

# Pastiera napoletana - Italienischer Osterkuchen mit Ricotta und gekochtem Weizen



Dieses Jahr habe ich mir für Ostern etwas Besonderes vorgenommen: eine pastiera napoletana backen! Die Idee dafür kam mir letztes Jahr in [Chioggia](#), wo ich vor der Abreise – wie ich das immer tue in Italien – noch einmal Großeinkauf machte.

In anderen Ländern stöbere ich immer gerne in Supermärkten und Läden, weil es immer wieder neue, aufregende Zutaten zu entdecken gibt, die ich noch nicht kenne. Oder Zutaten, von denen ich bisher immer nur gelesen habe und die mir dann unerwartet ins Auge springen, als wollten sie sagen: „Hier

sind wir! Probier' uns aus!"

Den grano cotto (gekochter Weizen) entdeckte ich im Regal mit den Backzutaten und war total irritiert. Also studierte ich erst mal das Glas, auf dem sogar ein Rezept für den typischen, süditalienischen Osterkuchen stand. Das musste ich natürlich ausprobieren und so kaufte ich ein Glas und auch gleich noch eine Dose kandierte, gehackte Früchte, die ebenfalls in die Füllung kommen.



Die letzten Wochen dachte ich schon, dass ich vor Ostern vielleicht gar keine Zeit haben würde, um den Kuchen auszuprobieren, da ich ein wahnsinnig aufwendiges und anstrengendes Buchprojekt hatte. Glücklicherweise ist das aber nun fast beendet und ich kann mich auch mal wieder entspannt in die Küche stellen.

Das habe ich gestern direkt mal gemacht, damit ich euch heute mit nach Italien nehmen kann.

### **Für 1 Springform ca. 28 cm Durchmesser:**

#### **TEIG**

300 g Mehl  
140 g Puderzucker  
140 g kalte Butter, gewürfelt  
2 Eier  
1 Prise Salz

#### **FÜLLUNG**

500 ml Milch  
250 g grano cotto, abgespült  
1/3 TL Zimt  
500 g Ricotta  
150 g Puderzucker  
4 Eier, getrennt  
100 g kandierte Früchte, gehackt  
etwas Zitronenabrieb  
1 Prise Salz

Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel wiegen und mit den Knethaken oder den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, etwas flach drücken und zugedeckt im Kühlschrank mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Die Milch in einem Topf aufkochen, den gekochten Weizen und den Zimt hineingeben und alles auf kleinster Flamme köcheln lassen, bis der Weizen die Flüssigkeit aufgesogen hat. Die

Körner abkühlen lassen.

Die Springform fetten und mit Mehl ausstreuen oder den Boden mit Backpapier auslegen.

2/3 des Teigs zu einem großen Kreis (ca. 4 mm dick) ausrollen und die Form damit auskleiden. Der Teig sollte leicht über den Rand stehen – den Überhang nicht abschneiden, erst wenn die Füllung drin ist! Die Form mit dem Teig sowie den übrigen Teig wieder kühlen.

Das Eiweiß zu Schnee schlagen.

Den Ricotta mit dem Puderzucker cremig rühren, dann die Eigelbe, das Salz, die kandierten Früchte, den Zitronenabrieb und den Weizen zufügen und alles verrühren. Dann den Eischnee unterheben.

Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Die Füllung auf den Teig in der Form geben und glatt streichen. Das übrige Drittel Teig ausrollen und mit einem Teigrädchen Streifen schneiden. Diese gleichmäßig auf der Füllung verteilen und die Streifen mit dem Rand verbinden, damit sie nicht absacken. Wer mag, legt ein Gitter, ich habe nur Streifen gelegt. Nun den überstehenden Teig einige Millimeter oberhalb der Füllung abschneiden.

[Den restlichen Teig kann man zu einer Rolle formen, kurz kühlen (Tiefkühlfach, Kühli geht auch) und dann Kekse schneiden (Backzeit ca. 10 Min).]

Die pastiera im vorgeheizten Ofen 40–45 Minuten backen und in der Form abkühlen lassen.



Am besten ruht die pastiera nach dem Backen 3 Tage, habe ich gelesen. Das war bei uns natürlich keine Option.

Einen Kuchen im Kühli zu haben und ihn 3 Tage nicht anzuschneiden, ist keine Option. Zumal wir ja a) probieren mussten vor dem Bloggen und b) Fotos gemacht werden mussten für den Blog!

Ich kann mir aber vorstellen, dass die Aromen schön durchziehen, wenn der Kuchen diese Ruhezeit bekommt. Falls ihr diese Geduld aufbringt – umso besser.

Übrigens war die angegebene Menge Milch bei mir viel zu viel, was ich aber schon erwartet hatte. Der gekochte Weizen wird noch einmal mit Wasser gekocht, dann mit der Milch – keine Ahnung, wie viel Flüssigkeit so ein Korn aufnehmen soll beim dritten Kochen... Aber ich habe die Körner durch ein Sieb gegeben und die übrige Milch einfach für Overnight Oats verwendet.

Die Zuckermenge fand ich viel zu hoch, da habe ich deutlich reduziert, fand die Tarte aber immer noch recht süß.



Die pastiera napoletana ist auf jeden Fall etwas ganz Besonderes. Durch die körnige Füllung, die „Weihnachtsnoten“ aus Zimt und kandierten Früchten (zumindest verbinden wir Nordeuropäer das mit Weihnachten, würde ich sagen) und den für uns ungewöhnlichen Ricotta in der Füllung bekommt diese Tarte eine fast schon „exotische“ Note für deutsche Gaumen.

Wir mochten sie aber total gerne und ich stelle mir beim Essen vor, wie eine italienische Großfamilie an Ostern um einen riesigen Holztisch sitzt und diese pastiera serviert wird. La vita è dolce!

Ich wünsche euch eine genussvolle Osterzeit, hoffentlich ein paar schöne, freie Tage mit euren Lieben und gutem Essen!

Alles Liebe, eure Judith

---

**Focaccia mit Aprikosen,  
Thymian und Ricotta**



Kommende Woche bin ich ein paar Tage in Mailand und genieße la dolce vita. Da passt zur Einstimmung etwas Mediterranes und deswegen habe ich heute morgen einen simplen Hefeteig angesetzt für eine fluffige Focaccia. Als Basis nahm ich das Rezept für Schiacciata (eine flache toskanische Focaccia) aus dem ersten Buch, das ich übersetzt habe: [Toskana. Eine kulinarische Liebeserklärung](#).

Der Hefeteig ging dann auch so unfassbar auf, dass er mir fast über die Schüssel quoll. Eigentlich wollte ich ihn langsam gehen lassen und nach einem Stadtbummel mit einer Freundin in den Ofen schieben. Aber diesen Plan warf ich über den Haufen, kippte den Teig schnell in seine Form, warf die Zutaten drauf und beauftragte Naschkater, die Focaccia nach etwa 20 Minuten aus dem Ofen zu nehmen.



Als ich zurück kam, wartete diese prachtvolle Nascherei auf mich und nachdem ich sie fotografiert hatte – camera eats first – durfte auch Kater endlich kosten. Er war begeistert und gab grünes Licht für den Blog. „Das kannst du verkatzen“, meinte er. Das sagt er manchmal, wenn etwas so gut ist, dass es auf den Blog sollte.

Der Teig ist übrigens auch was für Knetfaule, ich habe nämlich die Haken des Handmixers benutzt, ihn 5 Minuten gut durchgeknetet und nach dem Gehen nur noch in die Form gekippt. Dadurch bleibt der eh relativ klebrige Teig luftig und geht schön auf beim Backen. Ihr macht euch also quasi nicht die Hände schmutzig. =)

**Für 1 runde Form, 30 cm Durchmesser:**

500 g Mehl

6 EL Zucker

1 Tüte Trockenhefe

4 große Aprikosen

1 EL Zucker oder 2 EL Ahornsirup

100 g Ricotta

1 EL Limoncello (nach Belieben)

Abrieb von  $\frac{1}{2}$  Bio-Zitrone

5 Zweigchen Thymian

1 Schuss Olivenöl

Das Mehl in eine große Schüssel sieben, 4 EL Zucker untermischen.

Die Hefe mit 300 ml lauwarmem Wasser und 1 EL Zucker verrühren und kurz stehen lassen.

In der Zwischenzeit die Aprikosen und den Thymian waschen und trocknen lassen.

Dann das Hefewasser zum Mehl geben und weitere 50 ml Wasser bereitstellen. Mit den Knethaken des Handmixers, der Küchenmaschine oder auch von Hand alles zu einem glatten Teig verkneten. Vermutlich braucht man noch weitere 50 ml Wasser. Der Teig sollte eher feucht und klebrig sein und nicht so, dass man ihn gut formen könnte.

Die Schüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und im leicht warmen Ofen oder an einem warmen Ort ca. 90 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Die Form einfetten oder den Boden mit Backpapier auslegen.

Die Aprikosen entsteinen, sechsteln und mit dem Zucker oder dem Ahornsirup mischen. Den Ricotta mit dem Zitronenabrieb und dem Limoncello verrühren.

Den Teig in die Form kippen, gleichmäßig verteilen (am besten mit einem Silikon-Teigschaber) und mit den Aprikosenspalten belegen. Dazwischen Ricotta-Kleckse verteilen und zum Schluss die Blättchen von den Thymianzweigen zupfen und darüberstreuen. Einen Schuss Olivenöl über die gesamte Focaccia träufeln und die Form dann in den Ofen schieben.

Etwa 20 Minuten backen, bis die Focaccia leicht goldbraun ist.



Da die Aprikosen leicht säuerlich sind und die Focaccia auch nicht zu süß ist, könnte ich sie mir auch gut in Begleitung eines sommerlichen Weißweins und etwas Hartkäse, einem italienischen Pecorino oder einem spanischem Manchego, vorstellen.

Natürlich könnt ihr auch Pfirsische oder Nektarinen nehmen, auch Trauben eignen sich hervorragend.

Auf jeden Fall wünsche ich euch frohes Naschen, genießt das süße Leben!

Eure Judith

---

## **Venezianisch inspiriert:** **Diverse Crostini (Cicheti)**

*(Beitrag enthält unbezahlte Werbung)*



Anfan

g 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! =)

---

# **Selbstgemachte Ricotta und Wan Tan- Ravioli mit Ricotta & Gorgonzola**



Schon länger wollte ich mal Ricotta selbst herstellen. Das Rezept dazu habe ich in meinem Buch „Home made Sommer“ von Yvette van Boven gefunden.

Dieses Wochenende hatte ich endlich die Gelegenheit und wollte bei Erfolg mit der Ricotta gleich noch eine Idee ausprobieren. Yvette macht nämlich aus Wan Tan-Teig Ravioli selbst und das fand ich super praktisch, da man so den Teig nicht auch noch machen muss. Homemade fast food- Ravioli, sozusagen. =)



Im  
Rezept stand nur Ziegenmilch, aber da ich noch nie damit  
gearbeitet habe, war ich lieber vorsichtig und wollte ein  
Drittel Kuhmilch nehmen. Beim Kaufen griff ich dann noch

einmal daneben und nahm einmal Ziege und einmal Schaf mit. So konnte ich aber mal alle zwei Milchsorten kosten und fand, dass man das Schaf überhaupt nicht schmeckte – eine angenehme Alternative zur Kuh.

Die Ricotta gelang super, aber es war erstaunlich, wie wenig Masse die anderthalb Liter Milch ergaben. Der Rest ist Molke, woraus man ein tolles Sodabrot oder [Brötchen](#) backen kann – einfach statt Buttermilch die Molke verwenden.



**Für ca. 250-290 g selbstgemachte Ricotta:**

1,5 L (Ziegen) Milch

Saft einer Zitrone

1 TL Salz

In einem großen Topf die Milch mit dem Zitronensaft und dem Salz erwärmen, bis die Milch ausflockt. Weitere drei Minuten sanft köcheln lassen, sodass sich Molke (Flüssigkeit) und Käsebruch (die feste Milchmasse) voneinander trennen.

Durch ein mit einem sauberen Geschirrtuch ausgelegtes Sieb gießen und die Molke in eine darunter stehende Schüssel

abtropfen lassen. Die Ricotta möglichst gut ausdrücken und zum Kaltwerden noch kurz in den Kühlschrank stellen.

**Für 4 Portionen:**

250 g (Selbstgemachte) Ricotta

1 Ei

60 g Gorgonzola

2 EL Milch

Muskatnuss, frisch gerieben

Pfeffer, frisch gemahlen

(Salz)

1 Packung Wan Tan Teig

[Etwas Wasser + Pinsel]

2 EL Butter / Olivenöl

(Mohn zum Bestreuen)

Den Gorgonzola würfeln und mit der Milch in einem kleinen Topf bei milder Hitze schmelzen lassen.

Ricotta, Ei, Gorgonzola und die Gewürze vermischen und abschmecken. Normalerweise braucht man wenig bis gar kein zusätzliches Salz, da in Ricotta und Käse bereits welches enthalten ist.

Immer etwa drei Wan Tan- Blätter auslegen (Ich hatte rechteckige) und auf eine Seite mit Abstand zu den Rändern einen Teelöffel Füllung setzen. Die Ränder rundum mit Wasser bestreichen und die freie Hälfte über die Füllung klappen. An den Rändern gut fest drücken und darauf achten, dass keine Luft eingeschlossen wird.

Einen Topf mit Salzwasser erhitzen und immer etwa 4-5 Ravioli (nicht mehr auf einmal!) gar ziehen lassen. Das Wasser sollte nicht sprudelnd kochen.

Mit einer Schaumkelle heraus nehmen und entweder direkt mit etwas geschmolzener Butter oder Olivenöl beträufelt servieren oder später noch einmal in etwas Fett in einer Pfanne anbraten. Wer mag streut etwas Mohn darüber, das sieht hübsch aus und gibt noch ein besonderes Aroma.[nurkochen]



Bei der Füllung kann man natürlich je nach Geschmack variieren. Wer mag, gibt fein gehackte Walnüsse hinein, Parmesan oder etwas gegarten, ausgedrückten und fein gehackten Spinat statt Gorgonzola, ...hier kann man kreativ werden! =)  
Wer gerne alles selbst machen möchte, kann natürlich auch mein [Ravioli-Rezept](#) nehmen und die Füllung austauschen.

Habt einen wunderbaren Sonntag und macht es euch schön und lecker! =)

Eure

Judith



---

**Pasta aus Omas Rezeptheft mit  
italienischer Füllung:  
KleineMaultaschen mit Spinat  
& Ricotta**



Diese

Maultaschen waren unser Sonntagsessen. Und wer war schuld daran? Die Werbung!

Naschkater und ich liefen an einem Maultaschen-Plakat eines bekannten Herstellers vorbei.

Naschkatze: „Oh, lecker! Maultaschen könnten wir auch mal machen!“

Naschkater: „Und ich dachte, du wärst nicht empfänglich für Werbung!“

Naschkatze: „Werbungsempfänglich nicht, aber inspirationsempfänglich schon!“

Naschkater: „??“

Naschkatze: „Ich sage ja nicht, dass wir die da mal machen sollen, sondern dass wir Maultaschen selber machen könnten.“

Dieser Dialog spielte sich letzte Woche ab und am Freitag drehte sich mein Kater am Schreibtisch zu mir um und fragte aus heiterem Himmel: „Machen wir morgen Maultaschen?“ Dabei schaute er mich mit erwartungsvoll- hungrigem Blick an. Ich kann ihm ja nichts abschlagen. Also stimmte ich zu. Allerdings vertröstete ich ihn auf Sonntag, denn am Samstag hatten wir etwas Schönes vor. Dieses Gericht ist super zum Aufwärmen für mein [Blogevent „Der Geschmack von Früher – Seelenfutter aus Omas Rezeptbuch“](#).

Schaut mal vorbei und macht gerne auch Werbung dafür, ich würde mich freuen, wenn viele von euch mitmachen!



Nach einem traumhaften Samstag in Colmar bei Sonne und wolkenlosem Himmel, verbrachte ich den nebligen Sonntag gemütlich in der Küche. In Omas Rezeptheft hatte ich die Zutaten für Maultaschenteig gefunden. Leider hatten wir nie welche zusammen selbst gemacht. Aber nun wollte ich ihren Teig ausprobieren.

In einem anderen ihrer alten Kochbücher fand ich eine Beschreibung, wie man vorgehen musste. Als ich das Buch aufschlug, roch es noch immer nach Omas Haus, auch wenn ich es schon eine Weile bei mir im Regal stehen habe. Dieser unverwechselbare Geruch nach meinen Großeltern, nach dem alten Haus voller Gegenstände, die seit Jahrzehnten dort stehen. Ich liebe diesen Geruch und habe lange die Nase ins Buch gehalten und tief eingeatmet.

Dann aber ging es ans Kochen:

### **Teig:**

300 g Mehl

1 gestr. TL Salz

2 Eier

2 Eierschalen Wasser

Das Mehl in eine Schüssel sieben und das Salz zugeben. In der Mitte eine Mulde machen und die Eier hinein geben. Mit den Knethaken des Handmixers verrühren und vorsichtig Wasser

zugeben, bis ein Teigballen entstanden ist. Mit den Händen auf leicht bemehlter Fläche noch einige Minuten kneten, bis der Teig glatt und weich ist.

In der Schüssel mindestens eine Stunde ruhen lassen. Dabei mit Folie luftdicht abdecken oder den ganzen Teig in Folie einwickeln. In dieser Zeit die Füllung vorbereiten.

### **Füllung:**

400 g TK- Spinat, gehackt ODER frischen Spinat, gedünstet und  
gehackt 250 g Ricotta  
Salz, Pfeffer, Muskatnuss  
1 große Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Butter  
3 EL Semmelbrösel

Den Spinat entweder putzen, in einer Pfanne zusammenfallen lassen und fein hacken oder auftauen lassen. In beiden Fällen in einem Sieb gut abtropfen lassen und noch einmal gut ausdrücken, damit keine Flüssigkeit mehr drin ist.

Die Zwiebel und den Knoblauch fein würfeln und in der Butter glasig dünsten. Zum Spinat in eine Schüssel geben, mit dem Ricotta verrühren und mit den Gewürzen abschmecken.

Zum Schluss die Semmelbrösel untermengen.

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Für kleinere Maultaschen den Teig dritteln und auf bemehlter Fläche hauchdünn ausrollen, so dass längliche Streifen entstehen (siehe folgendes Foto).



Die

Füllung in die Mitte geben und beide Längsseiten nach innen klappen. Eventuell etwas Milch auf den Rand pinseln, dann klebt er beim Umklappen besser.

Mit dem Stiel eines Holzkochlöffels die Maultaschen unterteilen. Dabei sanft aber fest nach unten drücken, so dass die Füllung zur Seite geschoben und der Teig zusammen gedrückt wird (siehe Foto unten).

Dann mit einem Messer die Taschen trennen und ins heiße aber nicht sprudelnd kochende Wasser geben. Je nach Größe braucht es nur ein paar Minuten, bis sie gar gezogen sind. Mit einem Schaumlöffel heraus holen und entweder direkt servieren, in Butter anbraten oder in einer Form im Backofen warm halten, bis alle Maultaschen fertig sind.



Da wir keine Zwiebeln mehr für Zwiebelschmelz da hatten, habe ich dazu eine Kürbis-Honig-Sauce improvisiert, die sehr gut dazu passt und dem Ganzen einen herbstlichen Touch gibt.

### **2 Portionen Sauce:**

- $\frac{1}{2}$  kleiner Hokkaido-Kürbis
- etwas Wasser
- 1 Schuss Milch/Sahne
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer
- 1-2 TL flüssiger Honig

Dafür einen halben kleinen Hokkaido-Kürbis waschen und in feine Stückchen schneiden. Mit wenig Wasser (der Topfboden sollte gerade merklich bedeckt sein) gar dünsten. Mit der Butter pürieren und dabei eventuell etwas Milch oder Sahne zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz, Pfeffer und dem Honig abschmecken.[nurkochen]



**TIPP:**

Bleibt Sauce übrig, kann man sie auch als Suppe essen. Eventuell dafür noch etwas verdünnen mit Milch oder Wasser und als kleine Vorspeise genießen. =)

Ich hatte mir das immer irgendwie schwierig vorgestellt, Maultaschen selbst zu machen. Das war es aber gar nicht. Wenn man noch etwas unsicher ist in solchen Dingen und auch generell, macht es sicher zu zweit mehr Spaß. Dann geht es auch schneller und ich finde, gerade solche „Pasta-Gerichte“ sollte man wie die Italiener auch in Gesellschaft zubereiten.



Lohne

n tut es sich auf jeden Fall, sich selbst in die Küche zu stellen und sie nicht zu kaufen. Man weiß, was drin ist und es

schmeckt einfach doppelt so gut, wenn man stolz sagen kann:  
Diese Maultaschen hab ich selbst gemacht! =)



In

diesem Sinne, habt eine genussreiche Zeit!  
Eure Judith