

### **Mein Rezepte für Pasquetta: Pasta mit Broccoletti**

Broccoli oder Blumenkohl rüsten, in Stücke teilen und kurz im Salzwasser dämpfen (Zitronensaft begeben)

gut abtropfen lassen

ihm Olivenöl knusprig braten

Pasta kochen

die gebratenen Broccoli über die Pasta geben

geröstetes Paniermehl darüber streuen

Buon appetito!!

### **Auberginen-Krapfen**

Auberginen längs halbieren und je 3 Schlitz längs einschneiden. In jeden Schlitz eine Scheibe Knoblauch stecken. Schnittfläche der Auberginen mit Salz und Olivenöl würzen. In Alufolie wickeln und im Ofen bei 150 Grad 90 Min. garen. Ruhen lassen. Fruchtfleisch aus der Schale kratzen und grob hacken. Auberginenfleisch mit Pfeffer, Essig, Olivenöl und Parmesan mischen. Mit Paniermehl (oder geriebenes Weissbrot) binden. Min. eine Stunde ruhen lassen. Bällchen formen und im Eiweiss, dann im Paniermehl wenden und im Olivenöl frittieren. (180 Grad)

Buon appetito!

### **Broccoli-Polpetten**

250g Broccoli , 1 Ei, Salz, 2-3 EL geriebener Parmesan, Paniermehl, 2 gepresste Knoblauchzehen, Olivenöl

Den gekochten Broccoli gut abtropfen lassen und fein zerdrücken, würzen, das Ei, den Parmesan und das Paniermehl dazugeben, damit es eine feste Masse wird. Kleine Küchlein formen und in Olivenöl braten. Kann auch gut kalt gegessen werden!

Buon appetito!

### **Linguine mit Zucchini für 4 Personen**

8 mittelgrosse Zucchini, sizilianisches Olivenöl, 350g Linguine (oder mehr), 1 Knoblauchzehe, 400 ml Gemüsebrühe, schwarzer Pfeffer, Salz, 200g geriebener Provolone-Käse, je 5 fein geschnittene Minze- und Basilikumblätter.

Zucchini vierteln, die weiche Mitte nicht verwenden und in 2-3mm dicke Stücke schneiden. In Olivenöl frittieren, leicht salzen. Linguine in Salzwasser al dente kochen. 2 EL Olivenöl in Topf erhitzen, Knoblauch darin anbraten, etwas Gemüsebrühe zufügen, dann frittierte Zucchini hinzufügen.

Knoblauch entfernen und Linguini hineingeben. Würzen. Immer wieder Gemüsebrühe hinzugiessen, wie bei Risotto. Köcheln lassen. Provolone-Käse einrühren.

Minze und Basilikum unter die Nudeln mischen und anrichten.

Bon appetito!

Heute ein Rezept von Gianni

Kichererbsen für ca. 4 Personen

200g Ceci mit ca. 6dl Wasser und einer Prise Bikarbonat über Nacht einweichen

1 Zwiebel  
Ca. 1l Wasser  
3-5 Mangold  
Eine Tasse geschälte, gewürfelte Tomaten  
Peperoncino  
Salz  
5-8 EL Olivenöl

Zwiebel im Olivenöl anrösten. Ceci begeben, Wasser und Ö von Zeit zu Zeit hinzufügen, die Ceci müssen immer mit Wasser bedeckt sein. Mangoldblätter und Stiel zerkleinert begeben. Tomaten beifügen und mit Peperoncino und Salz nach Geschmack würzen, evtl. auch einen Bouillonwürfel. Langsam kochen lassen. Mit Olivenöl abschmecken. Bon appetito!