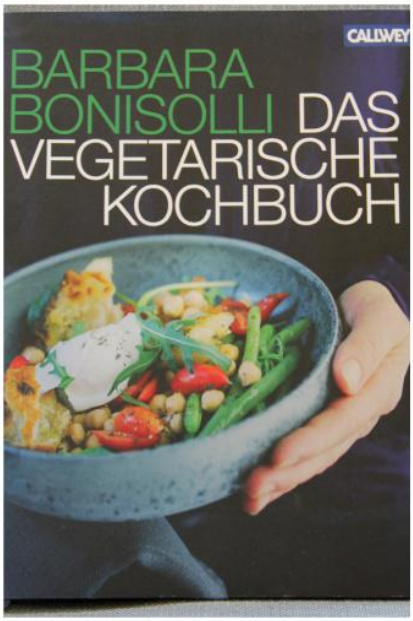
Selbstgemachte Tagliolini mit Zucchini und Ziegenfrischkäse & Eine Buchrezension: Das vegetarische Kochbuch v. Barbara Bonisolli

Schon eine Weile liegt dieses wunderbare Buch hier auf meinem Esstisch und wartet darauf, euch vorgestellt zu werden.





Das Buch ist dieses Jahr erschienen und aus meiner Kochbuchsammlung nicht mehr wegzudenken. Ich habe einige Seiten für euch fotografiert, denn ich denke, die wunderschönen und appetitanregenden Bilder sagen alles aus. Trotzdem möchte ich auch in ein paar Worten sagen, warum ich das Buch so toll finde.



Und natürlich habe ich auch schon etwas nachgekocht. Diese Pasta mit Ziegenfrischkäse, Zucchini, Sesam und Minze schmeckt so göttlich, dass wir sie bereits zwei Mal gemacht und sogar Gäste damit bewirtet haben. Dazu gab es allerdings keine Fettuccine, sondern selbst gemachte Tagliolini nach dem Rezept meiner italienischen Lieblingsautorin dalla Zorza. Das Rezept gibt es im Anschluss.



Schon beim ersten Durchblättern begeisterten mich die oft schlichten, aber dafür umso schöneren, stimmungsvollen Fotos. Die Autorin gehört zu den bekanntesten Foodfotografen Deutschlands – und das zu Recht. Sie lebt auf dem Land, besitzt einen großen Garten und baut fast alles selbst an, was

auf ihren Tisch kommt. So entstehen übers Jahr immer wieder neue, vegetarische Rezepte. Unter dem Titel *„100 Rezepte aus meinem Garten“* erschien bereits ein Werk von Bonisolli bei Callwey.



Passend zum eigenen Anbau und somit dem Leben und Essen nach Saison und Jahreszeit, gliedert sich das Buch in Frühjahr, Sommer, Herbst und Winter. Dazu kommt eine Kategorie „Einmachen“, die sich auf alle vier Kapitel verteilt, denn es kann ja in jeder Jahreszeit etwas eingemacht werden. Im übersichtlichen Inhaltsverzeichnis (siehe 1. Foto) sind diese Einmach- Rezepte innerhalb der Kapitel grün markiert.



Genau so übersichtlich wie das Verzeichnis finde ich die

Anleitungen. Oft sind die Rezepte begleitet von persönlichen Tipps der Autorin und jedes Gericht wird von mindestens einem Foto begleitet, was mir persönlich sehr wichtig ist, denn wer kocht gerne ein Gericht nach, von dem man keine Ahnung hat, wie es aussehen soll?
Überhaupt machen absolut jedes Rezept und jedes Foto Lust, es nachzukochen und das erlebe ich wirklich selten bei einem Kochbuch!



Wer die vegetarische Küche liebt, der sollte sich dieses Buch anschaffen! Und wer sich vorgenommen hat, in Zukunft weniger Fleisch und mehr Vegetarisch zu essen, der wird mit diesem Buch den Verzicht bald nicht mehr merken. =)

Fazit: Unbedingte Kaufempfehlung bzw. Schenk-Empfehlung, wenn man jemanden kennt, der gerne vegetarisch isst!

Und hier noch das **Rezept für frische, selbstgemachte Pasta mit Barbara Bonisollis herrlicher Zucchini-Ziegenkäse-Soße**.

Pasta (für 4 Personen)*:
300 g Hartweizengrieß
3 frische Eier
1 gestr. TL Salz
Mehl zum Bearbeiten

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und in ein paar Minuten zu

einem glatten Teig verkneten.
Wenn man ihn gleich weiterverarbeitet, sollte er 15 Minuten in einem Küchentuch ruhen. Ansonsten kann man ihn in Folie gewickelt auch einen Tag oder über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
Den Teig in 4-6 Stücke teilen und diese mit Mehl bestäubt durch die Nudelmaschine geben. Die Teigplatten auf ein sauberes, leicht bemehltes Küchentuch legen und jedes Mal wieder mehlieren, sonst kleben sie beim Ausrollen fest.
Wenn der Teig dünn genug ist, den Aufsatz für Tagliolini montieren und die gut bemehlten Platten hindurch geben. Die Tagliolini sofort auf einem sauberen Küchentuch ausbreiten, damit sie nicht zusammen kleben.
Die Nudeln entweder so ausgebreitet trocknen lassen (wir haben sie am Vortag gemacht und über Nacht trocknen lassen, bis abends die Gäste kamen) oder sie direkt in reichlich Wasser ein paar Minuten kochen.

* *Wenn das Gericht ein Hauptgang sein soll und starke Esser dabei sind, empfehle ich die doppelte Menge zu machen oder zumindest 100 g mehr Grieß + 1 Ei mehr!*
Wenn man aber schon dabei ist, lohnt es sich meiner Meinung nach, gleich doppelt so viel zu machen und die Nudeln entweder zu trocknen oder zwei Tage später noch einmal mit anderer Soße zu essen. =)

Soße (für 4 als Hauptspeise oder 6 als Vorspeise):
1 große Zucchini (ca. 1 kg)
1 Knolle frischer Knoblauch
3 EL geschälter Sesam
½ Bund Minze
2 EL Butter
Salz, Pfeffer
150 g Ziegenfrischkäse
½ Limette oder Zitrone

Backofengrill auf höchste Stufe stellen. Ein Blech mit Backpapier auslegen.

Zucchini waschen, halbieren und die Kerne entfernen (sie lassen sonst beim Backen sehr viel Wasser). Mit der Hautseite nach oben auf das Blech legen. Die Knoblauchknolle quer halbieren und mit der Schnittfläche nach unten aufs Blech setzen. Ca. 20 Minuten backen.
Sesam ohne Fett in einer großen Pfanne rösten.
Nudelwasser in einem großen Topf aufsetzen.
Wenn die Zucchini aus dem Ofen kommen, das Fruchtfleisch aus der Schale lösen und den Knoblauch aus der Schale drücken. Beides grob hacken. Die Minze hacken.
Die Nudeln ins Wasser geben.
Die Butter in der Pfanne erhitzen und das Gemüse kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Die tropfnassen Nudeln in die Pfanne zum Gemüse geben, den Ziegenfrischkäse unterheben. Auf Teller verteilen und mit Sesam und Minze bestreuen und mit ein paar Spritzern Limettensaft servieren.




Ich habe noch schwarzen Sesam dazu genommen, das sieht noch schöner aus.

Ich hoffe, diese Kostprobe hat euch Lust auf dieses wundervolle Buch gemacht und wünsche euch eine genussvolle Restwoche bis zum nächsten langen Wochenende! =)
Eure Judith

♥ *Herzlichen Dank an den Callwey Verlag für die freundliche Bereitstellung des Rezensionsexemplars!* ♥