 Auberginenscheiben, gebraten, im Eier-Käse-Mantel 222
 Bandnudeln mit Pilzsugo 139
 Bandnudeln mit Mangold und Zitronenschale 34
 Basilikumrisotto mit gebratenen Tomaten 114
 Blumenkohlrisotto 45
 Bohnensuppe, toskanische 173
 Brennesselravioli mit Spargelbutter 116
 Brot-Käse-Suppe mit Wildkräutern 110
 Brotsuppe mit Gemüse 75
 Buchweizennudeln mit Wirsing und Käse 76
 Dicke-Bohnen-Püree mit wildem Löwenzahn 177
 Dinkel-»Risotto« 111
 Eier in Tomatensauce 302
 Eierkuchen mit Erbsen und Frischkäse 190
 Eierkuchen mit Paprika und Taleggio 262
 Eierkuchen mit wildem Löwenzahn 156
 Erbsencremesuppe mit Gremolata 193
 Erbsenpüree mit Paprikastreifen 197
 Erbsenrisotto mit Minzpesto 196
 Fenchel, überbacken 125
 Gemüse, gefüllt 258
 Gemüse, gemischte mit Fontina 361
 Gemüse, gemischte, und Käse vom Grill 355
 Gemüse-Lasagne 363

Gemüsesalat, lauwarmer, mit Kapern 56
 Gemüsesuppe 357
 Gersten-»Risotto« mit Paprikacreme 271
 Gersten-Wildkräuter-Suppe 112
 Gnocchi, grüne, mit Tomatensugo 250
 Grüne Bohnen und Kartoffeln mit Basilikumcreme 203
 Kartoffel-Bohnen-Kuchen 251
 Kartoffel-Gnocchi mit frischer Tomatensauce 245
 Kartoffelkuchen aus Neapel 242
 Kartoffel-»Lasagne« mit Pilzen 240
 Kartoffelteig-Focaccia, gefüllt 241
 Käse-Eier-Bällchen 299
 Kastaniennudeln mit Pilzen und Fenchelkraut 136
 Kastaniensuppe mit Steinpilzen und Kürbis 131
 Kichererbsensuppe mit Aubergine 169
 Kräuter-Eierkuchen 109
 Kürbis-Gnocchi mit Salbeibutter 331
 Kürbisravioli 330
 Kürbisrisotto mit Orange 333
 Löwenzahn-Kartoffel-Suppe 147
 Mangold-Apfel-Risotto 23
 Nudeln mit grünen Bohnen 201
 Nudeln mit Ofentomaten, Rucolapesto und Ricotta 292
 Nudeln mit Sellerie 322
 Nudeln mit Zwiebelsugo 89
 Nudeln, grüne 33
 Ofengemüse 360
 Ofenpolenta mit Pilzen und Käse 141
 Öhrchennudeln mit Blumenkohl 48
 Öhrchennudeln mit Stängelkohl 83
 Paprikaschoten, gefüllt, mit Polenta 268
 Pasta mit Artischocken und getrockneten Tomaten 69
 Pasta mit Auberginenragout 218
 Pasta mit Dicke-Bohnen-Püree 198
 Pasta mit Kartoffeln 238
 Pasta mit Kichererbsen 175
 Pasta mit Platterbsenpüree und Pilzen 179
 Pesto aus rohen Tomaten und Mandeln 296
 Pfannkuchen, gefüllt und überbacken 80
 Pilzrisotto 140
 Pizza, sizilianische 92
 Pizzaturm mit Frühlingszwiebeln und Mozzarella 90
 Polenta mit Spinat und Gorgonzola 32
 Polenta-Gnocchi, gratiniert, mit Tomaten 300
 Polentagratin 365
 Radicchio-Lasagne 158
 Radicchio-Risotto 153
 Ricotta-Spinat-Gnocchi 37
 Ricottatörtchen mit Cherrytomaten 305
 Romanasalat, gefüllt 165
 Rote-Bete-Gnocchi 246
 Rote-Bete-Risotto mit Walnüssen 24
 Schlutzkrapfen 115
 Sellerie, überbacken 321
 Spaghetti mit Dicken Bohnen und Cherrytomaten 199
 Spargel-Cannelloni 17
 Spargelgröstl 15
 Spinatködel auf Käsesauce 39
 Spinat-Ricotta-Ravioli 31
 Suppe aus frischen Borlottibohnen 191
 Suppe aus Wilderbsen oder Linsen 170
 Teigtaschen mit Kartoffel-Minz-Füllung 239
 Tomaten-Mozzarella-»Sauce«, kalte 298
 Tomatenpesto mit Ricotta 312
 Tomatensauce, kalte 297
 Tomatensugo, scharfer, mit Oliven und Kapern 295
 Topfenknödel auf Knoblauchspinat 38
 Weißer Spargel mit Bozner Sauce 14
 Wirsingröllchen mit Kartoffel-Käse-Sauce 79
 Wirsingsuppe mit Käse 78
 Ziegenkäseklößchen mit Paprikacreme 266
 Zucchini-kuchen 346
 Zucchini-»Risotto« mit Käsecreme 344
 Zwiebeln, gefüllt 95
 Zwiebeltorte 93



Vorne von links nach rechts: Patrizia und Claudio, Maria und Giacomo.
Dahinter die guten Geister der Malvarina, davor Poc und Mela.



*Arrivederci
e Grazie*