

## Menüvorschlag Italien

### Überbackene Auberginen - Parmigiana die melanzane

für 4-6 Personen als Hauptgericht



- Man nehme:
- 1000 Gramm Auberginen (3 große)
- 2 Gläser von unser Tomatensauce oder selbergemachte Tomatensauce
- 250 Gramm Büffelmozzarella (gibts auch bei uns)
- 20 Blätter Basilikum, oder im Winter 2 Teelöffel getr. Basilikum
- 250 Gramm geriebener Trentingrana (Italienischer Hartkäse) gibt's bei uns
- 350ml Olivenöl (am besten unser Terra Kreta ÖL)
- schwarzer Pfeffer, Salz
- 2 Zehen Knoblauch , ganz fein geschnitten

Die Auberginen waschen, beidseitig die Enden kappen und den Rest in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden, (Mit Brotmaschine)leicht salzen und beiseite stellen.

In einem Topf 1 EL Olivenöl erhitzen, Den Knoblauch reingeben, aber nicht braun anbraten. Die Salsa Fungi zugeben, und ca. 5 Min. leicht köcheln lassen.

In einer großen Pfanne(am besten beschichtet) portionsweise das Öl stark erhitzen und die Auberginenscheiben von beiden Seiten goldgelb anbraten. Die Scheiben danach auf Küchenkrepp legen, damit sie nicht so ölig bleiben. (Muss man aber nicht)

Den Mozzarella in möglichst viele, möglichst kleine Würfel schneiden.

Basilikum waschen und die einzelnen Blätter abzupfen.

Nun eine weite, ofenfeste Form mit der Salsa Fungi ausstreichen, eine Lage Auberginenscheiben darin auslegen, salzen und pfeffern (nicht übertreiben) und dann darauf den Mozzarella und den geriebenen Trentigrana darauf verteilen, ca. die Hälfte der Salsa Fungi löffelweise darüber geben und nun die Basilikumblättchen darauf verteilen.

Nun noch eine Lage Auberginenscheiben, Salsa Fungi und mit den Käsesorten abschließen .

Die Parmigiana im Backofen ca. 40 Minuten bei 170 °C backen - kalt oder lauwarm servieren.

### Meine Weinempfehlung:

#### Meine Primitivo aus Italien

Der saftige Wein aus Apulienhat eine jugendliche Frucht verschiedener Kirschtöne.Ein Hauch von Eukalyptus. - Ein Super Wein für jeden Tag. Rebsorte: Primitivo 13,0% vol

## Spaghetti mit Garnelen oder Frutti de Mare

### Für 4 Personen

500g Frutti de mare oder 500 Garnelen geschält	1 frischer Rosmarinzwieg
500 g Spaghetti von Martelli ( Toskana)	Zucker
4 Knoblauchzehen	Salz
8 EL Olivenöl zum Braten	2 EL gekörnte Hühnerbrühe
3 mittelgroße Zucchini	200 ml trockener Weißwein
1 frische, rote Chili-Schote	300 ml heißes Kochwasser der Spaghetti
(Peperoncini) Kann man weglassen	4EL bestes Olivenöl (gibt's bei uns)

Frutti de Mare auftauen .Wenn´s schnell gehen muss auch unter fließendem kaltem Wasser Spaghetti in leicht gesalzenem Wasser sehr bissfest garen,(etwa 5 Minuten. 150ml Kochwasser aufheben) Knoblauchzehen mit Messerrücken andrücken.

4 Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die in1 cm Streifen geschnittenen Zucchini anbraten. Nachdem die Zucchini Farbe angenommen haben, die Knoblauchzehen, die Peperoncini und den Rosmarinzwieg in die Pfanne geben.

Mit Zucker, Salz und Hühnerbrühe würzen und mit einem Schuss Weißwein ablöschen.

Die abgegossenen Spaghetti und die Frutti de Mare in die Pfanne geben und das Ganze mit dem heißen, Kochwasser ablöschen. Alles so lange unter rühren köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist und die Spaghetti,„al dente“ gegart sind. Sollten die Spaghetti noch zu hart sein noch etwas Wasser nachgießen Pasta auf Tellern anrichten. Mit dem unserem extra nativen Olivenöl beträufeln. Wenn man möchte, kann man noch frisch geriebenen Parmesan drüberstreuen

**Weinempfehlung:** Unser Weißwein: Terre Allegro ! Ein Trebbiano für wenig Geld und vollem Geschmack !