

# Köstliches Piemont

## Die Seen

### Pane Crescenzin – Festtagsbrot des Antronatals

#### Zutaten:

- 500 Gramm Roggenmehl
- 150 Gramm Walnüsse
- 80 Gramm Rosinen
- ½ Teelöffel Salz
- ½ Teelöffel Zucker
- 1 Tütchen Backpulver
- Wasser nach Bedarf

#### Zubereitung:

Mehl, Zucker, Hefe und Salz vermengen und auf einem Holzbrett ausbreiten. Aus der Mehlmischung eine Pyramide formen und in die Spitze ein Loch drücken. Wasser hineingießen. Zuerst mit einem Löffel umrühren, dann mit den Händen einen Teig formen und kneten. Den Teig ausbreiten und die Nüsse und die Rosinen hineingeben. Möglichst lange kneten und Wasser dazugeben, sodass Nüsse und Rosinen am Teig kleben. Mit den Händen kleine Laibe formen, dann 1 Stunde ruhen lassen. Anschließend im Ofen bei 280 Grad für ca. 1 Stunde backen.

Tipp: Auch ohne Rosinen zu genießen. Das schwarze Brot passt besonders gut zu Salami und kräftigem Käse.

### Katrins Minestrone

Für 6 Personen

#### Zutaten:

- 2 rote Zwiebeln
- 2 weiße Zwiebeln
- 200 Gramm weiße Bohnen
- 2 Stangen Lauch

- 4 Stängel Staudensellerie
- 3 Zucchini
- 4 Möhren (darunter lila Urkarotten)
- 4 Tomaten
- ½ Weißkohl
- 500 Gramm Kartoffeln
- 250 Gramm Nudeln
- frisch geriebener Parmesan (nach Belieben)
- Olivenöl
- Wasser
- Salz

### Zubereitung

Die roten und weißen Zwiebeln putzen und in feine Würfel schneiden. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin unter Rühren 1-2 Min. anbraten. Den Kohl halbieren und in feine Streifen schneiden. Kohl und weiße Bohnen in den Topf eingeben und Wasser dazu geben. Kartoffel in Würfel schneiden und in den Topf geben. Karotten, Sellerie und Lauch in Scheiben schneiden und ebenfalls in den Topf geben.

Eine Stunde bei mittlerer Hitze kochen lassen, immer wieder rühren und nach Bedarf Wasser dazugeben. Erst danach Zucchini in feine Scheiben schneiden und Tomaten schälen, in Würfel schneiden und beides in den Topf geben. Die Suppe mit 4 Prisen Salz würzen, die Nudeln in den Topf geben und je nach Kochzeit der Nudeln die Minestrone weiter kochen. Die Minestrone nach Belieben mit Parmesan bestreut servieren.

Tipp: Die Minestrone schmeckt aufgewärmt am nächsten Tag noch besser.

### Ravioli al plin

„Ravioli al plin “ werden auch „Agnolotti “ genannt – dies kommt von Angelot, dem Spitznamen des Piemontesers, auf den das Rezept zurückgehen soll. „Plin “ heißt „Kniff “ im Piemonteser Dialekt.

### **Zutaten Teig:**

- 500 Gramm Mehl
- 5 Eier
- 2 Eigelb

### **Zutaten Füllung:**

- 200 Gramm Kalbsnack
- 150 Gramm Schweinfleisch
- 200 Gramm Kaninchenlende
- ½ Endiviensalat
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Rosmarinzweig
- 3 Lorbeerblätter
- Sekt
- Butter
- 100 Gramm Parmesan
- Salz
- Pfeffer

### **Zubereitung Füllung:**

Zwiebelscheiben, geschnittene Knoblauchzehen, Rosmarin und Lorbeerblätter in geschmolzener Butter anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch hinzugeben und 5 Minuten anbraten, danach mit Sekt aufgießen und garen lassen. Die überschüssige Flüssigkeit abgießen, aber auffangen. Die Endivie putzen und in einen Topf mit gesalzenem kochendem Wasser köcheln. Anschließend abtropfen und abtupfen. Fleisch und gekochte Endivie vermengen, wahlweise mit einem Wiegemesser oder 3 Minuten im Mixer. Der Mischung Parmesan hinzugeben.

### **Zubereitung:**

Mehl auf einem Holzbrett ausbreiten (für Anfänger empfiehlt sich eine Schüssel) und mit den Händen ein Loch in die Mitte drücken. Die Eier darin aufschlagen. Mit einer Gabel die Eier rühren und nach und nach das Mehl vom Rand beimischen, bis es zum Teig wird, danach mit den Händen kneten. Der Teig muss so lange geknetet werden, bis keine Luftblasen mehr im Teig sind und eine Kugelform erreicht wird. Die

Teigmischung unter einer Glasschüssel für ca. 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig in Scheiben schneiden und nach und nach in einer Nudelmaschine immer dünner pressen. Den gewalzten Nudelteig auf das mit Mehl bestreute Holzbrett legen.

Mit einem Teelöffel die Füllung in gleichmäßigen Häufchen und einem Abstand von ca. 1,5 Zentimetern in der Mitte des Teigs verteilen. Den Teig über die Füllung klappen. Mit Daumen und Zeigefinger zwischen den Füllungen den Teig mit Kniffen zusammendrücken. Anschließend mit einem Teigradchen von hinten nach vorne die Ravioli durchtrennen, sodass kleine Öffnungen in Form einer Tasche entstehen. Wenn die Ravioli nicht sofort gekocht werden, sollten sie auf einem mit Grieß bestreutem Holzbretten ruhen. 4 Minuten in kochendem Wasser garen, anschließend abtropfen und nicht mit Butter, sondern mit dem Fleischsaft und Parmesan würzen und sofort servieren.

Tipp: Francesca begleitet ihre „ravioli al plin “ am liebsten mit Barolo Wein.