

meine  
Lieblingsrezepte



CORNELIA POLETTA  
PRÄSENTIERT

# EXPRESSKOCHEN ITALIENISCH

40 JAHRE  
KÜCHENRATGEBER

LIMITIERTE  
AUSGABE

G|U

KÜCHENRATGEBER

## MIT FREUNDEN UND FAMILIE

In Italien Geburtstag zu feiern ist immer ein großes Fest. Da gibt es ein Hallo mit der ganzen Familie und vielen Freunden. Und natürlich wird groß aufgekocht, leckere Sachen, die alle satt und glücklich machen. Die italienische Küche ist eine richtige Familienküche: einfache, gute Zutaten stehen im Mittelpunkt. Und selbstverständlich wird alles frisch zubereitet! Das ist genau die Art zu kochen, die mir entspricht, und die auch die Küchenratgeber seit 40 Jahren auszeichnet. Die Freude am Kochen ist eben das Geheimnis jeder guten Küche – ganz gleich, ob in der Sternegastronomie oder am Familientisch. Als ich vor ein paar Jahren meine »Gastronomia Cornelia Poletto« eröffnete, einen eigenen Feinkostladen mit Restaurant, wollte ich genau dies: einen Ort schaffen, der so einladend wirkt wie ein italienischer Familientisch. Hier könnte man gut den 40. Geburtstag der Küchenratgeber feiern – nur leider finden da nicht alle Freunde dieser tollen Reihe Platz!

Aber wie wäre es damit: Ich schenke dem Küchenratgeber ein paar meiner Rezepte zum Geburtstag – und Sie kochen sie für Ihre Lieben zu Hause nach! Damit machen Sie auch anderen ein Geschenk, denn mein Honorar dafür geht an das Altonaer Kinderkrankenhaus, das ich als Schirmherrin unterstütze. In Kochkursen vermitteln wir dort den kleinen Patienten ein Gefühl der Geborgenheit und Gemeinschaft. Und ist es nicht das, was gutes Essen ausmacht?

Ich wünsche den Küchenratgebern auch für die nächsten 40 Jahre viele weitere, gute Freunde!

Herzlich, Ihre

The image shows a handwritten signature in black ink. The signature is written in a cursive, flowing style. The first name 'Cornelia' is written in a larger, more prominent script, and the last name 'Poletto' follows in a similar but slightly smaller script. The ink is dark and the background is a light, neutral color.

# ITALIEN AUF VORRAT

Echtes »Dolce Vita« gibt es nur in Italien? Von wegen! Holen Sie sich Bella Italia in die eigenen vier Wände. Mit diesen Rezepten reicht dafür sogar ein Griff in den Vorratschrank. Oliven, Tomaten, Öl: Wer die echten Italiener immer griffbereit auf Lager hat, schlemmt sich jederzeit direkt ans Mittelmeer.

## OLIVEN IN ORANGENÖL

2 Knoblauchzehen schälen und halbieren. Mitter Bio-Orangenschale und 2 kleinen getrockneten Chilischoten. Mit Salz und Pfeffer würzen. 300 g schwarze Oliven in ein großes Schraubglas füllen. Im Kühl-



## EINGELEGTE TOMATEN

500 ml Wasser mit 100 ml Aceto balsamico bianco aufkochen. 250 g getrocknete Tomaten hineingeben, die Hitze reduzieren und die Tomaten knapp unter dem Siedepunkt ca. 5 Minuten ziehen lassen. 1 Knoblauchzehe schälen und halbieren. Die Flüssigkeit abgießen, die Tomaten mit 2 TL Kapern, 1 getrockneten Chilischote, der Knoblauchzehe und ca. 20 Basilikumblättern in ein Schraubglas füllen. Mit Olivenöl bis oben auffüllen und gut verschließen.



## SCHARFES KRÄUTERÖL

1 Bio-Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. 2 Handvoll gemischte Kräuterblätter (z. B. Petersilie, Basilikum) waschen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken. 1 Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. 2 getrocknete Chilischoten fein zerbröseln. Alles mit 2 EL Kapern und 100 ml Olivenöl verrühren. 2 TL Zitronensaft und 1 TL flüssigen Honig unterrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

t 150 ml Olivenöl, 2 EL abgeriebene Chilischoten vermischen. Oliven (ohne Stein) untermischen, Ischrank 1 Tag ziehen lassen.

## PARMESAN-CHIPS

Den Backofen auf 200° vorheizen. 100 g Parmesan reiben, mit je 1 TL gehacktem Rosmarin und Thymian sowie 1 Prise Pulbiber mischen. 2 Bleche mit Backpapier auslegen und kleine Parmesanhäufchen darauf setzen. Im Ofen (Mitte) 5–7 Min. backen, bis die Käsehäufchen zu einer Masse verlaufen sind. Herausnehmen und abkühlen lassen. Vom Backpapier heben und vollständig abkühlen lassen. Gut verschlossen aufbewahren.





## DIE GU-QUALITÄTS- GARANTIE

Wir möchten Ihnen mit den Informationen und Anregungen in diesem Buch das Leben erleichtern und Sie inspirieren, Neues auszuprobieren. Bei jedem unserer Bücher achten wir auf Aktualität und stellen höchste Ansprüche an Inhalt, Optik und Ausstattung. Alle Rezepte und Informationen werden von unseren Autoren gewissenhaft erstellt und von unseren Redakteuren sorgfältig ausgewählt und mehrfach geprüft. Deshalb bieten wir Ihnen eine 100%ige Qualitätsgarantie.

### **Darauf können Sie sich verlassen:**

Wir legen Wert darauf, dass unsere Kochbücher zuverlässig und inspirierend zugleich sind.

Wir garantieren:

- dreifach getestete Rezepte
- sicheres Gelingen durch Schritt-für-Schritt-Anleitungen und viele nützliche Tipps
- eine authentische Rezept-Fotografie

### **Wir möchten für Sie immer besser werden:**

Sollten wir mit diesem Buch Ihre Erwartungen nicht erfüllen, lassen Sie es uns bitte wissen! Wir tauschen Ihr Buch jederzeit gegen ein gleichwertiges zum gleichen oder ähnlichen Thema um. Nehmen Sie einfach Kontakt zu unserem Leserservice auf. Die Kontaktdaten unseres Leserservice finden Sie am Ende dieses Buches.

GRÄFE UND UNZER VERLAG

*Der erste Ratgeberverlag – seit 1722.*

KV

# INHALT

## TIPPS UND EXTRAS

---

### Umschlagklappe vorne:

Italien auf Vorrat

- 4 Typisch italienisch
- 6 Grundrezepte: Tomatensugo und Basilikumpesto
- 64 Die italienische Bar

### Umschlagklappe hinten:

Pesto, aber bitte presto!

## 8 ANTIPASTI & SALATE

---

- 10 Brotsalat mit Mozzarella und Schinken
- 12 Tomaten-Bruschetta
- 12 Pfifferling-Bruschetta
- 13 Olivencreme-Crostini
- 13 Bresàola-Crostini
- 14 Rucolasalat mit Erdbeeren
- 15 Caprese mit Feigen
- 16 Carpaccio mit Rinderfilet
- 17 Fisch-Carpaccio mit Pinienkernen

## 18 PIZZA, PASTA & CO.

---

- 20 Pizza Verdure
- 22 Mini-Pizzen mit Rucola
- 23 Gnocchi mit Spargel
- 24 Tagliatelle mit Blitz-Bolognese
- 26 Pasta al pollo
- 28 Radicchio-Pasta mit Gorgonzola
- 29 Salsiccia-Pasta mit Fenchel
- 30 Spaghetti Vongole
- 31 Zucchini-Risotto mit Taleggio
- 32 Zitronen-Risotto mit Garnelen

## 48 DOLCI

---

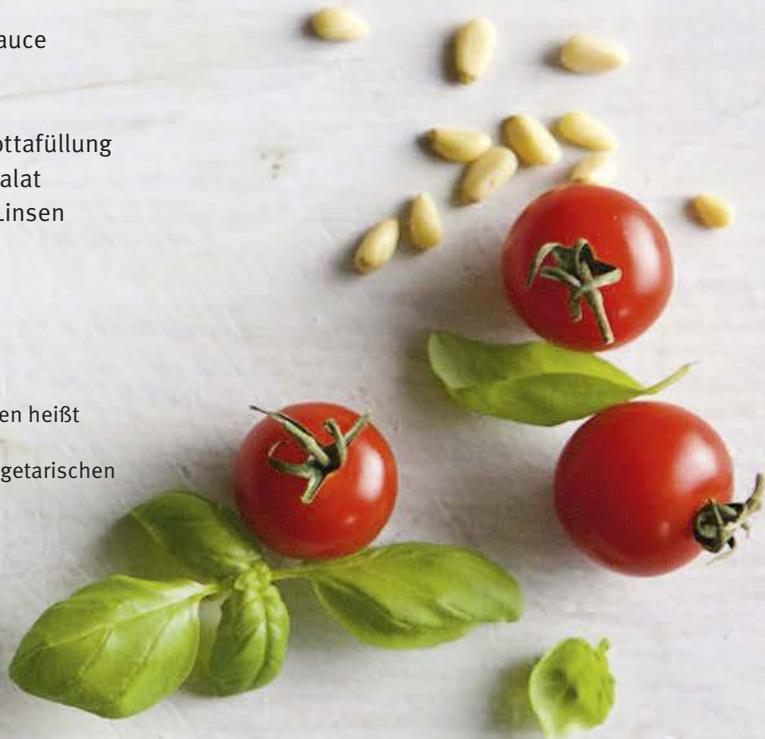
- 50 Schnelles Tiramisu mit Cantuccini
- 52 Zabaione mit Weintrauben
- 53 Erdbeer-Ricotta
- 55 Gratinierte Pfirsiche
- 56 Knusperfächer mit Panna cotta
- 58 Vanille-Risotto mit Schokostangen
  
- 60 Register
- 62 Impressum

## 34 FLEISCH & FISCH

---

- 36 Kalbsschnitzel in Zitronensauce
- 38 Tagliata auf Pilzsalat
- 39 Hähnchenbrust alla diavola
- 40 Kaninchen-Involtini mit Ricottafüllung
- 42 Doradenfilets mit Tomatensalat
- 44 Seeteufel-Saltimbocca mit Linsen
- 46 Fischfilets in Knoblauchöl
- 47 Muscheln in Tomatensauce

 Das grüne Blatt bei den Rezepten heißt fleischloser Genuss: Mit diesem Symbol sind alle vegetarischen Gerichte gekennzeichnet.



# TOMATENSUGO

1 große Zwiebel | 2 Knoblauchzehen | 2 Möhren (ca. 200 g) | 1 kleine getrocknete Chilischote | 1 kg feste, aromatische Tomaten | 2 EL Olivenöl | 200 ml Gemüsebrühe | 1 Lorbeerblatt | Salz | Pfeffer | 4 EL geriebener Parmesan oder Pecorino

Für 4 Personen | 25 Min. Zubereitung | Pro Portion ca. 130 kcal, 4 g EW, 7 g F, 10 g KH



**1** Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Möhren schälen und in feine Scheiben schneiden. Chilischote zerbröseln.



**2** Tomaten mit dem Sparschäler dünn schälen, vierteln und entkernen, Stielansätze entfernen und die Tomaten grob würfeln.



**3** Das Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel, Knoblauch, Möhren und Chili darin unter Rühren bei mittlerer Hitze 3–4 Min. andünsten.



**4** Tomaten, Brühe und Lorbeer dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 12–15 Min. köcheln lassen, dabei öfter umrühren.



**5** Den Topf beiseitestellen. Das Lorbeerblatt entfernen. Die Sauce mit dem Stabmixer fein pürieren. Käse unter die Sauce rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## TIPP

Für den Vorrat am besten gleich die doppelte oder dreifache Menge an Sauce kochen und portionsweise einfrieren. Im Winter statt frischer Tomaten einfach 1 große Dose Tomaten (480 g Abtropfgewicht) verwenden.

# BASILIKUMPESTO

40 g Macadamianüsse oder Pinienkerne | 1½ Bund Basilikum | 1 Knoblauchzehe | 50 g Parmesan oder Pecorino (am Stück) | 120 ml Olivenöl | Salz | Pfeffer | Zitronensaft | flüssiger Honig

Für 4 Personen | 15 Min. Zubereitung | Pro Portion ca. 135 kcal, 6 g EW, 11 g F, 4 g KH



**1** Die Nüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Anschließend wieder aus der Pfanne nehmen.



**2** Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Knoblauch schälen und grob würfeln. Den Käse reiben.



**3** Basilikum, Nüsse und Knoblauch mit Öl pürieren, den Käse unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Honig würzen.



**4** Zum Servieren Nudeln nach Packungsanweisung al dente garen. Abgießen und 1 Tasse Kochwasser auffangen.



**5** Die gegarten Nudeln und das Pesto im Nudelkochtopf oder in einer Schüssel mischen, dabei etwas Kochwasser dazugießen.

## TIPP

Gekühlt hält sich das Pesto mindestens 3–4 Tage. Füllen Sie es dazu in ein sauberes Schraubglas und bedecken Sie es mit Olivenöl. Nach dem Öffnen immer wieder mit einer Schicht Olivenöl abdecken.

# BROTSALAT MIT MOZZARELLA UND SCHINKEN

Panzanella ist der typisch toskanische Brotsalat. Für echtes Italien-Feeling bereite ich meine Variante mit San Daniele zu, einem luftgetrockneten Schinken aus dem Friaul.

- 300 g Kirschtomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 9 EL Olivenöl + Olivenöl zum  
Beträufeln
- 12 Baguettescheiben (hauch-  
dünn geschnitten)
- einige Zweige Thymian
- ½ Bund Basilikum
- 150 g Rucolasalat
- 100 g San-Daniele-Schinken  
(in dünnen Scheiben)
- 200 g Büffelmozzarella
- 2 EL Tomatenssige (ersatz-  
weise milder Weinessig)
- 2 EL Tomatensaft
- Meersalz
- 1 Msp. Piment d'Espelette  
(siehe Tipp)
- Zucker
- Fleur de Sel

## Leichtes Sommergericht

Für 4 Personen |  
25 Min. Zubereitung  
Pro Portion ca. 575 kcal,  
23 g EW, 45 g F, 19 g KH

**1** Die Tomaten kurz in kochendes Wasser tauchen, abschrecken und häuten. Die Knoblauchzehe schälen. 4 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Brotscheiben mit der leicht angedrückten Knoblauchzehe und dem Thymian darin knusprig braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**2** Die Basilikumblätter abzupfen. Den Rucola verlesen, grobe Stiele abschneiden. Basilikum und Rucola waschen und trocken schleudern. Die Schinkenscheiben quer halbieren. Den Mozzarella in Scheiben schneiden, die Scheiben achteln.

**3** Für die Vinaigrette Essig, Tomatensaft, Meersalz, Piment, Zucker und 5 EL Olivenöl verrühren, abschmecken und die Hälfte davon über die Tomaten geben. Restliche Vinaigrette mit dem Rucola und dem Basilikum mischen.

**4** Rucolasalat, Tomaten, Mozzarella, San Daniele-Schinken und knuspriges Brot türmchenartig auf Tellern anrichten. Mit Öl beträufeln und mit Fleur de Sel bestreuen.

## TIPP

Piment d'Espelette ist eine spezielle Chilisorte, die in der Gegend um die Stadt Espelette im Südwesten Frankreichs angebaut wird. Sie ist milder als Cayennepfeffer, aber schärfer und aromatischer als herkömmliches Paprikapulver.

MEIN  
LIEBLINGS-  
REZEPT  
*Cornelia Palke*



# ZITRONEN-RISOTTO MIT GARNELEN

An der Küste Italiens finden wir sie, die besonders aromatischen Amalfi-Zitronen. Aus ihnen können Sie nicht nur Limoncello machen, sondern auch dieses zitrusfrische Risotto.

- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Amalfi-Salzzitrone (aus dem Feinkostladen oder selbst gemacht, siehe Tipp)
- 1 l Hühnerbrühe
- 90 g Butter
- 300 g Risottoreis
- 50 ml Riesling
- 100 g Petersilienblätter
- 50 ml Sonnenblumenöl
- 110 ml Olivenöl
- Fleur de Sel
- Pfeffer
- 8–12 küchenfertige Garnelen
- 2 Zweige Zitronenthymian
- 125 g geriebener Parmesan
- Saft von 1 Zitrone
- 20 g kandierte Zitronenzesten  
+ zum Servieren  
(nach Belieben)

## Gästefein

Für 4 Personen |  
30 Min. Zubereitung  
Pro Portion ca. 1025 kcal,  
35 g EW, 69 g F, 63 g KH

**1** Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Salzzitrone ebenfalls würfeln. Die Brühe in einem Topf erhitzen. 40 g Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Den Reis und die Zitronenwürfel dazugeben und ca. 1 Min. mitdünsten. Mit dem Wein ablöschen und diesen fast vollständig einkochen lassen. Reis mit heißer Brühe bedecken und offen unter häufigem Rühren köcheln lassen, bis der Reis die Flüssigkeit fast vollständig aufgenommen hat. Erneut Brühe dazugießen und so weiter verfahren, bis der Risotto nach ca. 20 Min. bissfest gegart ist.

**2** Inzwischen die Petersilienblätter mit dem Sonnenblumenöl fein pürieren. 100 ml Olivenöl untermischen, mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken. Übriges Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Garnelen mit den Thymianzweigen darin ca. 6 Min. anbraten, dabei wenden. Mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

**3** Den Parmesan und die restliche Butter in Flocken unter den fertigen Risotto mischen, mit Zitronensaft, Fleur de Sel, Pfeffer und nach Wunsch mit Zitronenzesten abschmecken. Die Garnelen auf dem Risotto anrichten und mit Petersilienöl beträufeln. Nach Belieben mit Zitronenzesten garnieren.

## TIPP

Für Salzzitronen auf Vorrat 4 Bio-Zitronen heiß waschen, abtrocknen und jeweils viermal längs einschneiden. In jeden Schlitz etwas Meersalz streuen. Zitronen mit je 4 EL Zitronensaft und grobem Meersalz in ein Einmachglas geben und mit kochend heißem Wasser bedecken. Glas verschließen und die Zitronen mind. 3 Wochen ziehen lassen.

MEIN  
LIEBLINGS-  
REZEPT  
*Cornelia Polke*



# KALBSSCHNITZEL IN ZITRONENSAUCE

Bei diesem Rezept zergeht schon der Name auf der Zunge: In der Lombardei heißen die Schnitzelchen »Scaloppine al limone«. Klingt köstlich, oder?

500 g Kalbsnuss  
(am Stück)  
3 Bio-Zitronen  
5 EL Olivenöl  
weißer Pfeffer  
Salz  
1 EL kalte Butter

## Nationale Spezialität

Für 4 Personen |  
30 Min. Zubereitung  
Pro Portion ca. 265 kcal,  
26 g EW, 17 g F, 1 g KH

**1** Das Kalbfleisch gut trocken tupfen und in 8 kleine, dünne Scheiben schneiden. Einzelnen zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie oder in einem Gefrierbeutel gleichmäßig flach klopfen, bis sie ca. ½ cm dick sind.

**2** Für die Sauce die Zitronen heiß waschen und abtrocknen. 1 Zitrone in Spalten oder Scheiben schneiden und diese beiseitelegen. Von der zweiten Zitrone etwas Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Den Saft der dritten Zitrone ebenfalls auspressen. Ca. 3 EL Öl und 4–5 EL Zitronensaft mit Pfeffer und etwas abgeriebener Zitronenschale verrühren.

**3** In einer Pfanne die übrigen 2 EL Öl nicht zu stark erhitzen und die Schnitzel ca. 2 ½ Min. braten, zwischendurch salzen und wenden. Aus der Pfanne nehmen und zugedeckt warm halten. Die Olivenöl-Zitronensaft-Mischung in die Pfanne gießen und fast völlig einkochen lassen, nochmals 4–5 EL Zitronensaft dazugeben und ebenfalls ein wenig einkochen lassen. Die Butter würfeln und mit dem Schneebesen rasch einrühren – es soll eine sämige Sauce entstehen. Die Sauce abschmecken, die Schnitzel kurz wieder darin erhitzen. Sofort servieren und die Zitronenspalten oder -scheiben dazu reichen.

**TIPP** Wer etwas mehr Zeit zum Vorbereiten hat, kann die Olivenöl-Zitronensaft-Mischung auch über die Schnitzel geben und diese darin zugedeckt ca. 1 Std. marinieren. Anschließend die Schnitzel aus der Marinade nehmen, trocken tupfen, anbraten und die Marinade für die Sauce in die Pfanne geben (wie in Schritt 3 beschrieben).



# SCHNELLES TIRAMISU MIT CANTUCCINI

Das italienische Dessert hat es geschafft: Der Mascarpone-Mix ist seit Jahren weltberühmt. Und jetzt wird er noch beliebter, denn wir verraten die Express-Version.

150 g Cantuccini (siehe Tipp)  
250 ml starker lauwarmer  
Espresso  
1 Bio-Zitrone  
100 g Sahne  
40 g Zucker  
250 g Mascarpone  
1 EL Kakaopulver  
¼ TL Zimtpulver

Ohne Ei 

Für 4 Personen |  
15 Min. Zubereitung  
Pro Portion ca. 575 kcal,  
8 g EW, 46 g F, 33 g KH

**1** Die Cantuccini nebeneinander in eine flache große Form legen und mit dem Espresso begießen. Ziehen lassen, bis die Mascarponecreme fertig ist.

**2** Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und eine Zitronenhälfte auspressen. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen.

**3** Die Mascarpone mit der Zitronenschale, 1 EL Zitronensaft und der Hälfte der Sahne gründlich verrühren, die übrige Sahne mit dem Schneebesen unterheben.

**4** Die Cantuccini in der Form lassen oder auf Dessertschälchen verteilen. Die Mascarponecreme darauf verteilen. Das Kakaopulver mit dem Zimt mischen und darüberstäuben.

## TIPP

Wer mag, kann Cantuccini und Mascarponecreme in je zwei Schichten in die Schälchen oder die Form füllen. Cantuccini sind übrigens Mandelkekse aus der Toskana, die man zweimal bäckt. Die eher harten Plätzchen werden dort traditionell mit Vin Santo, in den man die Plätzchen stippt, serviert. Auch gut schmeckt die Variante mit Orangen-Aroma. Dazu statt der Zitrone Orangenschale nehmen und die Creme zusätzlich mit etwas Orangenlikör verfeinern.





# PESTO, ABER BITTE PRESTO!

Fix gemixt! Für diese schnellen Nudelsaucen (jeweils für 4 Portionen) legt der Herd eine Pause ein. Ruck, zuck werden die frischen Zutaten »zerstampft« (italienisch: pestare) und machen Ihre Pasta in Windeseile zu einem Geschmacks-Highlight der Extraklasse.

## 1. SIZILIANISCHES PESTO

1 Knoblauchzehe schälen, in dünne Scheiben schneiden. 50 g Kirschtomaten waschen. 1 Handvoll Basilikumblätter waschen und trocken tupfen. 30 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten abtropfen lassen. 20 g Parmesan grob zerbröckeln. 30 g Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. Alles mit 80 g Ricotta und 75 ml Olivenöl im Blitzhacker fein zerkleinern. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Aceto balsamico bianco abschmecken.

## 2. OLIVENPESTO

8 Zweige Thymian und 12 Stängel Minze waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen, die Minze grob hacken. 4 Knoblauchzehen schälen und grob würfeln. 200 g grüne Oliven (ohne Stein) mit Kräutern, Knoblauch, 4 EL gehäuteten Mandeln und 100 ml Olivenöl im Blitzhacker sehr fein zerkleinern. 4 EL geriebenen Parmesan untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## 3. TOMATEN-ZIEGENKÄSE-PESTO

100 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten abtropfen lassen und würfeln. 2 EL Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. 2 Knoblauchzehen schälen und grob würfeln. 1 Bund Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Alles mit 1 TL Honig und 1 TL Zitronensaft im Blitzhacker fein zerkleinern. 150 g Ziegenfrischkäse und 50 ml Pink-Grapefruit-Saft dazugeben und untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.





#### 4. RUCOLA-ZITRONEN-PESTO

Je 20 g Pinien- und Walnuskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. 2 Knoblauchzehen schälen und grob würfeln. 1 Bund Basilikum und 5 Stängel Minze waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen. 1 Bio-Zitrone waschen und die Schale abreiben. Alles mit 50 g zerbröckeltem Parmesan, ½ TL Zucker, 3 EL Zitronensaft sowie je 60 ml Walnuss- und Olivenöl im Blitzhacker fein zerkleinern. Salzen. 100 g Rucola verlesen und waschen. Im Blitzhacker grob hacken und unter das Püree rühren. Mit Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

#### 5. SCHARFES PEPERONI-PESTO

200 g große, milde rote und 1 kleine, scharfe rote Peperoni putzen, waschen und klein schneiden. 2 große Knoblauchzehen schälen und grob würfeln. ½ Bund Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. 40 g Parmesan fein reiben. Peperoni, Knoblauch, Petersilie, 50 g Walnüsse und 150 ml Olivenöl im Blitzhacker fein zerkleinern. Parmesan dazugeben, alles nochmals kurz durchmischen. Nach und nach so viel Olivenöl hinzufügen und untermischen, bis ein dickliches Pesto entstanden ist. Mit Salz abschmecken.

# PIZZA, PASTA – PRESTO!

Carpaccio, Caprese, Fisch, Fleisch, Pizza und Pasta sind jetzt presto auf dem Teller und Dolci stehen im Turbotempo auf dem Tisch. Da darf die Expertin für feine italienische Blitzküche, **Cornelia Poletto**, natürlich nicht fehlen: Sie schenkt der limitierten Geburtstagsausgabe einige ihrer besten italienischen Schnellrezepte.

Die Küchenratgeber feiern ihren  
40. Geburtstag – feiern Sie mit und genießen  
die schnellsten Rezepte der  
italienischen Küche.

WG 454 Länderküchen  
ISBN 978-3-8338-4895-7



9 783833 848957



€ 8,99 [D]  
€ 9,30 [A]

[www.gu.de](http://www.gu.de)

**G|U**