

## **Bruschetta:**

Halbweissbrot  
Tomaten  
Zwiebeln  
Italienische Kräuter  
Olivenöl  
Aceto Balsamico  
Burrata

Tomaten und Zwiebeln fein würfen. Saft abtropfen lassen und in eine Schüssel geben mit dem Olivenöl, dem Aceto Balsamico sowie den italienischen Kräutern.

Das Brot in Scheiben schneiden, beidseitig mit Olivenöl bestreichen und in der Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig braten.

Die Tomaten-Masse auf die Brotstücke verteilen. Obendrauf noch die Burrata verteilen.

### **Spargelrisotto (für 4 Personen):**

Spargeln:  
2 EL Butter  
500 Gramm grüne Spargeln

Risotto:  
1 EL Butter  
1 Zwiebel  
300 Gramm Risottoreis  
2 dl Weisswein  
1 Liter Gemüsebouillon  
80 Gramm Parmesan (gerieben)  
30 Gramm Butter

Die Spargeln rüsten und in 4 cm lange Stücke schneiden.

Nach Möglichkeit eine flache Pfanne verwenden.  
Die Butter in Pfanne auslassen und die Spargeln begeben, diese für ca. 5 andämpfen und herausnehmen.

Erneut Butter in dieselbe Pfanne geben und die Zwiebeln andünsten.

Reis begeben und rühren, bis dieser glasig ist.

Danach mit Weisswein ablöschen. Nach und nach dann mit der Gemüsebouillon aufschütten und einköcheln lassen.

Danach die Spargeln (ohne Spargelspitzen) beifügen.

Sobald der Reis die gewünschte Konsistenz hat Butter und Parmesan begeben. Kurz vermengen, danach das Risotto nur noch schwenken.

Das Risotto anrichten und mit den Spargelspitzen dekorieren.

### **Pasta (für 4 Personen):**

400 Gramm Mehl  
200 Gramm Semola (Hartweizengries)  
6 Eier  
1 EL Olivenöl  
Prise Salz

Mehl, Semola und Salz vermischen.

Auf die Arbeitsfläche geben und eine Mulde formen. Eier in die Mulde geben, anschliessend mit einer Gabel nach und nach die Eier mit dem Mehl verrühren.

Sobald die Eier mit dem Mehl vermischt sind, den Teig von Hand geschmeidig kneten (mind. 5 Min).

Den Teig dann mit Klarsichtfolie einwickeln und im Kühlschrank für 4 Stunden ruhen lassen (auch möglich, den Teil 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen).

Den Teig mit einer Pastamaschine oder einem Nudelholz auf die gewünschte Dicke auswallen (bei Pastamaschine Stufe 5). Nach Bedarf mit Mehl bestäuben (weniger ist mehr).

Den Teig mehrfach falten und mit einem Messer in der gewünschten Breite zuschneiden.

Die Pasta auf einem Küchentuch lagern, bis diese gekocht werden.

### **Carbonara (für 6 Personen):**

6 Eigelb  
350 Gramm Pecorino  
350 Gramm Guanciale (Schweinebacke)  
Pfeffer

Die Guanciale in 0.5 cm grossen Tranchen schneiden. Die Tranche wiederum in 1 cm breite und 3 cm hohe Stifte schneiden. Dabei darauf achten, dass so geschnitten wird, dass das Fleisch in der Mitte ist und das Fett aussen.

Die geschnittene Guanciale in eine Pfanne geben, die Pfanne auf mittlere Hitze stellen. Die Guanciale schön knusprig braten.

Währenddessen 6 Eigelb in eine Schüssel geben, den Pfeffer und den Pecorino beifügen.  $\frac{1}{4}$  der Guanciale aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Die Pasta im Wasser kochen (wichtig: nur wenig Salz ins Wasser geben).

Etwas vom Pastawasser in die Pfanne mit der Guanciale geben.

Wenn die Pasta fertig ist, diese ebenfalls in die Pfanne geben. Alles kurz erhitzen, die Pfanne vom Herd nehmen und die Ei/Käse-Masse beifügen. Alles vermengen, bis der Käse geschmolzen ist. Anfangs mit einer Kelle anschliessend mit schwenken.

Die fertige Pasta anrichten und die beiseitegestellte Guanciale darüber verteilen.

### **Erdbeer-Mascarpone-Creme (für 4 Personen):**

300 Gramm Erdbeeren  
50 Gramm Puderzucker  
250 Gramm Mascarpone  
200 Gramm Sahne  
50 Gramm Zucker  
50 Gramm Magerquark  
4 Meringues

200 Gramm Erdbeeren zusammen mit dem Puderzucker pürieren.

Meringues verbröseln und auf 4 Gläser aufteilen.

Mascarpone, Sahne und Zucker zu einer festen Creme schlagen. Den Quark unterrühren. Creme und Erdbeerpüree abwechselnd in die Gläser schichten (Mascarpone/Erdbeere/Mascarpone/Erdbeere/Mascarpone). Die restlichen Erdbeeren als Dekoration verwenden.

### **Meringues (für 4 Personen):**

3 Eiweiss  
60 Gramm Zucker  
50 Gramm Puderzucker  
¾ EL Maisstärke

Das Eiweiss steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers begeben, weiter schlagen, bis die Masse glänzt. Restlichen Zucker zufügen, nur kurz weiter schlagen. Puderzucker und Maisstärke mischen, dazusieben, sorgfältig unter die Masse ziehen.

Masse in einen Spritzsack mit gezackter Tülle füllen, Meringue auf das vorbereitete Blech spritzen. In der Mitte des auf 100°C vorgeheizten Ofens ca. 1¾ Stunden backen, im leicht geöffneten Ofen auskühlen lassen.