

# Genuss ohne Grenzen - Italien im Ruhrgebiet

---

## REZEPT

### Antipasti

Aus dem Restaurant "Il Carpaccio" in Oberhausen



Beispielfoto (Quelle: Colourbox)

#### Insalata di pulpo:

Frischen Pulpo (Krake) waschen und abkochen (das Wasser nicht salzen und einen Weinkorken mit in das Kochwasser geben).

Danach den garen Pulpo in passende Stücke schneiden.

Für das „Condimento“ (die Marinade) nehme man ein hochwertiges Olivenöl, Knoblauch, gehackte, glatte Petersilie, Salz und Pfeffer sowie Zitrone und etwas Essig.

#### Melanzane alla Parmiggiana:

Auberginen waschen, in Längsscheiben schneiden und in Öl (am besten Olivenöl) frittieren.

In einer Auflaufform Auberginenscheiben, selbstgemachte Tomatensoße, Basilikumblätter und geriebenen Parmesan schichten.

Bei ca. 150° 15-20 Min. überbacken.

#### Zucchiniröllchen:

Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden und in leicht gesalzenem Wasser kurz abkochen.

Die garen Scheiben mit Koch- oder Parmaschinken und Mozzarella belegen und einrollen.

Im Backofen bei ca. 180° 2-3 Minuten gratinieren.

#### Sardine in sughetto di cipolla:

Sardinen waschen, mehlieren und in Öl braten. Sardinen zur Seite legen und das Öl entsorgen.

Zwiebeln in dünne Ringe schneiden und in Olivenöl andünsten, ein Lorbeerblatt dazugeben und etwas zuckern. Mit Weißwein ablöschen und einen Schuss Essig dazugeben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Soße über die Sardinen geben.

# Genuss ohne Grenzen - Italien im Ruhrgebiet

---

## REZEPT

### Pasta mit Tomaten und Oliven nach Art von Senora Toma



*Beispielfoto (Quelle: Colourbox)*

### Zutaten für 4 Personen

- Linguine (fertig) **oder**
- 500g Mehl
- 3 EL Olivenöl
- 3 Eier

Alles mischen und ausrollen mit einem Nudelholz.

Mit einem scharfen Messer in dünne Streifen schneiden, trocknen.

(einen Besenstil über zwei Stühle legen und die Nudelstreifen aufhängen, 2-3 Std. reichen)

Nudeln kochen und gleichzeitig mit der Sauce beginnen.

Dazu:

- 300g kleine Tomaten (z.B. Cherrytomaten)
- 2 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- 2 EL Kapern
- 10 grüne Oliven
- 1 Peperoncini (mittelscharf)
- Grobes Meersalz
- Parmesankäse

Öl in Pfanne erhitzen

Knoblauch in Scheiben schneiden und ins heiße Öl geben

Glasig werden lassen

dann die in Scheiben geschnittenen Oliven hinzugeben

die Kapern hinzugeben

Peperoncini klein schneiden und zufügen

die klein geschnittenen Tomaten ebenfalls zugeben

Salzen

Köcheln lassen, ev. ein-zwei Teelöffel Wasser oder Weißwein hinzufügen, damit die Sauce nicht zu trocken wird

Wenn die Nudeln gar sind, diese abgießen und sofort in die Pfanne zu der Sauce geben, wenden.

Auf einem Teller servieren, Parmesan in groben Schnitzen darüber hobeln.

# Genuss ohne Grenzen – Italien im Ruhrgebiet

---

## REZEPT

### Scaloppa a la Limone

Aus dem Restaurant "bei Gino"



Beispielfoto (Quelle: Colourbox)

### Zutaten für 4 Personen

- 2 Scheiben Kalbsrücken
- 100ml Gemüsebrühe
- 1 Stuch Butter
- 1TL Honig
- 1 Zitrone
- Fein glatter Dill
- glatte Petersilie
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung

Die 2 Scheiben Fleisch platt klopfen und scharf anbraten, ca.3 Minuten.  
Eine geschälte Scheibe Zitrone dazu geben und mit Gemüsebrühe und Honig kurz aufkochen,  
das Ganze mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Dill und Petersilie würzen.  
Als Beilage mariniertes Spinat, Broccoli und Rosmarin-Kartoffeln.