

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

SAUCEN

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

1. Pesto (Grüne Sauce)
2. Salsa Verde

1. PESTO (Grüne Sauce)

150 gr. Spinat- oder Mangoldblätter
2 Bd. Basilikum oder glatte Petersilie (ca 100 gr.)
3-4 Knoblauchzehen
6 Walnußkerne
1 EL Pinienkerne
1 EL weiche Butter
1/4 l kaltgepresstes Olivenöl
75 gr. frisch geriebener Parmesan
50 gr. frisch geriebener Pecorino
grobes Meersalz
Pfeffer aus der Mühle

Spinat- oder Mangoldblätter verlesen, grobe Stiele entfernen und gründlich waschen. Die tropfnassen Blätter bei mittlerer Hitze zugedeckt zusammenfallen und anschließend in einem Sieb gut Abtropfen lassen.

Basilikum- oder Petersilieblättchen von den Stengeln zupfen, abbrausen und trocken schleudern. Knoblauchzehen, Gut abgetropften Spinat oder Mangold, Basilikum- oder Petersilienblättchen, Knoblauchzehen, Walnuß- und Pinienkerne mit der weichen Butter in einem Mörser zu einer gleichmäßigen Paste zerstoßen und mit 1/8 l Olivenöl im Mixer fein pürieren.

(Restliches) Olivenöl, fein geriebenen Käse und wenig Salz unter die Paste rühren. Mit Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren die Sauce mit 3 oder 4 EL kochend heißem Nudelwasser cremig aufschlagen.

Es reicht für ca 12 Portionen

2. SALSA VERDE

2 EL Frühlingszwiebeln,
1 TL Knoblauch,
4 Anchovisfilet,
2 EL Kapern,
3 EL glattblättrige Petersilie
2 EL Zitronensaft
1/4 Tasse Olivenöl
Pfeffer

Salz

alles fein hacken, in eine Rührschüssel geben und miteinander vermengen.

2 EL Zitronensaft und 1/4 Tasse Olivenöl hinzufügen und gut durchmischen. Mit Pfeffer und, falls nötig, mit Salz abschmecken.

Die Sauce sollte sehr scharf schmecken.

Mit bolliti misti (mit gemischtem, gekochtem Fleisch) oder mit kaltem Fleisch servieren.

Guten Appetit

wünscht Ihnen

Ihre DIG Regensburg