

Pomodori ripieni - gefüllte Tomaten

Zutaten (für 4 Personen):

4 Tomaten; je 40 g Petersilie; Basilikum und Parmesan; 1 Essl. Oregano (Majoran); 4 Essl. Olivenöl; ca. 200 g Semmelbrösel; Pfeffer und Salz

Zubereitung:

Die Tomaten auf die Stielseite stellen und oben einen Deckel abschneiden. Das Innere aushöhlen. Kräuter mit Knoblauch fein hacken, ebenso den Parmesan reiben. Mit Öl und Semmelbrösel zu einer Art Pesto/Creme verrühren.

Die Creme in die geöffneten Tomaten füllen. Eine Auflaufform ausbuttern, die Tomaten hineinstellen und bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen.

Maiale alla Napoletana

Zutaten (für 4 Personen):

4 Schweinekoteletts oder Schnitzel; 2 halbierte Knoblauchzehen; Mehl; 2 Essl. Olivenöl; 1/2 Tl. getrockneter Salbei oder 1 Essl. frisch gehackter; Salz und Pfeffer nach Geschmack

Für die Sauce:

10 Tomaten, enthäutet und kleingeschnitten; 30 g Butter; 1 Essl. Olivenöl; 1 Stange Stangensellerie; 1 Zwiebel; 2 Knoblauchzehen; ein gestr. Teelöffel Zucker; 1 Tasse Wasser; Salz und Pfeffer nach Geschmack; 1 gestr. Teelöffel getrocknetes Basilikum oder die doppelte Menge frisch; 2 gestr. Esslöffel feingehackte Petersilie

Zubereitung:

Tomaten häuten. Die Kerne und das Innere entfernen, den Rest kleinschneiden.

Stangensellerie in feine Würfel schneiden, ebenso die Zwiebel. Tomaten mit Butter, Öl, Sellerie, Zwiebel, Zucker und Wasser in eine Pfanne/einen Topf geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Unter Rühren aufkochen lassen. Ca. 15 Min. weiter schmoren lassen.

In der Zwischenzeit das Fleisch mit der Knoblauchzehe einreiben und würzen. Mit Mehl bestäuben und scharf anbraten, bis beide Seiten goldbraun sind.

Die Sauce in einer feuerfesten Form verteilen. Die Kräuter hinzufügen.

Das Fleisch in die Schüssel geben und mit einem Salbeiblatt bedecken. Bei 180 Grad ca. 30 Minuten garen lassen.

Fruchtgelee

Zutaten (für 4 Personen):

Pro Person 1 Handvoll Früchte oder Beeren; 400 ml Fruchtsaft; ca. 4 Essl. Zucker; 6 Blatt

Gelatine

200 ml Sahne

Zubereitung:

Die Früchte zerkleinern. Bei Tiefkühlobst nur die Hälfte auftauen. Gelatine im Fruchtsaft und den aufgetauten Früchten auflösen. Mit den anderen Früchten vermengen, in Gläsern portionieren und kalt stellen.

Mit geschlagener Sahne servieren.