

Italienische Spezialitäten – Genuss für die Sinne

ARTISCHOCKEN-ZITRONEN-CROSTINI MIT GRANA PADANO

ZUTATEN:

- 150 g Artischocken aus dem Glas oder Dose, gut abgetropft
- Saft einer halben Zitrone
- 1 Knoblauchzehe, klein gewürfelt
- 2-3 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- einige Blättchen Thymian, gehackt
- Grana Padano

ZUBEREITUNG:

Artischocken in Stücke schneiden, zusammen mit Zitronensaft, Knoblauch, Thymian und Olivenöl pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Grana Padano-Spänen garnieren.

THUNFISCH-BOHNEN-SALAT

ZUTATEN:

- 2 Dosen weiße Bohnen (z.B. Cannellini, Bianchi di Spagna) abgetropft
- 2 Dosen Thunfisch a 160 g, abgetropft
- 2 Stangen Sellerie, in feine Streifen geschnitten
- 2 rote Zwiebeln, in Ringe geschnitten
- Petersilie, gehackt
- weißer Balsamico
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer
- 30 g geröstete Pinienkerne

ZUBEREITUNG:

Bohnen, Thunfisch, Sellerie und Zwiebeln vermengen und mit Essig, Olivenöl, gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken. Mindestens 1 Stunde durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit Pinienkernen bestreuen.

SARDELLEN-THUNFISCH-CAPERN-CROSTINI

ZUTATEN:

- 1 Dose Thunfisch a 160 g, abgetropft
- 4 Sardellen
- 1 TL Kapern in Salz (Salz abwaschen)
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Mascarpone
- gehackte Petersilie oder Rucola
- Pfeffer, evtl. Salz

ZUBEREITUNG:

Thunfisch, Sardellen und Kapern mit Olivenöl pürieren. Gehackte Petersilie/Rucola und Mascarpone unterrühren. Mit Pfeffer und evtl. Salz abschmecken.

PIKANTE POMODORI-SECCHI-CROSTINI

ZUTATEN:

- 200 g Pomodori semi-secchi in Öl, gehackt
- 4 Pomodori secchi in Öl, gehackt
- 1 EL Knoblauch- und Peperoncino Paste, Casa Rinaldi
- 2 EL Olivenöl
- Salz
- 1 Prise Zucker
- eventuell Basilikum, gehackt

ZUBEREITUNG:

Tomaten mit Knoblauchpaste, Olivenöl, Salz und Zucker pürieren. Je nach Gusto gehacktes Basilikum untermischen und mit Salz abschmecken.



BUON
APPETITO!