

Minestrone

Zutaten für 8 Portionen:

150 g	Lauch
100 g	Sellerie
100 g	Kartoffel(n), gewürfelt
100 g	Möhre(n)
200 g	Tomate(n), gewürfelt
100 g	Rübe(n), weiße
100 g	Parmesan, geriebener
100 g	Reis (Langkornreis)
100 g	Speck (fetter Räucherspeck)
100 g	Butter
100 g	Nudeln (Makkaroni)
30 g	Zwiebel(n), fein geschnittene
1 EL	Petersilie, gehackte
1 Zehe/n	Knoblauch
1 ½ Liter	Fleischbrühe
	Pfeffer
	Salz

Gemüse putzen und in Blättchen schneiden. Zwiebel in Butter anschwitzen. Gemüseblättchen zugeben und 15 Min. dünsten. Mit Fleischbrühe auffüllen, würzen.

Makkaroni in Stücke gebrochen, Reis, Kartoffeln und Tomaten beifügen. Suppe 30 Min. leicht kochen lassen.

Speck anschwitzen und mit fein gehacktem Knoblauch in die Suppe geben.

GANITUR: Petersilie beim Anrichten darüber streuen, Parmesan separat reichen

Gratiniertes Schweinefilet mit Tomaten und Mozzarella

Das Filet in 1 1/2 - 2 cm dicke Scheiben schneiden und unter Wenden in heißem Öl kurz anbraten. Aus der Pfanne nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Basilikumblättchen von den Stielen zupfen.

Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden. Eine Gratinform einfetten und die Filet-Mozzarella- und Tomatenscheiben fächerförmig schichten. Basilikumblättchen zwischen die Scheiben legen.

Gratin mit einigen Tropfen Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Im vorgeheizten Ofen bei 250° 10 -15 Min. überbacken.

Dazu schmeckt Weißbrot oder Ciabatta und Salat.

Zutaten für 6 Portionen:

900 g Schweinefilet

750 g Tomate(n)

3 Pck. Mozzarella

1 1/2 Topf Basilikum

Salz und Pfeffer, aus der Mühle

Olivenöl

Fett, für die Form

Ananas - Marsala – Cremespeise ein italienisch angehauchtes Dessert

Die zerbröselten Kekse mit 5 EL Marsala beträufeln und gut durchmischen; ca. 30 Minuten ziehen lassen; auf 4 hohe Gläser verteilen; die Ananasstückchen darauf verteilen; den Mascarpone mit Puderzucker und dem restlichen Marsala glatt vermengen (nur wenn die Creme zu fest sein sollte, mit Milch verlängern) und ebenfalls in die Gläser füllen; diese für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen; mit Krokant bestreut servieren.

Zutaten für 6 Portionen:

- 240 g Kekse (Amarettini), zerbröselt (alternativ: 200g Sandkuchen)
- 7 ½ EL Marsala, (alternativ: süßer Sherry)
 - 6 Ananas in Scheiben, frisch, in kleine Stücke geschnitten
- 750 g Mascarpone
- 75 g Puderzucker
- 3 EL Milch, (bei Bedarf)
- 3 EL Marsala
- 6 EL Krokant, (Mandel-, bei meinen Rezepten)