

Rote Bete-Joghurt Dipp

Rote Bete gekocht fein reiben. Joghurt abtropfen lassen.

Mit Knobi, Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Mit viel glatter Petersilie bestreuen. Wer mag kann auch frische Minze nehmen.

Zu Fisch, Fleisch, Geflügel oder einfach zu Brot.

Walnußsoße

Gehackte Walnüsse mit eingeweichtem Brot zu einer Paste verarbeiten. Würzen mit Knoblauch, Zitronensaft, Walnußöl, Salz und Pfeffer.

Ruccula-Pesto

Ruccula mit Pinien fein hacken und mit Zwiebeln, Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Mit Olivenöl aufrühren und mit Parmesan verfeinern.

Zu Nudeln, Fisch und kaltem Fleisch.

Ketchup

Tomatenwürfel mit Zwiebelwürfeln kochen und durch ein Sieb streichen. Mit Paprika, Essig, Zucker, Mußkat und gemörserter Nelke würzen. Wer mag kann auch frischen Ingwer zugeben.

Nudelteig

500 g Mehl

5 Eier

Salz, Wasser und etwas Olivenöl

Zu einem geschmeidigem Teig verarbeiten und 30 Min. ruhen lassen.

Gefüllte Früchte mit Amarettini Pesto gratiniert

160 g Amarettini

200 ml Marsala

4 Tl. Zitronensaft

2 Eigelbe

2-4 Eßl. Honig

2-4 Eßl. geriebene Mandel oder Nüsse

Tropfen Olivenöl

etwas frischen Rosmarin

Daraus eine Paste herstellen und in halbierte Früchte füllen und im Backofen bei 180 G überbacken.