

Pesto-Mozzarella in carrozza mit Tomatensalat



Bei solchen Temperaturen, wie sie gerade herrschen, hat man ja nicht sonderlich viel Hunger – zumindest mir geht es netterweise so. Das heißt, ich habe mal weniger Lust aufs Naschen, somit also vor allem auf Süßes – gut für die Bikinifigur. Und doppelt gut, denn ich komme nicht auf die irrsinnige Idee, bei dieser Hitze den Ofen anzuwerfen...

Irgendwann kommt dann aber auch mal der Hunger auf und da die Woche mal wieder viel zu wenige Tage und die Tage viel zu wenige Stunden haben (ihr kennt das sicher...), darf es gerne schnell gehen. Schmecken soll es natürlich auch und schön herzhaft sein. Am besten mit Salat dabei.



Da kam ein Gericht meiner Ma gerade recht. Diese Version des

„Mozzarella in carrozza“ hat sie früher oft gemacht und wir alle haben es geliebt. Der Tomatensalat mit seiner frischen Säure ist dazu ein Muss – ohne schmeckt es nicht mal halb so gut, finde ich!

Der Mozzarella in carrozza ist ein italienischer Klassiker. Carrozza ist die Kutsche, der Mozzarella kommt also in der Kutsche daher – warum auch immer. Auf jeden Fall schmeckt das gebratene Käsesandwich, die Italiener wissen einfach, was sie kulinarisch tun. Und mit diesem unkomplizierten Rezept werdet ihr hoffentlich auch bald ein neues Lieblingsgericht haben.

Für 2 Personen:

Sandwich:

- 4-8 Scheiben Sandwich-Toast (oder normalen Toast)
- 1-2 Packungen Mozzarella
- 1 Gläschen Pesto
- 2 kleine Eier (1 Ei für 2 große Sandwich-Toasts)
- $\frac{1}{2}$ Becher Sahne
- Olivenöl

Tomatensalat:

- Reife Tomaten (unterschiedliche Größe und Farbe)
- Condimento bianco
- Olivenöl
- 1 kleine rote Zwiebel
- Frischer Basilikum
- Salz, Pfeffer

Die Eier mit der Sahne in einer flachen Schale, in die man die Toastscheiben legen kann, verquirlen.

Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Pesto in einen flachen Teller geben und die Mozarellascheiben darin wälzen. Eine Scheibe Toast in die Eiermischung legen, Mozarellascheiben darauf verteilen und einige Blätter frischen Basilikum auf den Käse legen. Eine zweite Toastscheibe darauf legen, andrücken und das Sandwich umdrehen, sodass die zweite Scheibe auch kurz in der Eiermasse liegt.

Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und etwas Olivenöl hineingeben. Jedes Sandwich in der Pfanne von beiden Seiten goldbraun braten. Während eins brät, kann man die anderen vorbereiten und zwischendurch vielleicht sogar den Salat machen.

Für den Salat die Tomaten waschen, trocknen und je nach Größe halbieren, vierteln oder sechsteln. Die Zwiebel in feine Scheiben schneiden und dazugeben. Frische Basilikumblätter zerzupfen und zufügen. Alles mit dem Condimento, etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer anmachen.

Die fertigen Mozzarella-Sandwichs mit dem Salat anrichten und heiß servieren.



Das Gericht ist perfekt im Sommer, wenn es reife und

aromatische Tomaten gibt!
Viel Freude beim Nachkochen und Vernaschen!

Habt ein genussvolles Wochenende,
eure Judith

Venezianisch inspiriert: Diverse Crostini (Cicheti)

(Beitrag enthält unbezahlte Werbung)



Anfang August habe ich ein wunderschönes langes Wochenende in meiner Traumstadt Venedig verbracht. Ein paar Tipps und Adressen für die Lagunenstadt möchte ich euch demnächst auch noch geben. Heute gibt es aber zuerst mal venezianisch

inspirierte Crostini.

In Venedig gibt es die Tradition der „*ombra*“. Man geht mittags oder am frühen Abend in kleine Weinbars und trinkt dort ein Gläschen, die „*ombra*“. Dazu gibt es allerlei Kleinigkeiten auf die Hand, wie etwa Crostini (geröstete und herzhaft belegte Brotscheiben), Frittiertes, Fleischbällchen, belegte Polentascheiben, und und und.



Der Name „*ombra*“ bedeutet wörtlich übersetzt „Schatten“. Eine Geschichte besagt, dass Weinhändler aus Apulien mit ihren Fässern einfachen Weins nach Venedig kamen und ihn direkt auf

dem Markusplatz ans Volk verkauften. Um den Wein kühl zu halten, folgten sie dem Schatten des großen Campanile, des Turms am Markusplatz. Der Name blieb, auch als die Weinverkäufer später in einfache Kneipen zogen, die nach dem griechischen Weingott Bacchus „*bacari*“ genannt werden.



Katri
n und ich haben in Venedig viele dieser „bacari“ gesehen und
auch einige besucht. Abseits der Touristenströme bekommt man
dort authentische Snacks und einfache aber gute Weine für

wenig Geld. Unser Favorit in der Vitrine unserer Stammbar war die „Frittata“, ein Stück Gemüseomelett. Aber die Crostini in einer von unserem Gastgeber empfohlenen Bar waren großartig und spätestens da wusste ich, was ich mit meiner Portion geräucherter Clara anstelle. Der geräucherte African Catfish stammt aus der [Stadtfarm](#), von der ich [hier bereits berichtet](#) habe, und schmeckt wirklich köstlich. Für das Belegen solcher Crostini eignet er sich hervorragend. Und Crostini selbst sind ja perfekte Snacks zum Aperitif oder auch ein leichtes sommerliches Abendessen – natürlich mit einem Gläschen Wein.



Die Crostini kann man belegen, wie man möchte und seiner Kreativität freien Lauf lassen. Folgende Zusammenstellung ist also eher ein Vorschlag. Die Kombinationen waren jedenfalls

alle sehr, sehr lecker!

Für 2-4 Personen:

1 Baguette

Ricotta

Harter Ziegenkäse

1 kleiner Apfel

1 runde Pflaume

Einige Walnüsse

Geräucherter Catfish (alternativ Forelle)

Radieschen

Kresse

Kapern

Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Die Baguette schräg in Scheiben schneiden und jede Scheibe (im Toaster) etwas anrösten. **TIPP:** Wer mag, reibt die gerösteten Scheiben mit einer halbierten Knoblauchzehe ab!

Die Brotscheiben nach Geschmack mit etwas Ricotta bestreichen und belegen.

Ich habe kombiniert:

- Ricotta, Ziegenhartkäse, Apfel oder Pflaume und Walnüsse
- Ricotta, Radieschenscheiben, geräucherter Fisch, Kresse und Pfeffer
- Ricotta, geräucherter Fisch, Kapern und Pfeffer
- Ricotta, Radieschen, Apfel und Kresse

Man kann natürlich auch eine Fischcreme herstellen, indem man den Räucherfisch zerdrückt und mit Pfeffer, vielleicht etwas Chili würzt und mit Ricotta vermischt.

Klassische Beläge für Crostini sind auch: Salami, Schinken, Sopressa, diverse Käsesorten, etc.



Erlaubt ist, was schmeckt und dem Auge gefällt! =)

Ich wünsche euch viel Spaß beim „Basteln“ eurer Cicheti und

hoffe, sie zaubern euch ein bisschen Urlaubsstimmung herbei!
Habt ein genussvolles Wochenende,
eure

Judith



GRATIS E-BOOK!

Das Fischcurry mit Clara aus der Stadtfarm ist übrigens mein Beitrag zu einem gratis E-Book gewesen, das ihr [hier herunterladen](#) könnt!

Viele Bloggerkollegen und auch Mitarbeiter der Stadtfarm haben Rezepte beigesteuert und ich finde, das Fischkochbuch ist wirklich klasse geworden! =)

Chili-Cheddar-Cheese-Burger



Letzte Woche gab es im Hause Naschkatze mal wieder Burger. Nach meiner Diät ohne Gluten, Weizen und Milcheiweiß kam ein kleiner Gewinn gerade recht: Bei einer Instagram-Aktion hatte

ich ein Paket von Kerrygold gewonnen mit Butter, verschiedenen Käsesorten und einem Burgerpattie-Stempel (Nennt man das Ding so? Ich habe die korrekte Bezeichnung vergessen...). Der Chili-Cheddar und der Stempel gaben ganz klar den „Sonntagsbraten“ der Woche vor: **Chili-Cheddar-Cheeseburger** sollte es geben, was für eine tolle Alliteration.

Den Chili-Cheddar haben wir auf dem Fleisch schmelzen lassen und dann auf den Burger gepackt. Wir waren ziemlich begeistert davon, denn der Käse hat wirklich Pepp und wir mögen es ja scharf. Wer bei Chili empfindlich ist, sollte vielleicht besser normalen Cheddar nehmen.



Normalerweise hätte ich die wunderbaren [Burgerbuns](#) aus der „[Burgerbibel](#)“ gebacken, aber diesmal war ich faul und kaufte bei Alnatura Dinkel-Ciabatta-Brötchen, die ganz wunderbar

passten.

Ganz klassisch kamen Salat, Zwiebelringe und Tomatenscheiben und ein bisschen Ketchup aufs Brötchen. Es war ein Festmahl! Naschkater und ich waren im Burgerhimmel und aßen, bis wir nicht mehr konnten.

Für 2-4 Burger:

2-4 Ciabattabrötchen (möglichst rund oder „quadratisch“)

300-400 g Hackfleisch vom Rind

4-8 Scheiben Chili-Cheddar (oder anderer Käse)

1 Tomate in Scheiben

etwas Blattsalat

1 (rote) Zwiebel in dünnen Ringen

Ketchup

Salz, Pfeffer

Das Fleisch eine Weile vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen und Raumtemperatur annehmen lassen, dann die Patties formen und in einer heißen Pfanne mit etwas Fett (Butterschmalz oder Rapsöl) nach Wunsch braten. Nach dem Wenden salzen, pfeffern und den Käse auflegen und schmelzen lassen.

Die Brötchen aufschneiden, mit Ketchup bestreichen und mit Gemüse und Salat belegen, dann das Fleisch darauf geben und Deckel auflegen.

Toll an dem Fleischstempel fand ich, dass ich das rohe Fleisch nicht anfassen und mir somit nicht ständig die Hände waschen musste. Das Fleisch habe ich in der Packung mit einem Löffel in Portionen zerteilt, mit dem Esslöffel in die Form gegeben und das Pattie „gestempelt“, das ich dann einfach mit Schwung in die Pfanne habe plumpsen lassen. Ging wunderbar!



Wir werden sicher wieder öfter Burger machen, sie sind einfach zu lecker! Und dazu noch so schön unkompliziert.

An dieser Stelle auch noch mal Danke an Kerrygold für das

Genusspaket bzw. das Gewinnspiel. =)

Mögt ihr Burger auch so gern? Welche sind eure Favoriten?
Habt einen genussvollen Tag!

Eure Judith

Herbstgenuss: Flammkuchen Feige Gorgonzola



Bis auf ein paar Ausrutscher macht sich unser Herbst ja noch immer wunderbar und beschenkt uns mit milden Tagen und viel Sonne. Am Wochenende waren meine Eltern zu Besuch und wir konnten beim Mittagessen in der Stadt draußen sitzen und sogar noch ein Eis im Freien genießen – wer würde das Ende Oktober erwarten? =)

Außerdem hat mein Pa uns ein wundervolles Regal in die Abstellkammer eingebaut. Jedes Mal, wenn ich dieses Räumchen betreten musste, bekam ich die Krise, denn es war so voll und man konnte kaum die Füße setzen. Jetzt liebe ich es, in die Kammer zu kommen: So viel Platz und Stauraum für Vorräte – herrlich!



Ein kulinarisches Highlight meiner Woche waren die Feigen, die

eine Freundin aus der Pfalz mir mitgegeben hatte. Ich liebe Feigen über alles und freue mich immer sehr, wenn ich welche bekomme.

Dieses Jahr wollte ich damit mal etwas Besonderes machen, einen herbstlichen Flammkuchen nämlich. Feigen passen super zu Käse und was lag da näher als diese Kombination?

Ich muss gestehen, ich schwankte noch zwischen Blauschimmel und Ziegen(frisch)käse und denke, beides schmeckt genial. Im Endeffekt hatte ich dann aber mehr Lust auf Gorgonzola. =)



Für 2 Flammkuchen:

Teig:

200 g Dinkelmehl
100 ml Wasser
2 EL Olivenöl
1 gestr. TL Salz

Belag:

2 rote Zwiebeln
100-150 g Schmand oder Crème fraîche
3-4 Feigen
100 g Gorgonzola
Pfeffer, Salz

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und mit den Knethaken oder der Hand zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig ca. 20 Minuten (im Kühlschrank) ruhen lassen.

Die Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden, die Feigen waschen und in ebenfalls dünne Scheiben schneiden.

Schmand mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gorgonzola klein würfeln. Den Ofen auf 220°C Umluft vorheizen.

Den Teig halbieren und jede Portion auf einem Backpapier dünn ausrollen.

Die Teigfladen mit Schmand bestreichen und mit Zwiebeln und Feige belegen. Gorgonzolawürfel darüber verteilen und die Flammkuchen im Ofen knusprig goldbraun backen, so etwa 15-20 Minuten.



Wer von euch hat das Glück, am Montag frei und somit ein

richtig langes Wochenende zu haben? Ich hoffe, ganz viele von euch! Aber auch wenn nicht: Nach dem Montag kommt ja noch mal ein zweites Wochenende in Form von zwei Feiertagen!

Egal wann und wie viel ihr frei habt – macht euch schöne, genussvolle Tage!

Eure Judith

♥ ♥ ♥

Falls ihr nach dem Flammkuchen noch nicht genug oder noch Feigen übrig habt, bietet sich eine [Feigencrostata](#) nach Jamie Oliver an – eine italienische Köstlichkeit, die aber auch mit anderen Früchten geht!

**Flammkuchen mit Rotkohl,
Apfel und Bergkäse**



Letztes Wochenende gab es hier kein neues Rezept, denn Naschkater und ich waren unterwegs: auf der Plaza Culinaria in Freiburg, einer großen Genussmesse. Freitag Abend ging ich auf Kaperfahrt, denn ich half einem lieben Bekannten aus, dem [Lakritzpiraten](#). Machte das Spaß, mal wieder ein Genussmittel zu verkaufen und so viele nette Gespräche mit begeisterten Liebhabern der schwarzen Nascherei zu führen!

Samstag schlenderten Kater und ich dann gemeinsam über die Messe. Nachdem sie uns letztes Jahr sehr begeisterte, waren wir dieses Mal eher enttäuscht, denn nach unserem Eindruck gab es fast mehr zu trinken als zu essen und nicht mal die Foodtrucks waren wieder da. Ein anständiges Mittagessen mussten wir lange suchen. Am Ende wurde es ein Fischbrötchen und wir probierten uns munter an Ständen durch. Dafür haben wir aber diese Woche mal wieder was Feines gekocht bzw. gebacken.



Recht spontan gab es mal wieder Flammkuchen. Wir hatten noch ein Stück Rotkohl da und ich wollte diesen Rest endlich mal weghaben, bevor er uns austrocknete. Flammkuchen finde ich

hervorragend, um Reste zu verwerten, denn mit ein bisschen Kreativität kann man spannende neue Kombinationen kreieren. Der Kohl wird auf dem Flammkuchen teilweise sogar knusprig, wenn er dünn geschnitten ist. Das hat mich etwas überrascht, aber es war köstlich. Der fruchtige Apfel gibt Säure und der herzhaft Bergkäse passt perfekt zu dieser herbstlichen Variante.

Ich finde, solche Backofengerichte machen den kalten, dunklen Winter gleich ein bisschen erträglicher. Echtes Seelenfutter eben. =)

Für 2 Personen:

300 g Dinkelmehl

175 ml Wasser

4 EL Öl

Salz

100-130 g Rotkohl

1 großer Apfel

150 g Schmand

2 Knoblauchzehen

4 Ästchen frischer Thymian (Blättchen abgezupft)

Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Gemahlener Kümmel

Salz

Bergkäse, frisch gerieben (Menge nach Belieben)

Aus den Teigzutaten einen Knetteig herstellen. Den Backofen auf 250°C Umluft vorheizen.

Den Rotkohl (am besten ein Viertel eines Kopfes verwenden) in ganz dünne Streifen schneiden. Den Apfel waschen und in dünne Spalten schneiden.

Den Schmand mit den Gewürzen und dem Thymian herzhaft abschmecken und den Knoblauch hinein pressen.

Den Teig in vier gleich große Stücke teilen und diese mit etwas Mehl zu dünnen Fladen ausrollen. Die Fladen auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche legen, mit Schmand bestreichen und mit Kohl und Apfel belegen. Den Käse nach Belieben darüber

reiben.

Ca. 10-15 Minuten backen, bis der Teig knusprig und der Käse goldbraun ist. Heiß servieren. [nurkochen]



Ich wünsche euch genussvolle und erholsame Wochenend-Tage!
Macht es euch schön.

Eure Judith