



Claudio Del Principe
Katharina Seiser (Hg.)

ITALIEN VEGETARISCH



Brandstätter

ITALIEN VEGETARISCH

Claudio Del Principe
Katharina Seiser (Hg.)

Christian Brandstätter Verlag

Claudio Del Principe
Katharina Seiser (Hg.)

ITALIEN VEGETARISCH



INHALT

VORNEWEG

Vorwort von Katharina Seiser

Vorwort von Claudio Del Principe

FRÜHLING

primavera

ANTIPASTI, PANE & PIZZA

Grissini

Olivenbrot

Focaccia

Spinat-Frittata

Reiskroketten

Tramezzini

SUPPEN & PESTO

Passatelli in Gemüsebrühe

Zweierlei Pesto

Acquacotta

SALATE UND GEMÜSE

Mangold mit Büffelmozzarella

Altbackenes Brot mit Gemüse

Gefülltes Gemüse

Grüner Spargel mit Ei

Roher Spargelsalat

Artischocken nach römischer Art

Spinat mit Parmesan

Lauwarmer Karottensalat

Favabohnenpüree mit Löwenzahn

Blumenkohlsalat

P A S T A , P O L E N T A & R E I S

Spargelrisotto
Spatzenzungen mit Artischocken und Erbsen
Brennnessel-Gnocchi mit Rucola
Trofie mit Pesto
Ricotta-Spinat-Klößchen
Reis mit Erbsen

S Ü S S E S

Zabaione
Zuppa inglese
Piemontesischer Pudding
Windbeutel mit Schlagsahne

S O M M E R

estate

A N T I P A S T I , P A N E & P I Z Z A

Gebratene kleine Paprika
Gebackene Zucchini Blüten
Caprese
Paprikaröllchen
Zucciniröllchen
Auberginenröllchen

S U P P E N

Eiersuppe nach römischer Art

S A L A T E & G E M Ü S E

Sizilianische Caponata
Böhnchensalat
Panzanella
Lauwarmes Ofengemüse
Tomatensauce mit Kirschtomaten
Tomatensauce mit frischen Tomaten
Zucchini in Tomatensauce
Auberginenauflauf
Geschmorte Paprika
Zucciniauflauf

Tropeazwiebeln in Essig und konfiert

P A S T A , P O L E N T A & R E I S

Pasta mit Mandel-Pesto

Rigatoni mit Mangold

Polenta mit Steinpilzen

Gemüselasagne

Pastasalat

Zitronenravioli

S Ü S S E S

Gefüllte Pfirsiche

Erdbeer-Tiramisu

Zitronengranita

Frisches Obst

HERBST

autunno

A N T I P A S T I , P A N E & P I Z Z A

Konfierte Kirschtomaten

Süß-sauer mariniertes Kürbis

Eingelegte Paprika

Eingelegte Auberginen

Gebackene Sellerieschnitzel

Calzone Barese

S U P P E N

Dinkelsuppe

Minestrone

Mehlsuppe mit Steinpilzen

Dicke Tomatensuppe

S A L A T E & G E M Ü S E

Verheiratete Kartoffeln

Gerösteter und gedämpfter Blumenkohl

Gefüllte Paprika

Fenchelsalat mit Orangen

Wiesenchampignon-Salat

P A S T A , P O L E N T A & R E I S

Gnocchi nach römischer Art

Chitarra-Spaghetti mit Safran und Trüffel

Orecchiette mit Stängelkohl

Pasta mit rohem Gemüse

Eingemachte Tomaten und Gemüse

Buchweizenpasta mit Wirsing

Kürbis-Tortelli

Kürbisrisotto

Safranrisotto mit Steinpilzen

S Ü S S E S

Gebackene Feigen

Apfelkuchen

Kaffeeparfait

Rotweibirnen

W I N T E R

inverno

A N T I P A S T I , P A N E & P I Z Z A

Gebratene Artischocken

Pizza napoletana

Pizza mit Kartoffeln

Käse-Brot-Bällchen

S U P P E N

Sonntagsnudeln in Brühe

Maronensuppe mit Kichererbsen

Pasta mit Kichererbsen

Ribollita

S A L A T E & G E M Ü S E

Gratinierte Kardonen

Ertrunkene Endivien

Selleriesalat mit Blutorange

Puntarelle-Salat
Zedratzitronen-Salat
Weihnachtssalat
Gegrillter Radicchio
Mönchsbart-Salat

P A S T A , P O L E N T A & R E I S

Lange Fusilli mit Mönchsbart
Cannelloni mit Ricotta und Spinat
Kürbisgnocchi
Pici mit Brotbröseln
Pfaffenwürger mit Brokkolicreme
Polenta mit Wirsing und Bohnen
Risotto mit Gorgonzola
Casoncelli mit Roter Bete

S Ü S S E S

Maronenpüree
Gianduia-Karamell-Torte
Limoncello
Torroneparfait
Süße Krapfen mit Rosmarin und Anis

J E D E R Z E I T

sempre

A N T I P A S T I , P A N E & P I Z Z A

Weißer Pizza
Marinierte Oliven
Bruschette und Crostini
Tomatenpizza vom Blech
Mutterhefe

S U P P E N

Gemüsebrühe
Pfannkuchen
Linsensuppe
Bohnensuppe

S A L A T E & G E M Ü S E

Dinkelsalat mit Gemüse
Linsen mit Knoblauch und Olivenöl
Senffrüchte
Bohnen in Tomatensauce
Kichererbsensalat

P A S T A , P O L E N T A & R E I S

Rosmarinkartoffeln
Spaghetti aglio e olio
Fettuccine Alfredo
Pasta-Basisrezept
Tomatensaucen-Basisrezept
Pasta mit Kartoffeln
Polenta-Basisrezept
Gnocchi mit Tomatensauce
Risotto-Basisrezept

S Ü S S E S

Mandelgebäck
Weiche Amaretti
Tiramisu
Haselnussmakronen
Pannacotta
Mandel-Schoko-Kuchen

N A C H S C H L A G

Register
Glossar
Literatur, Dank & Team

VORNE WEG

Woran denken Sie bei Italien – außer ans Meer? Mir fallen sofort Antipasti ein, auf ovalen Porzellanplatten auf einem Buffet arrangiert, Peperonata, eingelegte Zwiebelchen, gebratene Pilze, Caponata, marinierte Oliven, frische Focaccia. Dann Pasta, genau richtig al dente, bitterer Radicchio trevisano, gegrillt und nur mit Balsamico und Salz gewürzt, Risotto mit Biss, aber schön cremig-fließend, Butter sei Dank. Natürlich Melanzane parmigiana, Artischocken, Pizza, frische Burrata, wenn es kalt wird Ribollita, Blutorangensalat mit Fenchel und in Erinnerung an einen ausgiebigen Toskana-Urlaub vor zehn Jahren: Acquacotta. Ohne Nachspeise geht für mich bei einem italienischen Essen gar nichts: Am liebsten ist mir immer noch Tiramisu. Nein: Zabaione. Oder doch Zuppa inglese?

Ich bin mir ziemlich sicher, dass sich Ihre Aufzählung italienischer Erinnerungen ähnlich genussvoll liest wie meine. Genau deshalb gibt es dieses Buch: Um all die genannten und noch viel mehr Klassiker der italienischen Gemüseküche nach Saison sortiert in einem Buch verlässlich und jederzeit zur Hand zu haben.

Claudio Del Principe, dessen Familie aus den Abruzzen stammt, hat 150 traditionell vegetarische italienische Rezepte ausgewählt und mit der ihm eigenen Sorgfalt und liebevollen Strenge für „Italien vegetarisch“ in Text und Bild festgehalten. Im Gegensatz zu den Vorgänger-Bänden „Österreich vegetarisch“ und „Deutschland vegetarisch“ war die Herausforderung diesmal nicht, genügend kulinarisch wertvolle Rezepte zu finden, sondern die

Entscheidung, welche der mehreren hundert Kandidaten ins Buch dürfen.

Das Ergebnis freut mich aus ganz egoistischen Gründen: Die meisten der Rezepte in diesem Buch sind erstaunlich simpel. Wie fast alle Menschen (die anderen geben es nur nicht zu) liebe ich die regionalen italienischen Küchen für ihren Purismus, ihre Alltagstauglichkeit und ihr Beharren auf dem bestmöglichen Grundprodukt. Bio finde ich dafür übrigens eine gute Basis, vor allem auch bei tierischen Produkten wie Käse und Eiern.

Italienisches Essen macht immer froh und ein klein wenig übermütig. Ich weiß nicht genau, woran das liegt, aber ich weiß, dass wir auch aus diesem Grund nicht genug davon bekommen können.

A handwritten signature in black ink, reading 'Katharina Seiser'. The script is cursive and fluid, with the first name and last name clearly distinguishable.

Katharina Seiser
Herausgeberin

Italien ist ein Paradiesgarten in Sachen Gemüse. Die Seele der italienischen Küche ist verwurzelt in regionaler, ländlicher und familiärer Tradition. Immer dem Rhythmus der Jahreszeiten folgend. Ergo ist die Auswahl an vegetarischen Rezepten, die seit hundert Jahren große Freude bereiten, riesig.

Auf die Frage, was sie in „Italien vegetarisch“ finden möchten, nannten mir liebe Bekannte viele klassische, vermeintlich banale Rezepte: Bitte erkläre, wie man eine richtig gute Tomatensauce macht! Auberginen! Ihr habt hoffentlich ein Rezept für eine vegetarische Lasagne drin? Und Grundrezepte – für Pasta und Risotto!

Natürlich enthält der Band all diese populären Lieblinge. Und noch viel mehr. Entdecken Sie mit einem (selbst gebackenen) Grissino in der Hand Verborgenes und Verführerisches von Norditalien bis Sizilien. Zelebrieren Sie die einfache italienische Küche. Mit Gerichten, die ohne Extravaganz auskommen. Dafür mit einer wichtigen Grundhaltung: Jeden Tag richtig gut essen. Nicht mehr, aber auch nicht weniger. Das ist manchmal bitter. Dank der typisch italienischen, herben Gemüsearten, die der heutigen übersüßen Ernährung charaktersvoll Paroli bieten. Wunderbar.

Vor Jahren war ich eine Zeitlang Vegetarier. Und wenn ich da so auf die Teller von ambitionierten Vegetariern blickte, fragte ich mich: Kinder, was macht ihr da? All diese exotischen Zutaten, Gewürze und Ersatzprodukte? Ist das nicht anstrengend? Esst doch lieber italienisch. Dann werdet ihr satt *und* glücklich. Denn das macht die italienische vegetarische Küche so einzigartig: Ich kann

Herzhaftes wie Pizza genießen, Pasta in allen Formen und Facetten, Reis, der nicht nur Beilage sein darf, sondern eine eigenständige Mahlzeit, die beseelt und tröstet. Und Gemüse, das nicht nur aus dem Wasser gezogen, sondern in reichlich fruchtigem Olivenöl geschwenkt und verblüffend leicht aromatisiert wird.

Noch ein Tipp, im Supermarkt findet man ja leichter Avocados als Artischocken: Machen Sie bitte den kleinen Umweg zum Gemüsehändler und suchen Sie die italienischen Kostbarkeiten. Wenn Sie in eine vollaromatische Pachino-Tomate beißen, wissen Sie, dass es sich gelohnt hat. Mein Credo: Geben Sie sich mit wenig zufrieden – dem Besten.

Buon appetito!

A handwritten signature in black ink, reading "Claudio Del Principe". The script is fluid and cursive, with a prominent loop at the end of the last name.

Claudio Del Principe
Autor



GRISSINI

Grissini

Industriell gefertigte Grissini sind oft die Knabberei nicht wert. Wenn man sie selbst macht, sind sie ein richtiger Kracher.



ZUTATEN FÜR CA. 40 GRISSINI

15 g Frischhefe (oder 5 g Frischhefe plus 50 g [Mutterhefe](#))

1 TL Zucker

10 g feines Meersalz

50 ml Olivenöl extra vergine

500 g italienisches Weizenmehl Type 00 (ersatzweise Mehl Type 405)

2 EL Hartweizenmehl

Mehl zum Verarbeiten

Olivenöl extra vergine zum Einpinseln

ZUBEREITUNG

Hefe mit dem Zucker in wenig lauwarmem Wasser auflösen.

In einer Teigschüssel das Salz in 250 ml Wasser auflösen, Olivenöl dazugeben und das Weizenmehl hineinsieben. Alles gut verrühren und, falls nötig, weiteres Wasser zugießen.

Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem weichen, glatten Teig verkneten.

Ein Backblech mit etwas Hartweizenmehl bemehlen und den Teig rechteckig darauf absetzen. Mit den Fingerkuppen mit leichtem Druck zu den Rändern des Blechs ausziehen, der Teig sollte ca. 1 cm dick sein.

Mit Olivenöl einpinseln und mit Hartweizenmehl bemehlen. An einem warmen, zugfreien Ort 1-2 Stunden gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

2 Backbleche mit Backpapier belegen und bereitstellen. Ofen auf 200 Grad Unter-/Oberhitze vorheizen.

Teig auf die Arbeitsfläche legen und auf der kurzen Seite in 1 cm breite Streifen schneiden. Diese leicht auseinanderziehen (so lang wie die Breite des Backblechs) und zu einer Rolle formen, die in der Mitte dünn ist und an den Enden knubbelig rund wie ein Trommelschlegel.

Grissini mit genügendem Abstand auf das Backblech legen und im vorgeheizten Ofen 20 Minuten goldbraun backen.

VARIANTE

Olivenöl durch weiche Butter ersetzen.

TIPPS:

Zur Vorspeise servieren, als Snack zu Antipasti oder zum Aperitif.

Zum Aufbewahren am besten in Backpapier einwickeln, so bleiben Grissini noch 2-3 Tage knusprig.

GETRÄNK:

vom Lieblingsaperitif über Weiß- und Rotwein bis zum handwerklich gebrauten Bier

OLIVENBROT

Pane alle olive

Knuspriges, vielleicht noch lauwarm duftendes Olivenbrot ist ein echter Stimmungsmacher – und je besser die Qualität der Oliven ist, desto unwiderstehlicher wird das Brot.



ZUTATEN

20 g Frischhefe (oder 10 g Frischhefe plus 50 g [Mutterhefe](#))

1 Prise Zucker

10 g feines Meersalz

1 EL Olivenöl extra vergine

200 g entsteinte schwarze Oliven (z.B. Taggiasche, Gaeta oder Leccino)

500 g italienisches Weizenmehl Type 00 (ersatzweise Mehl Type 405)

Mehl zum Verarbeiten

Olivenöl extra vergine zum Einpinseln

ZUBEREITUNG

Frischhefe mit Zucker in etwas lauwarmem Wasser auflösen, 2 EL Mehl einrühren und 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.

In einer Teigschüssel Salz mit etwas Wasser auflösen, Olivenöl einrühren. Oliven, Mehl und Vorteig dazugeben. Ca. 300 ml lauwarmes Wasser schluckweise dazugießen und alles gut durchmischen.

Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einem glatten, weichen Teig verkneten. Falls nötig, weiteres Wasser zugeben.

Teig in eine bemehlte Schüssel legen, mit einem Küchentuch abdecken und an einem warmen, zugfreien Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat (1–2 Stunden).

2 langgezogene Brotstangen formen, auf einem mit Backpapier ausgeschlagenen Backblech absetzen, mit einem Küchentuch abdecken und 30 Minuten gehen lassen.

Ofen auf 200 Grad Unter-/Oberhitze vorheizen. Olivenbrote mit Olivenöl einpinseln und ca. 30 Minuten knusprig backen.

VARIANTE

Für **TOMATENBROT** anstelle von Oliven in Wasser eingeweichte und abgetupfte getrocknete Tomaten

verwenden.

TIPP:

In Salzlake eingelegte Oliven immer zuerst 10 Minuten wässern, dann gründlich abspülen und trockentupfen.

GETRÄNK:

Pinot Grigio, Friulano

FOCACCIA

Focaccia

Während Pizza bianca in und um Rom sehr beliebt ist, findet man Focaccia, die im Grunde auch eine „weiße Pizza“ ist, in ganz Italien. Sie ist etwas weicher, manchmal dicker und luftiger und in diesem Fall dank Rosmarin superaromatisch.

ZUTATEN FÜR 1 BLECH

2-4 PERSONEN

FÜR DEN TEIG

500 g italienisches Weizenmehl Type 00 (ersatzweise Mehl Type 405)

15 g Frischhefe (oder 5 g Frischhefe plus 50 g [Mutterhefe](#))

2 EL Olivenöl extra vergine

10 g feines Meersalz

Olivenöl extra vergine zum Einpinseln

2 Zweige Rosmarin

FÜR DIE LAKE

70 ml Wasser

70 ml Olivenöl extra vergine

25 g Salz

ZUBEREITUNG

In einer großen Teigschüssel alle Zutaten mit ca. 250 ml Wasser mischen und zu einem homogenen Teig verkneten.

Oberfläche mit Olivenöl bepinseln, mit einem feuchten Küchentuch zudecken und 30 Minuten gehen lassen.

Ein Backblech einölen, Teig etwas dehnen und auf dem Blech ablegen. Erneut mit Olivenöl bepinseln, abdecken und weitere 30 Minuten gehen lassen.

Teig ein weiteres Mal leicht auf die 4 Seiten ausziehen, abdecken und weitere 30 Minuten gehen lassen.

Teig ein letztes Mal gegen die Ränder drücken und dabei mit den Fingern deutliche Vertiefungen in den Teig drücken, ohne den Teig dabei zu verletzen.

Für die Salzlake alle Zutaten in einer Schüssel mit einem Schneebesen zu einer Emulsion schlagen.

Salzlake über die Focaccia gießen (dabei setzt sich die Lake in den Vertiefungen ab). Weitere 15 Minuten ruhen lassen. Ofen auf 220 Grad Unter-/Oberhitze vorheizen.

Rosmarinnadeln abstreifen, grob hacken und über der Focaccia verteilen. Focaccia im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten goldgelb backen.

VARIANTEN

Andere Kräuter wie Oregano oder Salbei zum Würzen verwenden oder die Focaccia locker mit Rispentomaten oder Oliven belegen.

TIPP:

Passt zu jeder Gelegenheit und schmeckt warm genauso gut wie kalt. Nur frisch sollte sie sein – aber länger als einen Tag überlebt sie sowieso nicht, dafür duftet sie zu verlockend.

GETRÄNK:

Cerasuolo, Pinot Bianco, Prosecco Spumante

SPINAT-FRITTATA

Frittata di spinaci

Weder Omelett noch Tortilla: Eine Frittata soll außen Farbe und gleichzeitig ein saftiges, weiches Inneres haben. Sie schmeckt mit wie ohne Füllung großartig – und warm genauso gut wie kalt.

ZUTATEN

500 g Blattspinat

feines Meersalz

1 Zwiebel

5 EL Olivenöl extra vergine

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

50 g Parmesan

8 Eier

ZUBEREITUNG

Blattspinat waschen und in siedendem Salzwasser kurz blanchieren (1 Mal aufkochen). Spinat abseihen, Flüssigkeit herausdrücken, Spinat grob hacken.

Zwiebel schälen, in feine Ringe schneiden.

In einer ofenfesten Bratpfanne (vorzugsweise beschichtet) 4 EL Olivenöl erhitzen, Zwiebel weichschmoren. Spinat dazugeben, salzen, pfeffern und gut durchmischen.

Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Parmesan reiben. Eier aufschlagen und in einer Rührschüssel mit Parmesan, Salz, Pfeffer und 1 EL Olivenöl verquirlen.

Eier über den Spinat in die Pfanne gießen, kurz miteinander vermengen und ca. 3 Minuten bei mittlerer bis starker Hitze fest werden lassen.

Pfanne in den Ofen stellen und Frittata 3–5 Minuten goldgelb ausbacken.

Warm auf einem großen Teller oder in Stücke geschnitten servieren oder kalt genießen.

VARIANTEN

Zucchini-scheiben oder Paprika mit Zwiebeln schmoren, bis sie Farbe bekommen; Frittata wie oben beschrieben fertigstellen.

Andere beliebte Zutaten sind: blanchierter Mangold, Stängelkohl, Löwenzahn oder grüner Spargel, gegarte Kartoffeln, Erbsen, Artischocken, gebratene Pilze, Pinienkerne, Tomaten, Mozzarella und anderer Käse.

Manchmal darf es auch ganz simpel ohne Füllung sein oder auch eingeklemmt im Picknick-Brot ([Tramezzini](#)).

TIPP:

Das Überbacken im Ofen macht die Frittata besonders luftig. Alternativ Frittata mithilfe eines Tellers wenden und in der Pfanne fertigbraten.

GETRÄNK:

Colli del Trasimeno Bianco, Gavi di Gavi, Soave

REISKROKETTEN

Arancini

Arancini kommen aus Sizilien, in Rom kennt man sie als Supplì und ganz Italien liebt Crocchette di riso. So oder so: Gefüllte Reisbällchen sind zwar als Reste-Essen entstanden, inzwischen aber als Seelenfutter den meisten ans Herz gewachsen.



ZUTATEN

FÜR DIE REISKUGELN

500 g Risotto vom Vortag oder frischer [Risotto](#)

100 g italienisches Weizenmehl Type 00 (ersatzweise Mehl Type 405)

2 Eier

150 g Semmelbrösel

Olivenöl extra vergine zum Frittieren

feines Meersalz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

FÜR DIE FÜLLUNG

1 Zwiebel

4 EL Olivenöl extra vergine

50 ml passierte Tomaten (gekauft oder → [S.141](#))

100 g Erbsen

feines Meersalz

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

Zwiebel schälen, fein schneiden und im Olivenöl 5–10 Minuten weichschmoren.

Passierte Tomaten und Erbsen dazugeben, salzen, pfeffern, einmal aufkochen und dann 10 Minuten zugedeckt bei schwacher Hitze köcheln. Auskühlen lassen.

Ausgekühlten Risotto und je eine Schüssel für Mehl, Eier und Semmelbrösel bereitstellen. Eier aufschlagen, salzen, pfeffern und gut verquirlen.

1 EL Risotto in die Handfläche legen, Hand zu einer Mulde formen, 1 TL Füllung in der Mulde platzieren, Handfläche vorsichtig schließen und Reis mit beiden Handflächen zu einer kompakten Kugel formen.

Reiskugel durch Mehl rollen, durch Ei ziehen und in Semmelbröseln wenden.

Bei maximal 170 Grad im Olivenöl goldgelb 5 Minuten frittieren. Auf einem mit Küchenkrepp ausgelegten Gitter

abstellen und warm oder abgekühlt genießen.

VARIANTEN

Das Geniale an diesem Rezept: Je unterschiedlicher die Risottoester sind (z.B. mit Pilzen, Safran oder Gemüse), desto überraschender die Arancini.

Auch die Füllung kann nach Wunsch variiert werden. Besonders beliebt ist die Zugabe von Mozzarella, der dann beim Reinbeißen in die warmen Krokette so schöne Fäden zieht ... (Deshalb heißen die bekanntesten Supplì „**SUPPLÌ AL TELEFONO**“ – ja, Telefone hatten einst Schnüre.)

TIPP:

Mit Salat (Lattich, Endivie, [Blumenkohlsalat](#) oder [Karottensalat](#)) zu einer Hauptmahlzeit aufwerten.

GETRÄNK:

Ansonica, Grillo, Etna Rosato

PASSATELLI IN GEMÜSEBRÜHE

Passatelli in brodo

Ein Klassiker aus der Emilia-Romagna. Passatelli haben eine einzigartige, porös-cremige Konsistenz und einen unverwechselbaren Geschmack. Traditionell zu Ostern serviert, sind sie heute eigentlich immer ein Festessen.



ZUTATEN

150 g Parmesan

3 Eier

Abrieb einer ½ Bio-Zitrone

1 Prise feines Meersalz

150 g Semmelbrösel

frisch geriebene Muskatnuss

1 l [Gemüsebrühe](#)

❖ Parmesan

ZUBEREITUNG

Parmesan reiben.

Eier in eine große Schüssel aufschlagen. Zitronenabrieb und Salz dazugeben und verquirlen. Semmelbrösel und Parmesan daruntermischen und alles zu einem homogenen, sehr weichen Teig mischen. Kräftig mit Muskatnuss abschmecken. Teig mit Folie abdecken und 30 Minuten ruhen lassen.

Brühe aufkochen.

Teig portionsweise durch ein Passatelli-Eisen (alternativ Kartoffelpresse oder Spätzlesieb) direkt in die Brühe drücken: Es entstehen ca. 8 cm lange, poröse Spätzle. Falls sie nicht von selbst in die Brühe fallen, Passatelli mit einem Messer abtrennen.

Sobald die Passatelli aufschwimmen (nach 2–3 Minuten), kann die Suppe serviert werden. Nach Belieben mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.

TIPP:

Der Teig sollte zähflüssig bis sehr weich sein. Je nachdem, wie viel die Eier aufnehmen, kann die Konsistenz mit der Zugabe von Semmelbröseln oder etwas Wasser reguliert werden.

GETRÄNK:

Lambrusco di Sorbara, Albana di Romagna secco