

# Soltermann's

## Menu vom 16. Januar 2002



Antipasti misti



Souppa Prataiuolo



Maccheroni „Vicaria“



Biscotti Nocciuola e Mandorla

Boner Christian

# Souppa Prataiuolo

## Zutaten

## Zubereitung

Gemüse - Bouillon	1 l	Bereitstellen
Champignons	500 gr	Putzen und in Scheiben schneiden
Tomaten (oder Pelati aus Büchse)	250 gr	Pürieren
Zwiebel	1 Stk	Fein schneiden
Knoblauchzehe	1 Stk	zerdrücken
Butter	2 EL	Butter und Olivenöl im Suppentopf erhitzen und die Zwiebel und die Knoblauchzehe glasig werden lassen
Olivenöl	2 EL	Die Champignons dazugeben und kurz mitbraten lassen
		Die Tomaten und den Bouillon dazugeben
		Auf kleiner Hitze 20 Min kochen lassen
Toastbrot	2 Scheiben	In Würfel schneiden und in Butter anbraten
Petersilie	1 Bund	Fein schneiden
Eier	2 Stk	Mit Petersilie verschlagen und das Gemisch unter ständigem Rühren in die Suppe geben
Geriebener Käse	2 EL	
Pfeffer	1 Prise	
	Achtung!	Die Suppe darf nicht mehr kochen, sonst gerinnt das Eigelb
		Beim Servieren die Suppe mit den Croutons garnieren

# Maccheroni „Vicaria“

Zutaten		Zubereitung
Fleisch - Bouillon	5 dl	Bereitstellen
Reife Tomaten (oder Pelati aus der Büchse)	500 gr	Häuten und in Stücke schneiden
Rindfleisch	250 gr	Fein würfeln
Speck	100 gr	In Würfel schneiden
		In einer grossen Pfanne mit grosser Hitze auslassen
Knoblauchzehe	1 Stk	Braun werden lassen
		Das Fleisch dazugeben und gut anbraten
Rotwein	1 Glas	Über das Fleisch giessen und kurz stark erhitzen, bis der Alkohol verdampft ist (leider !!) und wieder auf kleine Hitze schalten
		Die Tomaten und den Bouillon dazugeben
Basilikum		Würzen
Salz		Achtung nicht zuviel Basilikum
Pfeffer		
		Das Ganze während 30 Min leise schmoren lassen, falls die Sauce zu dick wird, Wein dazugeben
Maccheroni	300 gr	In der gewohnten Art zubereiten (100gr Teigwaren, 1 l Wasser, 10gr Salz) ca. 7 Min kochen
Geriebener Käse	50 gr	Maccheroni mit der Sauce und dem Käse anrichten
Petersilie	½ Bund	Fein hacken und damit die angerichteten Teller garnieren

# Biscotti Nocciuola e Mandorla

## Zutaten

Haselnüsse	150 gr
Mandeln	150 gr
Zitrone	1 Stk
Eiweiss	2 Stk
Zucker	100 gr

## Zubereitung

Sehr fein hacken

Sehr fein hacken

Zitronenschale abraspeln

Eiweiss und den Zucker sehr steif schlagen

Die Haselnüsse und die Hälfte der geriebenen Zitronenschale vorsichtig unterziehen

Eiweiss	2 Stk
Zucker	100 gr

Eiweiss und den Zucker sehr steif schlagen

Die Mandeln und die Hälfte der geriebenen Zitronenschale vorsichtig unterziehen

Auf Kuchenblech mit Backfolie die Massen löffelweise aufs Blech setzen (genügend Abstand)Im vorgeheizten Backofen bei 100 °C backen

Nach 20 – 30 Min überprüfen, die Biscotti sollten trocken sein aber weiss bleiben

Die Biscotti werden zu süssem Wein oder mit Früchten serviert