

Polenta-Pizza mit Brokkoli, Kapern und Oliven



Heute gibt es mal wieder eine herzhaftes Nascherei. Die Naschkatzen-Eltern haben neulich ein Foto ihrer Polenta-Pizza geschickt und ich fand die Idee so super, dass ich sie unbedingt auch ausprobieren wollte! Also gab es diese Woche auch bei uns Pizza mit unkompliziertem Maisgrieß-Boden.

Die Pizza war relativ fix gemacht, weil der Teig natürlich nicht stundenlang gehen muss. Für die Polenta habe ich weißen Biancoperla genommen, den hatte ich noch da (der Farbe wegen kam Kurkuma dazu). Die Polenta ging recht schnell, vielleicht 15 Minuten Koch- und Rührzeit. Das hängt aber natürlich von eurer Sorte ab – haltet euch einfach an die Packungsanweisung und probiert zur Not einfach.



Naschkater und ich lieben Brokkoli – auch auf Pizza. Bei der

Arbeit werden wir deswegen immer aufgezogen. Die Brokkoli-auf-Pizza-Frage ist dort ein lustiger Dauerbrenner, denn es gibt erbitterte Gegner dieses Belags. Wir stehen drauf – vor allem in Kombi mit würzigen Kapern und grünen Oliven. Ihr könnt eure Polenta-Pizza aber natürlich belegen, wie ihr wollt! Hier ist mein Vorschlag:

Für 2 Pizzen:

Teig:

Ca. 200 g Polenta-Grieß (Farina di Mais Biancoperla)

Ca. 450 ml Wasser

$\frac{1}{2}$ TL Kurkuma, gemahlen

2 TL Gemüsebrühpulver

1 Schuss Olivenöl

Salz

Soße:

1 Dose Tomaten, gehackt

Kräuter nach Geschmack (Basilikum, Oregano, Rosmarin)

1 TL Harissa-Paste

Salz, Pfeffer

Belag:

1 kleiner Brokkoli

Olivenöl

Grüne Oliven, ohne Stein

2 mittlere Zwiebeln

Kapern

(Käse nach Geschmack und Belieben)

Die Polenta mit Gemüsebrühpulver, Salz und Kurkuma (nach Belieben) nach Packungsanweisung kochen, dann das Öl unterrühren und noch einmal abschmecken. 2 Bleche mit Backpapier belegen und jeweils die halbe Polentamasse darauf geben.

Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Mit einem Silikonteigschaber die Polenta gleichmäßig glatt streichen und festdrücken. Falls der Rand etwas bröckelig ist, das Backpapier um die Ränder nach oben falten und die Polenta mit

dem Papier festdrücken. Den Boden ca. 10 Minuten vorbacken.
Die Zutaten für die Soße verrühren und abschmecken. Den
Brokkoli waschen und in ganz feine Röschen zerteilen und in
einer Schüssel mit 1 Schuss Olivenöl benetzen. Die Oliven und
die Zwiebeln in Ringe schneiden. Den Käse reiben oder klein
schneiden.

Die vorgebackene Polenta bestreichen und belegen und weitere
ca. 20-25 Minuten backen.



Was würdet ihr auf eure Polenta-Pizza machen? Habt ihr ein no-

go bei Pizza?

Habt ein sonniges und genussvolles Wochenende!

Eure Judith

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 Pompeii 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 ***

Genussort in Frankfurt: Himmlische Pizza bei „Da Cimino“



Schon seit letztem Jahr schlummert dieser Tipp in meinem Archiv und eher zufällig fielen mir diese Fotos wieder in die Hände. Dabei wollte ich euch den Insider-Tipp nicht vorenthalten! Meine liebe Freundin Katrin, die ich vor einigen Jahren in New York kennen lernte und die in Frankfurt lebt, hat mich vergangenes Jahr schon zum zweiten Mal beherbergt und mir bei dieser Gelegenheit auch gezeigt, wo es ihrer Meinung nach die beste Pizza Frankfurts gibt. Über solche pauschalen Aussagen lässt sich ja immer streiten – es ist eben alles Geschmackssache – aber ich kann euch versichern, ganz vorne

dabei ist diese Pizzeria auf jeden Fall. Von außen wirkt das [Da Ciminò](#) eher unscheinbar, ja gar nicht mal wirklich einladend und wer als Tourist in Manhattan unterwegs ist, wird sie nicht zufällig finden, denn sie befindet sich nicht wirklich in einer Touristenstraße mit Sehenswürdigkeiten. Dafür finden jedoch viele Studenten und junge Leute den Weg dorthin und wer einmal dort gegessen hat, weiß warum. Für einen sehr guten Preis bekommt man eine großartige Pizza aus dem Holzofen mit knusprigem Teig und frischen Zutaten. Groß ist das Lokal nicht. Dafür abends rappellvoll. Innen gibt es Stehtische und einige Sitzgelegenheiten, außen in einem kleinen Hof Biertische, wo man an lauen Sommerabenden wunderbar sitzen kann. Die fertigen Bestellungen werden ausgerufen und man holt sein Essen an der Theke ab.



Die Auswahl ist super, nicht nur bei der Pizza, sondern auch der Pasta, und ich konnte mich wie so oft nicht entscheiden, weil vieles so lecker klang. Verlockend fand ich zum Beispiel die Pizza Caprese mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum. Oder Salmone mit frischem Lachs und Zwiebeln. Am Ende wählte ich Nummer 33a mit Tomaten, Mozzarella, frischem

Rucola und Parmesan für 8 Euro.

Katrin hatte nicht zuviel versprochen. Es schmeckte göttlich! Wer nicht unbedingt in einem gemütlichen Restaurant essen muss oder sich in Frankfurt etwas Feines mitnehmen möchte, um es zum Beispiel in einem nahen Park oder am Main zu füttern, der ist hier goldrichtig. Preis-Leistungs-Verhältnis: Knaller. Geschmack: Wie in Italien.

Da Cimino
Adalber Straße 2960486
Frankfurt am Main

Food and the City – 2 Wochen in New York (Teil 1)



Am

Samstag sind Naschkater und ich aus dem Big Apple zurückgekehrt. New York – die Stadt, die nie schläft, war für uns zwei Wochen Zuhause und hinterlässt uns neben zahlreichen

schönen Urlaubserinnerungen und kulinarischen Eindrücken auch – Schlaflosigkeit. Der Jetlag haut ganz schön rein. Nach nunmehr vier Tagen klappt es immer noch nicht mit dem Einschlafen vor 2 Uhr nachts und meine Wenigkeit hat sich noch eine Erkältung importiert. Das Schlimmste ist aber überstanden und endlich finde ich die Zeit und Energie, euch von unseren Erlebnissen zu erzählen. Ich merke jedoch gerade, dass wir so viel gesehen und gegessen haben (zum Glück gab es einen Fitnessraum in unserem Haus *hust*), dass ich besser zwei Beiträge daraus mache. Hier also mal Teil 1. =)

Meine To-eat-Liste war lang und ich habe nicht alles geschafft, was ich vorhatte. Allerdings fanden wir auch Dinge, die nicht geplant waren, denn Essen und tolle Locations gibt es an jeder Ecke. Schon am zweiten Tag liefen wir zufällig am [SprinklesATM](#) vorbei, wo man rund um die Uhr Cupcakes aus einem Automaten kaufen kann. Der Preis beträgt allerdings stolze 4,50 Dollar pro Stück. Da wir noch unterwegs waren, verzichteten wir. Ein Mann, der vor unseren Augen einen Cupcake kaufte, verabschiedete sich mit den Worten: „It’s worth every penny (Jeden Cent wert)“. Vielleicht teste ich nächstes Mal, ob er Recht hat.



Cupcakes gab es jedoch trotzdem für uns: Aus der berühmten [Magnolia Bakery](#), die etwas schwierig zu finden ist, denn sie

ist im Kaufhaus Bloomingdale's untergebracht. Bekannt wurde die Magnolia Bakery durch eine Szene aus Sex and the City und wahrscheinlich löste sie damit auch einen landesweiten Cupcake-Trend aus, der zu deren heutigen Bekannt- und Beliebtheit führte. Auch den Red Velvet Cake soll sie wieder salonfähiger gemacht haben. Ein weiteres Highlight im Sortiment: Der Banana Pudding. Wir kosteten drei Cupcakes (Red Velvet, Carrot und Schoko mit Mokka) sowie den Pudding. Letzteren fand ich sehr lecker, eine sahnig-süße Sünde für Naschkatzen. Die Cupcakes sind ebenfalls sehr gut, allerdings fand ich sie nicht herausragend. So etwas ist wie immer einfach Geschmackssache, denke ich.



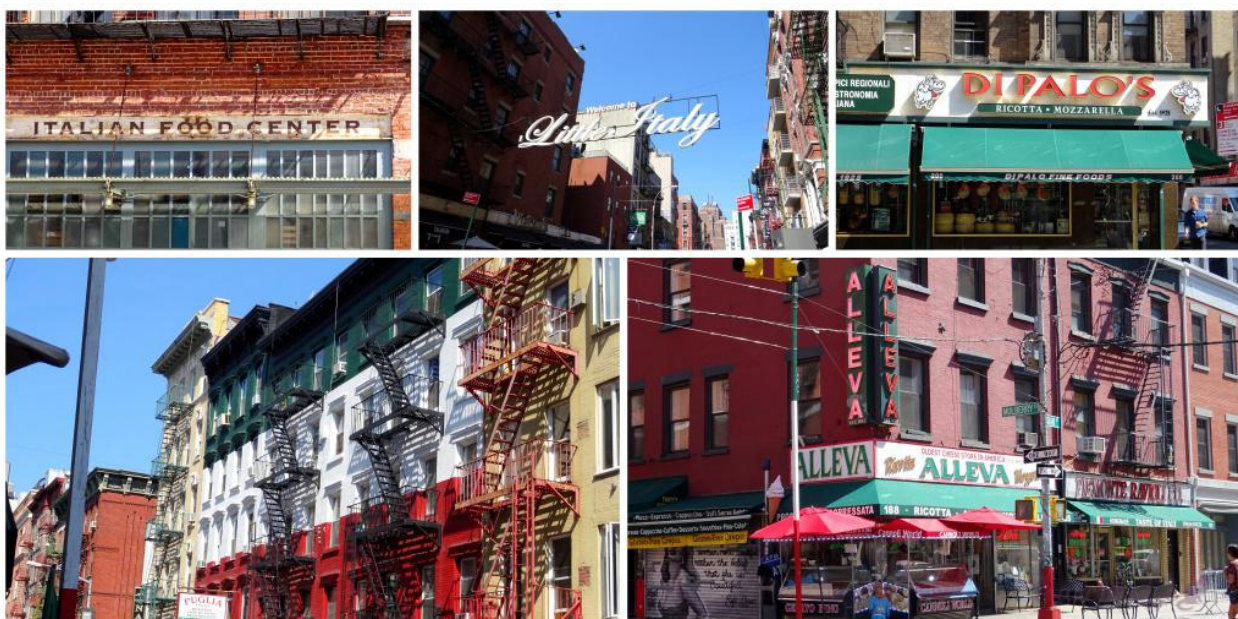
Wer in New York wirklich richtig guten Kaffee möchte, der sollte natürlich an den tausenden Starbucks-Filialen vorbeigehen und die Kaffee-Nischen suchen. Einen genialen Cappuccino fand ich im [Chelsea Market](#), wo man Essen aus aller Welt bestaunen und kosten kann. Dort gibt es [Ninth Street Espresso](#) und absolut empfehlenswerten Cappuccino zum für New Yorker Verhältnisse günstigen Preis!

Ebenfalls großartigen Kaffee bekam ich bei [Roasting Plant](#) in Greenwich, wo man auch noch eine kuriose Raumgestaltung bestaunen kann: Aus Röhren an der einen Wand werden durch kleine „Pipelines“ und Druckluft die gerade benötigten Kaffeeportionen zu den Maschinen transportiert, dort frisch

gemahlen und zu wunderbaren Espressi oder Capuccini verarbeitet.



Direkt dort, ein paar Häuser weiter, bietet eine der „[Two Boots Pizza](#)“- Filialen die meiner Meinung nach beste Pizza New Yorks an. Schon bei meinem ersten Besuch war ich begeistert vom unglaublich dünnen, knusprigen Teig und dem aromatischen Belag. Auch Veganer kommen dort auf ihre Kosten und ich kann die vegane Variante auch Nicht-Veganern sehr empfehlen! Wenn ihr in NY Pizza essen wollt – lasst alle Fast Food Ketten links liegen und geht zu Two Boots Pizza.



Oder nach **Little Italy**, da findet ihr in den zahllosen

italienischen Restaurants sicher auch viel gutes authentisches italienisches Essen. Wir sind nur durchs Viertel gestreift – es ist ja leider nicht immer Essenszeit, so gern man in dieser Stadt auch jede Stunde etwas essen können möchte. =) An Little Italy schließt sich **Chinatown** an und verdrängt Italien offenbar auch immer mehr, da sich die Chinesen in den letzten Jahren stark ausgebreitet haben. Viele Straßenzüge versetzen einen aber immer noch ans Mittelmeer. Da duftet es nach Knoblauch, Pasta und Pizza, es gibt frischen Mozzarella zu kaufen und die Häuser tragen die Farben Grün, Weiß, Rot. Beide Viertel sind auf jeden Fall spannend, denn da gibt es viel Authentisches zu bestaunen. Wir sahen chinesische Kräuterläden, Marktstände mit exotischen, uns unbekannten Früchten und Fischläden, die genau so auch in China stehen könnten.



Zahlreich vorhanden schienen in New York auch Gebäude, die den Namen des Präsidentschaftsanwärters Trump tragen. Wir sahen mindestens vier Gebäude, darunter natürlich den **Trump Tower**. Dort kann man nicht nur das golden blitzende Innere betrachten, sondern auch (bei Starbucks – where else?) eine Kaffeepause einlegen. Das Heißgetränk der Wahl genießt man am besten auf der Terrasse des Towers, die angenehm ruhig ist. In vielen New Yorker Gebäuden gibt es so genannte POPS (Privately owned public spaces), die für alle zugänglich sind. Im Trump

Tower angeblich sogar zwei – die eine Gartenterrasse war allerdings gesperrt... Es heißt, der Hausbesitzer teilt seinen space nicht so gerne mit allen. Umso intensiver haben wir die offene Dachterrasse genossen – und empfehlen sie jedem nachdrücklich weiter! ;)



Soviel für heute von New York – im zweiten Teil erzähle ich euch noch von Heißen Hunden, meiner neuen Liebe Pastrami, einem Zwischenstopp im Corona Park in Queens, einem Burger Insider Tipp und dem kleinen Café Astor in Astoria.

Ich hoffe, die kleine Reise durch Manhattan hat euch Spaß gemacht.

Habt noch schöne und genussvolle Spätsommertage!

Eure Judith



Blick

von unserer Dachterrasse auf Manhattan

Pizza mit Champignons, Zwiebeln, Oliven, Kapern und Rucola

Vor allem in der „süßen“ Weihnachtszeit brauche ich meist richtig herzhaftes Essen als Ausgleich und kurioserweise habe ich zurzeit sogar recht wenig Lust auf Plätzchen und Heißhunger auf alles Herzhaftes. =)



Diese Pizza verbinde ich mit meiner Studentenzeit. Ich weiß noch genau, wie ich das erste Mal diesen Teig aus dem „Essen & Trinken Spezial. Köstliche Klassiker Schritt für Schritt erklärt“ (2013) zubereitete und dann meine liebe Freundin Celina zum Frauenabend vorbei kam. Sie backt und kocht genauso leidenschaftlich wie ich und wenn wir zusammen sind, dreht sich über kurz oder lang alles ums Essen. Zwei begeisterungsfähige Genussmenschen beugten sich also damals über den Teig und waren hellauf begeistert, wie wunderbar er aufging und wie weich er sich anfühlte. Celina streichelte ihn sogar ganz verliebt und war entzückt über seine Textur. Dann buken wir die Pizzen, krönten sie auch damals mit frischem Rucola und gossen ein Glas Wein ein. Andächtig bewunderten wir das Werk auf unserem Teller und nahmen dann den ersten Bissen...

Wenn Celina und ich einmal wirklich sprachlos sind, dann will das etwas heißen. Wir schauten uns an, verdrehten die Augen, schüttelten den Kopf. Bissen zu, kauten, schüttelten den Kopf. Es war göttlich.



Knusp

rigster dünner Boden mit Knusperblasen am Rand, wunderbar herzhafter Belag. Willkommen in Italien! Zungenorgasmus kam uns dann in den Sinn, nachdem wir des Redens wieder fähig waren und somit war dieses Teigrezept an adeliger Stelle in unser Rezeptrepertoire aufgenommen.

Bisher ist mir dieser Teig noch nie misslungen und auch mit Trockenhefe und ohne italienisches Mehl „tipo00“ wird die Pizza wunderbar.

Das Geheimnis ist meiner Meinung nach aber nicht nur das gute Rezept, sondern das Vorheizen des Ofens samt Blech, worauf die belegte Pizza dann mit Backpapier befördert wird.

Probiert es aus, ich bin sicher, so eine gute Pizza habt ihr noch nie selbst gemacht! =)



So

gehen **4 Pizzen:**

500 g Mehl (Typ 00 oder 405)

1 gestr. TL Salz

5 g frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe

300 ml kaltes Wasser

Mehl zum Bearbeiten

Tomatensauce (Passata, Kräuter, Salz, Pfeffer, Knoblauch gepresst)

Belag und Käse nach Wunsch, z.B. Pilze, Zwiebeln, Oliven, Kapern, Ananas, Paprika, Gouda, Mozzarella, frischen Rucola, ...

Das Wasser in eine Schüssel geben und die frische Hefe unter Rühren in 5 Minuten darin auflösen. Mehl darauf sieben, Salz zugeben.

Alternativ bei Trockenhefe: Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen, das Wasser zugeben, alles verrühren.

Mit den Händen zu einem glatten Kloß verkneten und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 10-15 Minuten lang geschmeidig kneten. Dann in eine Schüssel legen und mit Klarsichtfolie oder einem feuchten Handtuch bedecken, damit der Teig nicht austrocknet.

Bei Zimmertemperatur 1:30 Stunden gehen lassen.

Dann den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche zu einer Rolle

formen, dabei nicht zu viel kneten. Die Rolle in 4 Stücke teilen und zu Kugeln formen. Mit Abstand auf eine bemehlte Stelle oder in eine bemehlte Form legen, wieder abdecken und 1 Stunde gehen lassen.

30 Minuten vor dem Backen den Ofen mit Pizzastein oder Backblech auf unterster Schiene auf 250°C vorheizen. (Auch Umluft: 250°C)

Die Teigkugeln mit etwas Mehl dünn ausrollen und auf ein Tablett, Blech oder großes Brett mit Backpapier legen. Mit Tomatensoße bestreichen, nach Wunsch belegen und in den Ofen auf das vorgeheizte Blech gleiten lassen. Ca. 10 Minuten backen.[nurkochen]



Meine

Ma erzählte neulich, in ihrer Studentenzzeit sei Käsetoast DAS WG-Gericht gewesen. Ich verbinde mit meinen Uni-Jahren diese Pizza und einen indischen Kochabend mit unserer Fachschaftstruppe.

Welche kulinarischen Erinnerungen habt ihr ans Studium, an die Schulzeit oder eine andere Lebensphase? Ich freue mich auf eure Worte!

Habt eine genussvolle zweite Adventswoche,
eure Judith