

Rossella Razza del Vacchio

Sommerliche Köstlichkeiten auf

Quiche mit Rhabarber und Zucchini



Foto Rebecca del Vacchio

Zutaten für 4 Personen:

Blätterteig
300 g Rhabarber
1 Zucchini
2 Eier
150 ml Sahne
etwas Schnittlauch
geriebene Parmesan
Salz und Pfeffer

Rhabarber und Zucchini waschen und schneiden. Blätterteig in eine Form legen. Schnittlauch schneiden und mit Eiern, Sahne, Parmesan, Salz und Pfeffer mischen. Rhabarber und Zucchini auf den Blätterteig legen und die Eiermischung darüber gießen. Bei 180°C ca. 35 Minuten backen.

Zucchinirollchen

Zutaten für 4 Personen:

2 Zucchini
1 Mozzarella (ca. 200 g)
2 Erdäpfel
gehackte Petersilie
etwas geriebener
Parmesan
Salz, Pfeffer

Zucchini in der Länge dünn schneiden und im Backrohr bei 180°C 15 min backen. Währenddessen die Erdäpfel im Wasser weichkochen, schälen und mit einer Gabel zerdrücken. Jetzt die Erdäpfel mit Petersilie, Salz, Pfeffer und grob geriebenem Mozzarella mischen und auf die Zucchinirollchen geben. Zucchinirollchen um die Fülle wickeln und in eine Backform schichten. Parmesan darauf streuen und ca. 10 bis 15 Min. beim 180°C backen.

Gegrillte Maiskolben

Zutaten für 4 Personen:

4 Maiskolben gegart
Salz
Limetten
200 g Feta
Basilikum
1 Messerspitze
Chiliflocken
40 g Butter
1 Becher Joghurt
Pfeffer

Butter in einem Topf schmelzen. Limette abreiben und mit Salz und Chiliflocken zur Butter geben. Maiskolben damit bestreichen und auf Grill oder im Backrohr ca. 15 min. bei 180°C grillen. Zwischendurch umdrehen und wieder mit Butter bestreichen. Jetzt Joghurt, Feta, Salz und Pfeffer mischen und als Dip für die Maiskolben verwenden.



Foto pixabay/cokolatnetica

Kirschen-Baby-Mozzarella-Salat

für 4 Personen

Zutaten:

300 g Kirschen
300 g Baby-Mozzarella
Basilikum
Himbeeressig
Walnussöl
Oregano
Salz und Pfeffer

Die Kirschen entkernen und mit Mozzarella, Basilikum, Salz, Himbeer-Essig, Walnussöl, Oregano und Pfeffer abschmecken.



Foto Rebecca del Vacchio

italienische Art

Bunter Salat

Zutaten:

Blattsalat
junger Spinat
Walnüsse
Garnelen
gekocht
Cherry-
Tomaten
Erdbeeren
essbare Blüten
(z.B. Korn-
blumen,
Margeriten,
Pfingstrosen,
Chrysan-
themem)
Balsamico-
Essig
Olivenöl
Rosenblüten
Kräutersalz



Foto Rebecca del Vacchio

Alle Zutaten waschen und schneiden, auf den Teller schön anrichten und mit Salz, Balsamico und Olivenöl abschmecken.

Nektarinen-Tarte

Zutaten:

Für den Mürbteig:

300 g glattes Mehl
100 g gesiebter
Staubzucker
1 Prise Salz
1 Ei
200 g kalte Butter

Die Zutaten rasch kneten (eventuell mit einer Küchenmaschine) und im Kühlschrank mind. 1 Std. rasten lassen.

Für die Füllung:

250g Topfen
70 g Zucker
1 EL Zitronen
5 Nektarinen
Honig

Topfen, Zucker und Zitronen mischen.



Foto Rebecca del Vacchio

Den Mürbteig in eine Form ausrollen und bei 180°C 15 Minuten ca. blindbacken (das heißt den Teigboden ohne Füllung vorbacken). Den Mürbteig auskühlen lassen. Danach die Topfencreme darauf aufstreichen und die in Spalten geschnittene Nektarine als Dekoration auflegen und Honig darüber geben.

Stefan Marxer

PILZVERGNÜGT

Die Schätze des Waldes aufspüren. Suchen, sammeln, satt sein das ganze Jahr

Wer sich ein simples Bestimmungsbuch für Wildpilze erwartet, wird bei diesem Buch eines Besseren belehrt. Stefan Marxer beschreibt das Lebewesen Pilz in seinem Zusammenleben mit den symbiotischen Partnern in Wald und Wiese und fördert damit das Verständnis für den Lebensraum, der nicht nur für Pilze geeignet ist, sondern auch dem Pilzsammler zum Wohlbefinden förderlich ist. Dass sich der Autor bei weitem nicht auf die gängigen Pilzarten beschränkt, sondern mit der Beschreibung vieler oft auffindbarer, aber zum Genuss wenig

bekannter Pilze für Überraschungseffekte sorgt, macht das Buch schon zum Schmökern interessant. Wer kennt schon die Vielfalt der Täublinge, Knoblauchschwindling oder Hexenröhrling als Speisepilze? Geordnet nach den Saisonen Frühjahr, Sommer, Herbst sind die einzelnen Pilzarten ausführlich beschrieben, die Verwechslungsmöglichkeiten sowie die Verwendung für Küche und Vorratskammer angeführt. Tipps z.B. zur Herstellung von würzigem Pilzpulver, Feststellen von Verderbnis sowie Zubereitungsvarianten verführen den

Leser dazu, in die Wanderschuhe zu schlüpfen und mit Pilzmesser und Korb durch die Wälder zu streifen. Wieder ein typisches Löwenzahn-Buch voller Begeisterung!



STEFAN MARXER, *Pilzvergnügt*
184 Seiten, € 24,90 €
ISBN 978-3-7066-2672-9
Löwenzahn-Verlag