

# Crostini di cavolfiore

---

Dies Blumenkohlcrostinis sind nach einem Rezept von Jole Mattoni/Umbrien. Heute serviert man Crostinis in der Regel als Vorspeise. Auch werden sie nicht mehr, wie in diesem Rezept, in Wasser getaucht, sondern in Öl angebraten oder gewürfelt.

Früher war dieses Gericht auf den Bauernhöfen Umbriens die erste Mahlzeit , die man gegen 9 Uhr einnahm, nachdem schon mehrere Stunden auf den Feldern gearbeitet wurde. Oder man nahm sie als einfaches Nacht Mahl zu sich.

## Zutaten:

250 g Blumenkohl; vier Scheiben Weißbrot; 5 Essl. Olivenöl; zwei Knoblauchzehen; Pfeffer und Salz

## Zubereitung:

Blumenkohl putzen und in kleine Röschen teilen. Die werden in Salzwasser gekocht. In der Zwischenzeit die Brotscheiben halbieren und rösten – entweder im Toaster oder im Backofen.

Wenn der Blumenkohl zwar weich, aber noch bissfest ist, mit einer Schaumkelle herausholen und in eine Schüssel geben. Das Blumenkohlwasser aufbewahren. Olivenöl zum Blumenkohl hinzufügen, ebenso Salz und Pfeffer.

Die Knoblauchzehen der Länge nach halbieren und damit die gerösteten Brote einreiben. Das Blumenkohlwasser wieder zum Kochen bringen. Die Brotscheiben kurz (!) darin eintauchen, etwas würzen mit Salz, Pfeffer und Olivenöl. Den Blumenkohl darauf verteilen und servieren.

# Kotelett in Chipspanade

---

## Zutaten:

Pro Person ein Kotelett; Mehl; Ei; Chips; Butter; Pfeffer und Salz

## Zubereitung:

Die Chips zerkleinern und auf einen Teller geben, ebenso das Mehl und die verrührten Eier. Die Koteletts würzen im Mehl wenden, dann in den Eiern und zum Schluss in die Chips geben.

In einer Pfanne Butter zerlassen und auf niedriger Hitze die Koteletts goldbraun braten.

# Latte dolce fritto – „Gebackene Milch“

---

Dieses Rezept stammt aus dem Ristorante Caterina in Casello. Das liegt in Ligurien, nördlich von Genua.

## **Zutaten:**

1 l Milch; 4 Eigelb; 4 Eiklar; 150 g Zucker; 100 g Mehl; 1 Prise Zimt; geriebene Schale von zwei Zitronen; Olivenöl; Puderzucker; Semmelbrösel

## **Zubereitung:**

Eigelb mit Zucker schaumig rühren. Anschließend Mehl hineinsieben, die Milch dazugießen und alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig ruhen lassen – ca. eine Stunde.

Anschließend durch ein Sieb streichen. Zitronenschale und Zimt einrühren. Dann in einem Topf ca. eine Stunde lang kochen lassen – unter ständigem Umrühren.

Wenn die Creme eine dickliche Konsistenz angenommen hat, das Ganze auf ein geöltes Backblech geben, das einen hohen Rand hat. Die Creme etwa zwei Zentimeter dick ausstreichen. Erkalten lassen, bis sie so fest geworden ist, dass man sie in Rauten schneiden kann.

Das Eiklar zu Schnee schlagen. Die Rauten darin eintauchen, dann in Semmelbrösel wenden und anschließend in reichlich Olivenöl ausbacken. Sobald sie schön goldbraun sind, herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.