

DEUTSCH-ITALIENISCHE-DANTE-ALIGHIERI-GESELLSCHAFT REGENSBURG E.V.  
SOCIETÀ ITALO TEDESCA DANTE ALIGHIERI COMITATO DI RATISBONA  
<http://members.aol.com/digrbg>

#### ANTIPASTI

Hier die Seite für alle Freunde italienischer Antipasti.

Wir sind immer offen für Anregungen und nehmen auch jederzeit gerne Rezepte der Besucher unserer Seite entgegen.

Wenn Sie ein gutes Rezept wissen, können Sie es an folgende Adresse mailen:  
[digrbg@aol.com](mailto:digrbg@aol.com)

1. Stangensellerie in pikanter Gorgonzolacreme
2. Cipolline in agrodolce (Zwiebeln süßsauer)

#### 1. STANGENSELLERIE IN PIKANTER GORGONZOLACREME

Für 4 Portionen:

- 1 Staude Stangensellerie
- 200 gr. Gorgonzolakäse
- 75 gr. Butter
- 1-2 EL trockener Sherry

Vom Sellerie Wurzelenden abschneiden. Harte Fasern von äußeren Stangen mit Kartoffelschäler abschälen. Sellerie waschen, lange Stangen quer halbieren. Bis zur Verwendung in ein Glas mit etwas Wasser stellen, einen Frischhaltebeutel überstülpen und in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren Frischhaltebeutel entfernen und Wasser ausgießen. Geschmeidige Butter schäumig rühren. Gorgonzolakäse durch Sieb drücken und mit Sherry unter die Butter rühren. Käsecreme zu Sellerie servieren.

Und so wird gegessen: Sellerie in Käsecreme "dippen".

#### 2. CIPOLLINE IN AGRODOLCE (Zwiebeln süßsauer)

- 750 gr. kleine milde Zwiebeln
- 5 EL kalt gepresstes Olivenöl
- 1/8 l kräftiger Rotwein
- 1/8 l Rotweinessig
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Honig
- 1 TL Meersalz

Die Zwiebeln schälen. Das Olivenöl in einem breiten Topf erhitzen und die Zwiebeln bei mittelstarker Hitze darin anbraten. Dabei darauf achten, daß sie nicht schwarz werden. Rotwein und Rotweinessig miteinander vermischen und die Zwiebeln damit ablöschen. Den Rosmarinzweig waschen, trocken schwenken und mit in den Topf geben. Die Knoblauchzehen schälen und hinzufügen. Alles etwa 40 Minuten schmoren. 5 Minuten vor Ende der Garzeit den Honig einrühren und alles leicht einkochen lassen. Mit Salz abschmecken. Den Topf vom Herd nehmen und die Zwiebeln erkalten lassen. Vor dem Servieren den Rosmarinzweig und die Knoblauchzehen entfernen.

Anmerkung: Die süßsauereren Zwiebeln schmecken auch warm zu gegrilltem Fleisch, Fisch oder Geflügel sehr gut.

Guten Appetit

wünscht Ihnen

Ihre DIG Regensburg