

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...



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.



Drinnen 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 ***

Buchvorstellung: Toskana. Eine kulinarische Liebeserklärung. Von Csaba dalla Zorza



Diese Buchvorstellung ist eine sehr persönliche, denn ich hatte die Ehre, „Toskana“ aus dem Italienischen ins Deutsche zu übersetzen! Somit fühlt es sich natürlich ein bisschen an wie „mein“ Buch und offen gestanden bin ich auch ein bisschen stolz auf dieses Projekt.

Alles begann...

...ganz zufällig. Wie ich es manchmal tue, stöberte ich online

nach neuen Kochbüchern aus aller Welt. Plötzlich wurde mir in einer Leiste „Around Florence“ vorgeschlagen, so heißt das Original. Das Titelbild zeigte eine italienische Straße und die Autorin auf einer Vespa, mit einem Eis in der Hand und einer Einkaufstasche mit frischem Gemüse zu ihren Füßen. Bei solch einem schönen Titelbild musste das Buch auch schön sein, beschloss ich – und bestellte es. Die Liebe auf den ersten Blick bestätigte sich beim Durchblättern: Fantastische Bilder, sehr persönliche Texte der Autorin und leckere, authentische Rezepte.

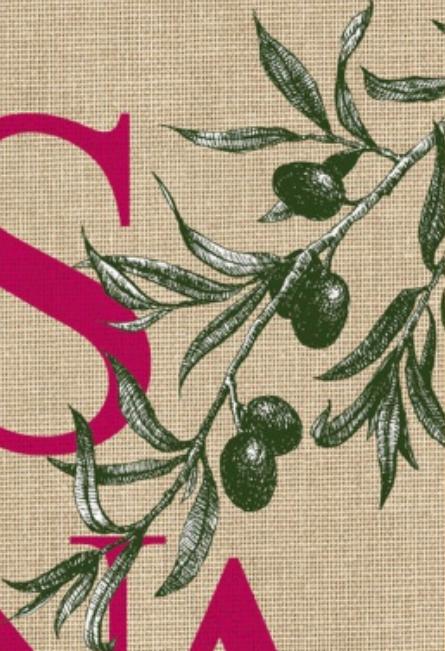


Diese
s Buch MUSS es auf Deutsch geben, beschloss ich, fertigte eine
Probeübersetzung an und begann eine lange Suche nach einem
Verlag. Ich muss gestehen, ohne die Unterstützung meines

Naschkaters, der mich nicht aufgeben ließ, hätte ich vielleicht das Handtuch geworfen. Der Stapel mit Absagen wuchs und viele Verlage machen sich nicht mal die Mühe, abzusagen... Aber es gibt ein Happy End, denn der [Callwey Verlag](#) wollte das Buch (was mich bei diesem Verlag doppelt freute) und so durfte ich mein Projekt endlich verwirklichen und kann euch heute „mein Baby“ präsentieren! =)

CALLWEY

TOSKANA



Eine kulinarische Liebeserklärung

Csaba dalla Zorza

„Mehr als nur ein Kochbuch“

Italien und speziell die Toskana lieben sicher fast alle Deutschen, genau wie das dortige Essen. „Toskana“ enthält

jedoch nicht nur über 100 Familienrezepte der Autorin, die sie größtenteils von ihrer toskanischen Großmutter und Mutter übernahm, sondern auch zu jedem Rezept ein paar persönliche Sätze, was das Gericht ausmacht, von wem sie es kennt und was das Typische oder Besondere daran ist. Dazu kommen viele schöne Texte, in denen sie vom Landleben in der Toskana erzählt, von ihren Besuchen bei den Großeltern in Kindertagen, von regionalen Produzenten, Freunden und Erntefesten.

Dieses Buch lässt den Leser eintauchen in die Genusswelt der Toskana und die wunderschönen Fotos von Stefano Scatà wecken Appetit und Fernweh zugleich.



Allen, die gerne gut essen und Italien sowie seine Küche lieben, kann ich dieses Buch wärmstens ans Herz legen und hoffe, ihr habt viel Freude beim Blättern, Schmökern und

Ausprobieren der Rezepte! „Toskana“ ist sicher auch ein großartiges Geschenk für Kochbegeisterte und Italienfans! ;)





Kostproben

Natürlich habe ich aus „Toskana“ auch schon gekocht und gebacken! Den Pastateig für selbstgemachte Ravioli oder

Tagliolini findet ihr auf dem Blog und auch die Cantucci kann ich sehr empfehlen. =)

Habt eine genussvolle Woche!
Eure Judith

Toskana. Eine kulinarische Liebeserklärung.
von Csaba dalla Zorza.
Callwey Verlag 2016
ISBN: 978-3-7667-2234-87
39,95 Euro.

Alle Fotos wurden mir liebenswerterweise vom Callwey Verlag zur Verfügung gestellt. Herzlichen Dank!

Italien in meiner Küche: Wassermelonengranita



Zurze

it scheint alle Welt in Urlaub zu fahren und jeder zweite erzählt mir von Reisenzielen in Italien. Meinen Urlaub habe ich ja dieses Jahr mit drei Wochen USA größtenteils ausgeschöpft, aber Fernweh...das hab ich trotzdem. Vor allem, wenn man im Sommer alleine hier zurück bleibt und den anderen im Geiste beim Pasta-, Gelato- und Granitaessen zusieht.

Aber ein bisschen behelfen kann man sich ja. Wenn man nicht nach Italien kann, muss man sich Italien eben in die Küche holen dachte ich mir und so gab es diese Woche bei mir schon Cantucci morbidi, wunderbare italienische Kekse, die außen knusprig und innen noch ein bisschen weich sind und die man hervorragend zu einer erfrischenden Granita knabbern kann.

Granita habe ich während einer Interrail- Reise durch Italien in Sizilien kennen und lieben gelernt. Wenn es morgens schon kurz nach dem Aufstehen so heiß ist, dass einem der Schweiß ausbricht, was im August dort einfach der Fall ist, dann braucht man ein Frühstück, mit dem man trotzdem erfrischt in den Tag starten kann. Was liegt näher, als Eis zu frühstücken? Und so gibt es in Südalien ein körniges (granita kommt von grano = Korn) Wassereis bzw. Sorbet als erste Mahlzeit des heißen Tages, wer mag bekommt ein Sahnehäubchen und dazu gibt es eine kleine Brioche, wenn man Glück hat noch ofenwarm. Es gibt bei Granita klassische Varianten mit Zitronen-, Kaffee- oder Mandelgeschmack.

Aber natürlich kann man Granita mit allen Zutaten machen, die einem so in den Sinn kommen. Gekühlte Wassermelone im Sommer finde ich herrlich, ich könnte mich den ganzen Tag davon ernähren. Wassermelonengranita zu machen ist da doch die logische Fortführung, oder?



Man

nehme:

- 1 reife und süße Wassermelone ohne Kerne
- Saft einer halben bis ganzen Zitrone
- 4- 8 EL Likör/ flüssiges Süßungsmittel/ Saft

(Ich habe Granatapfellikör genommen, weil er farblich passt und geschmacklich nicht dominiert; essen Kinder mit, würde ich einen roten Sirup nehmen oder etwas Agavendicksaft, je nachdem, wie süß die Melonen schon sind.)

Die Melone in Stücke schneiden, etwaige Kerne entfernen, das Fleisch pürieren.

Den Sirup oder anderes Süßungsmittel und den Zitronensaft dazu geben, verrühren und in einen flachen Behälter geben, mit dem man es einfrieren kann, zum Beispiel eine große Tupperdose.

Etwa alle drei Stunden herausnehmen und mit einer Gabel umrühren, damit sich möglichst gleichmäßige und kleine Eiskristalle bilden.

Bis es ganz durchgefroren ist, braucht es schon etwa einen

Tag.

Die Granita vor dem Servieren noch einmal auflockern und Portionen in Schüsselchen geben. Dazu passen gut Cantucci aller Art, wie zum Beispiel Mandelcantuccini oder Cantucci morbidi mit Zitrone.[nurkochen]

Ich wünsche euch viele genussreiche Erfrischungen an den heißen Tagen, solltet ihr nicht sowieso im Urlaub sein! =)

Liebste Grüße

eure Judith