



A.Vogel
Herbamare®
Meersalz mit Gemüse und Kräutern



KITCHEN
CASE



Lorste Jöh



SAT.1



Immer sonntags und mittwochs
um 19.55 Uhr in SAT.1 Schweiz

Rezept aus der Sendung vom 16.09.2018
KitchenCase bei Finger Gerüstbau

Penne à la Toni's Nonna – Sommerfrüchte Trifle (für 4 Personen)



Penne à la Toni's Nonna:

ca. 40 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 2 EL Olivenöl
- ★ 1 Knoblauchzehe
- ★ 100 g Gemüsewürfel
Zwiebel, Karotte, Sellerie, Lauch
- ★ 500 g Rinderhackfleisch
- ★ ½ Bu Basilikum
- ★ ½ Bu Oregano
- ★ ½ Bu Blattpetersilie
- ★ 1 Lorbeerblatt
- ★ Pfeffer aus der Mühle
- ★ Herbamare Spicy
- ★ 2 EL Tomatenmark
- ★ 1 Dose Tomaten gewürfelt
- ★ 2 EL Crème Fraîche
- ★ 1 Mozzarella

Zubereitung:

Reichlich Wasser mit Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Penne al dente kochen. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Knoblauch feinreiben und zusammen mit den Gemüsewürfeln, dem Hackfleisch anbraten. Kräuter fein hacken und zugeben. Würzen mit Pfeffer und Herbamare Spicy. Tomatenpüree zugeben und kurz mitrösten. Gewürfelte Tomaten zugeben und alles zusammen bei mittlerer Hitze ca. 25 – 30 min. köcheln. Crème Fraîche zugeben, gut verrühren und abschmecken. Penne mit der cremigen Hackfleischsauce mischen und in einer Auflaufform mit Mozzarella Scheiben belegen. Bei 200 Grad ca. 6-8 Minuten gratinieren.



A.Vogel
Herbamare®
Meersalz mit Gemüse und Kräutern



KITCHEN
CASE

Torste Jöh



Rezept aus der Sendung vom 16.09.2018
KitchenCase bei Finger Gerüstbau



SAT.1

Immer sonntags und mittwochs
um 19.55 Uhr in SAT.1 Schweiz

Penne à la Toni's Nonna - Sommerfrüchte Trifle (für 4 Personen)



Basilikum - Petersilien Pesto:

ca. 10 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 40 g Pinienkerne
- ★ ½ Bu Blattpetersilie
- ★ ½ Bu Basilikum
- ★ 1 St. Knoblauchzehe
- ★ 20 g Parmesan
- ★ 1 dl natives Olivenöl
- ★ Pfeffer aus der Mühle
- ★ Herbamare Original

Zubereitung:

Pinienkerne in einer heissen Pfanne ohne Fett rösten.
Kerne wieder auskühlen lassen.
Kerne mit der gezupften Blattpetersilie, dem Basilikum,
dem Knoblauch und dem Parmesan mixen. Step by
step das Olivenöl zugeben. (Pesto sollte nicht zu fein
püriert sein!)
Mit Pfeffer und Herbamare Original abschmecken.



A.Vogel
Herbamare®
Meersalz mit Gemüse und Kräutern



KITCHEN
CASE

Torste Jöh



Rezept aus der Sendung vom 16.09.2018
KitchenCase bei Finger Gerüstbau



SAT.1

Immer sonntags und mittwochs
um 19.55 Uhr in SAT.1 Schweiz

Penne à la Toni's Nonna - Sommerfrüchte Trifle (für 4 Personen)



Sommerfrüchte Trifle:

ca. 25 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 360 g Naturjoghurt
- ★ 140 g Mascarpone
- ★ 3 EL Puderzucker
- ★ 1 Pa Vanille Zucker
- ★ 1 TL Pfefferminze fein gehackt
- ★ 100 g Biskuit, z.B. Butter-Madeleines oder -Cake, in Scheiben geschnitten oder gewürfelt
- ★ 200 g Sommerfrüchte mundgerechte Stücke geschnitten
- ★ 100 g Beeren oder Kirchen

Zubereitung:

Alle Zutaten für die Crème verrühren.
Lagenweise Früchte, Biskuit und Crème in Gläser schichten. Bis zum Servieren kühl stellen.
Kurz vor dem Servieren Trifle mit Beeren, Kirschen, Pfefferminze und Puderzucker garnieren.