

Rossella Razza del Vacchio

# Ostern in der Welt

Wie wäre es mit einer Reise um die Welt? Zumindest kulinarisch? Ich habe für Euch 4 Rezepte für Ostern ausprobiert und in Häppchen umgewandelt, perfekt für die Osterjause oder ein Picknick.

Italienische Osterspezialität:

## Torta Pasqualina

Zutaten für 4 Personen:

400 g Blätterteig  
 ½ kg frischer Blattspinat  
 2 EL Olivenöl  
 2 Eier  
 300 g Ricotta  
 4 hartgekochte Eier  
 70 g geriebener Parmesan  
 Muskatnuss, Salz



Den Spinat putzen, waschen und in kochendem Wasser kurz Blanchieren. Abschmecken, etwas ausdrücken, fein hacken und in einer Schüssel mit Salz, Muskatnuss und Olivenöl vermischen. 2 Eier mit dem Ricotta und 50 g Parmesan verrühren. Den Spinat untermengen und abschmecken.

Die hartgekochten Eier schälen. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Blätterteig in Rechtecke schneiden, zwei gegen-



überliegende Ecken einschneiden (wie am Bild) und mit der Füllung vorbereiten.

Die Eier hineinsetzen und mit dem restlichen Parmesan bestreuen. Die zweite Teigplatte mit Öl

bestreichen, auf die andere legen, die überlappenden Teigränder nach innen rollen und andrücken (überschüssigen Teig, abtrennen und Formen ausstechen, diese auf den Teig zur Verzierung setzen). Den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und im heißen Backofen ca. 10 - 15 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und warm servieren.

Aus dem Orient:

## Eier im Falafel-Mantel

Zutaten für 6 Personen:

400 g Kichererbsen  
 (frisch gekocht oder aus der Dose)  
 2 Frühlingszwiebeln  
 2 Knoblauchzehen  
 2 Stiele glatte Petersilie  
 6 Eier  
 1 EL Olivenöl  
 1 EL Zitronensaft  
 je 1 TL gemahlener Kreuzkümmel  
 und Koriander  
 1 TL Salz, ½ TL Backpulver  
 ca. 1 l Öl zum Frittieren



Kichererbsen in einem Sieb abtropfen lassen und gründlich mit Wasser abspülen. Frühlingszwiebeln schneiden, Knoblauch grob hacken und Petersilienblätter abzupfen. Eier 6 - 7 Minuten kochen.

Kichererbsen, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Olivenöl, Zitronensaft, Kreuzkümmel und Salz fein pürieren. Backpulver dazugeben und nochmals pürieren.

Die Falafel-Masse in 6 Portionen teilen, jede zu einer Kugel formen und auf einen mit Backpapier ausgelegten Teller geben. Jede Kugel separat zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie legen und kreisrund ausrollen. Die obere Schicht Folie umklappen, das Ei auf den Teig legen und mithilfe der Folie um das Ei schlagen. Auf den Teller geben und 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Panieren. Jeweils 3 Falafelkugeln für insgesamt 4 Minuten frittieren. Evtl. währenddessen mit einer Zange wenden. Auf Küchen-



Alle Fotos von  
 © Rosella  
 Razza del Vacchio

## Shakshuka mit Feta aus Israel

Shakshuka mit Feta kommt aus dem mittleren Osten und ist ein fantastisches Gericht für einen gehaltvollen Brunch.

Zutaten für 4 Portionen:

2 EL Öl  
 1 Knoblauchzehe  
 1 gelbe Paprika  
 1 kleine Zwiebel  
 300 g Cherry Paradeiser  
 Pfeffer, Salz, 1 Prise Paprika süß,  
 1 Prise Kümmel  
 80 g Feta  
 4 Eier

Das Öl in einer Pfanne erwärmen. Knoblauch und Zwiebel hacken und goldbraun anbraten. Paprika putzen, würfelig schneiden, in die Pfanne dazugeben und weich werden lassen.

Gehackte Paradeiser und Gewürze hinzufügen und vermengen. Sobald die Tomatenmasse nicht mehr zu flüssig ist, mit dem Löffel für jedes Ei eine kleine Grube machen und die Eier hineinschlagen.

Die Pfanne zudecken und je nach Größe der Eier ca. 5 - 8 Minuten zugedeckt garen, bis das Eiweiß gekocht ist. Die Dotter sollen eher flüssig sein. Vor dem Servieren den Feta darüber bröckeln. Am besten noch mit frischem Koriander und Naturjoghurt servieren.