Kulinarischer Streifzug in Neapel: Von Pizza Margherita und einem vegetarischen Restaurant

Ich melde mich zurück aus dem Urlaub. 10 Tage dolce vita in Italien liegen hinter Naschkater und mir. 10 Tage voller köstlicher Pizzen, Cornetti, Gelati, Pasta. 10 Tage voller Sonne, Strand, Erholung mit tollen Menschen und wunderschönen Momenten in traumhafter Umgebung.
Demnächst werde ich euch von einer herrlichen Weinprobe in den Hügeln Kalabriens und mit Blick aufs Meer und den Stromboli berichten. Und von einem fantastischen Pastakurs, bei dem wir zwei typisch kalabresische Pastasorten kennen und formen gelernt haben.
Unsere erste Station war allerdings Neapel, wo wir drei Tage verbrachten, bevor es mit dem Zug weiter Richtung Süden ging.
Neapel entspricht allen Urteilen, die man so hört: Es ist unfassbar laut, schmutzig und gefährlich. Wobei sich zwei Punkte vor allem auf den Verkehr beziehen. Bisher habe ich solch einen höllischen Verkehr nur in Indien erlebt. Da rasen Vespas durch die engsten Gassen, abends auch gerne mal ohne Licht und bergab ohne Motor, und wenn man nicht ständig um sich schaut und zur Seite hechtet, kann man sich an jeder Ecke drei Mal überfahren lassen. Gehupt wird am laufenden Band, auch nachts. Und die Gehwege – nun ja. Es scheint in dieser Stadt zahllose Hunde zu geben und genauso viele Besitzer, die die Hinterlassenschaften ihrer Lieblinge NICHT beseitigen…

Kulinarischer Streifzug in Neapel: Von Pizza Margherita und einem vegetarischen Restaurant

Trotzdem fand ich Neapel überraschend schön. Die Stadt selbst hat hübsche Ecken und die Lage am Golf, eingerahmt von den zwei Inseln und überragt vom Vulkan, ist wunderschön. Und als Naschkatze stand Neapel natürlich auf meiner bucket list: Einmal in Neapel Pizza Margherita essen – das musste schon sein! Und das taten wir, gleich am ersten Abend.
Wir kamen in einem wirklich wunderschönen Airbnb unter (wer den Tipp braucht, schreibe mir gerne eine persönliche Nachricht) und unsere Gastgeberinnen Marcella und Carolina statteten uns mit wertvollen Tipps aus, wo man gut essen kann.
Also landeten wir nach unserer Ankunft nahe unserer Unterkunft in der Pizzeria Starita in der via Materdei (nahe Metro Materdei), wo ich die beste Pizza meines Lebens aß. Eine simple Margherita besteht ja nur aus Teig, Tomatensoße, Käse und Basilikum – da lenkt nichts ab, da muss jede Zutat perfekt sein. Und sie waren perfekt. Der Teig war hauchdünn und nicht trocken, der Rand etwas dicker und fluffiger, die Soße fruchtig, der Käse lecker. Es war so köstlich und ich im Himmel. Solltet ihr mal in Neapel sein – esst Pizza was das Zeug hält! Es gibt zahllose grandiose Pizzabäcker in dieser Stadt. Am besten fragt ihr Einheimische nach ihren Geheimtipps.

Zwei weitere Abende in Folge waren wir in einem Restaurant, das wir im Reiseführer entdeckt hatten: Un sorriso integrale. Das vegetarisch-vegane Restaurant versteckt sich nahe der Piazza Bellini in einem Hinterhof. Wir liefen zuerst vorbei, denn am Eingang war auch kein großes Schild, sondern eine Art Poster an der Wand, das wir gar nicht beachteten.

Kulinarischer Streifzug in Neapel: Von Pizza Margherita und einem vegetarischen Restaurant

Drinne

n sitzt man herrlich ruhig (in Neapel eine Wohltat) und das Essen schmeckte uns hervorragend. Sehr zu empfehlen ist der gemischte Teller (piatto misto), der sich jeden Tag aus anderen Gerichten zusammensetzt.

Wir hatten Karottengemüse mit Ingwer und Sesam, Hülsenfrüchtesalat, geschmorte Endivien, Ofenkartoffeln, ein bisschen Pilzrisotto, Paprikagemüse mit Feta, Mangoldgemüse und ein Stück Kürbis mit Ricotta auf dem Teller. Zum Dessert gab es diverse Crostate, Kuchen aus Mürbteig mit einer Konfitürefüllung. Wer mal keine Pizza mehr sehen kann und etwas leichtes, gemüsiges haben möchte, der ist hier goldrichtig, zumal die Zutaten biologisch sind.

Nach einem Tag in dieser chaotischen und dennoch schönen Stadt, einem Tag auf dem Vesuv und einem langen Tag in Pompeij ging die Reise dann weiter nach Tropea, in die Stadt der roten Zwiebeln. Davon hier bald mehr – mit einem Rezept für köstliche selbst gemachte Pasta (ohne viel Aufwand!).
Habt ein genussvolles Wochenende!
Eure Judith

** *Beitrag enthält unbeauftragte Werbung in Form von Verlinkung* **

Share on Facebook
0
Share on Pinterest
0
Send email