

Maurizio Feurra

Chämi-Chuchi Suhr
Chochete vom 14. September 2021



Casarecce mit Ricottacreme, Oliven und Sardellen

**Rindsfleischvögel
mit Schinken und Käse
Ofen-Zucchini**

Schneller Cheesecake

Alle Mengenangaben für 4 Personen

Chämi-Chuchi Suhr
Chochete vom 14. September 2021



Casarecce mit Ricottacreme, Oliven und Sardellen

Vorbereitung: 10 Min. / Kochzeit: 15 Min.

320 g Casarecce (kurze Teigwaren)

in genügend Salzwasser kochen
achtet darauf, dass sie noch gut ‚al dente‘ sind

Während die Teigwaren kochen, die Ricottacreme vorbereiten:

30 g Zedernkerne	anrösten
3 Sardellenfilets	
1-2 Chilis	fein hacken
80 g Oliven	grob hacken
250 g Ricotta	
Petersilie	fein hacken
Etwas Olivenöl	

Zedernkerne anrösten und beiseite stellen.

Olivenöl erhitzen, Sardellenfilets und Chilis begeben, anbraten bis sich die Sardellen aufgelöst haben. (ca. 4 Min.)

Oliven und Ricotta begeben. Mit etwas Kochwasser von den Teigwaren auflösen.

Die abgetropften Teigwaren begeben und in der Sauce schwenken. Falls notwendig, noch mehr Kochwasser begeben.

In Teller anrichten, etwas Olivenöl darüber geben und mit den Zedernkernen und Petersilie garnieren.

Chämi-Chuchi Suhr
Chochete vom 14. September 2021



Rindsfleischvögel mit Schinken und Käse

Vorbereitung: 15 Min. / Kochzeit: 15 Min.

400 g Rindsplätzchen	8 Stück
100 g Kochschinken	in Scheiben geschnitten
100 g geräucherte Provola	oder anderer Käse nach Geschmack in Scheiben geschnitten
Etwas Rosmarin	
Etwas Thymian	
Etwas Salbei	mit Kochschnur zusammenbinden (Kräuterbund)

Rindsplätzchen etwas flach schlagen und mit Salz und Pfeffer würzen.
Mit dem Käse und Schinken belegen und aufrollen. Mit Zahnstocher fixieren.

30 g Olivenöl	
30 g Butter	in einer Pfanne leicht erhitzen mit dem Kräuterbund aromatisieren

Flamme erhöhen und Fleischvögel von allen Seiten scharf anbraten.

40 g Weisswein	ablöschen
50 g Mehl	darüber sieben
40 g Wasser	beigeben

Zugedeckt bei niedriger Flamme etwa 6 Min. köcheln.
Kräuterbund entfernen und anrichten.

Maurizio Feurra

Chämi-Chuchi Suhr
Chochete vom 14. September 2021



Ofen-Zucchini

Vorbereitung: 10 Min. / Kochzeit: 20 Min.
Backofen auf 200 °C vorheizen

750 g Zucchini	in Stäbe geschnitten (ca. 5 x 5 x 50 mm)
1 Zehe Knoblauch	fein gehackt
6 Blätter Minze	fein gehackt
100 g Paniermehl	
Salz	

Zucchini-Stäbe in einer Schüssel mit dem Knoblauch und der Hälfte der Minze mischen, mit Salz würzen.

Paniermehl zugeben und die Zucchini-Stäbe rundherum damit beschichten.

Auf ein Backblech, mit Backtrennpapier, ausbreiten.

Mit etwas Olivenöl beträufeln und mit der restlichen Minze bestreuen.

20 Min. im Backofen backen.

Chämi-Chuchi Suhr
Chochete vom 14. September 2021

Schneller Cheesecake

Vorbereitung: 15 Min. / Kochzeit: 3 Min.

Das Dessert wird direkt in den Dessertschalen geschichtet.

1. Lage:

50 g Haselnüsse

50 g Pistazien grob hacken und in einer Pfanne rösten

100 g Vollkornplätzchen in einem Plastikbeutel grob zerbröseln

80 g Butter schmelzen

Alles zusammen vermischen und in die Dessertschale geben.

2. Lage:

500 g Mascarpone

1 Vanilleschote Kerne auskratzen

50 g Puderzucker

2 EL Lemon Curd oder beliebige Konfitüre

1 EL Kräuterschnaps z.B. Galliano

Alles zusammen vermischen und in die Dessertschale geben.

Dekoration:

Etwas Heidelbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren

Etwas Schokoladenspäne