



AROMA*of***ITALY**
ITALIENISCHE DELIKATESSEN

REZEPTBUCH

KOCHEN WIE IN ITALIEN

MIT PRODUKTEN VON AROMA-ITALY.DE

STEINPILZ UND TRÜFFEL PASTA

VORBEREITUNGSZEIT

30 MINUTEN

KOCHZEIT

55 MINUTEN

GESAMTZEIT

85 MINUTEN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 400G TAGLIATELLE ODER SPAGHETTI
- 2 ZEHEN KNOBLAUCH
- 4 EL STEINPILZ UND TRÜFFEL CREME VON AROMA-ITALY
- 50G GETROCKNETE STEINPILZE VON AROMA-ITALY
- 1/2 GLASS WEISSWEIN
- 2-3 BLÄTTER VON BERGMINZE ODER THYMIAN
- 1 EL UNGESALZENE BUTTER
- 2/3 EL EXTRA NATIVES OLIVENÖL
- SALZ UND PFEFFER NACH GESCHMACK
- FRISCH GERIEBENER PARMESAN ZUM VERFEINERN

ZUBEREITUNG:

- EINE SCHALE MIT WARMEN WASSER FÜLLEN UND DIE GETROCKNETEN STEINPILZE FÜR CA. 30 MINUTEN QUELLEN LASSEN. DIE PILZE MÜSSEN VOM WASSER KOMPLETT BEDECKT SEIN. WENN FERTIG, ABSEIHEN. SPÄTER KANN MAN EIN WENIG QUELLWASSER ZUR SOSSE GEBEN.
- EIN TOPF MIT WASSER ZUM SIEDEN BRINGEN. SOBALD ES KOCHT, SALZ HINZUGEBEN.
- DEN GESCHÄLTEN KNOBLAUCH IN KLEINE STÜCKE SCHNEIDEN UND AUF MITTLERER HITZE MIT OLIVENÖL IN EINER PFANNE ANBRATEN BIS LEICHT GOLDEN. DANN DEN KNOBLAUCH HERAUSNEHMEN UND ZUR SEITE LEGEN. DIE GEQUELLTEN PILZE HINZUFÜGEN UND FÜR 3-4 MINUTEN ANBRATEN.
- DANACH DEN WEIN UND BERGMINZE/TYMIAN HINZUFÜGEN UND DIE HITZE FÜR CA. 8-10 MINUTEN ERHÖHEN UND KÖCHELN LASSEN, BIS DER WEIN DEN ALKOHOL VERDAMPFT HAT.
- NUN 4 EL "STEINPILZ UND TRÜFFEL" CREME VON AROMA-ITALY HINZUGEBEN, UMRÜHREN UND WEITERE 3-5 MINUTEN KÖCHELN LASSEN.
- IN DER ZWISCHENZEIT, DIE PASTA "AL DENTE" KOCHEN, ABGIESSEN UND EIN GLAS KOCHWASSER ZUR SEITE STELLEN, UM ES SPÄTER ZU VERWENDEN. DIE PASTA MIT DER BUTTER ZUR SOSSE GEBEN.
- NUN ALLE ZUTATEN IN DER PFANNE ZUSAMMENGEBEN. DIE PASTA ABSORBIERT DIE FLÜSSIGKEIT SCHNELL, FALLS NÖTIG, EIN WENIG KOCHWASSER ZUFÜHREN UND UMRÜHREN, UM DIE RICHTIGE CREMESTUFE ZU ERHALTEN.
- SOFORT SERVIEREN UND MIT SALZ, PFEFFER UND FRISCHEM PARMESAN VERFEINERN.

WIR EMPFEHLEN TRÜFFELSALZ VON AROMA ITALY. PERFEKT ALS HAUPTGERICHT MIT EINEM VOLLMUNDIGEN ITALIENISCHEN WEIN WIE "GRECO DI TUFO" GENIESSEN.

SCHWIERIGKEITSGRAD: MITTEL

CROSTINI AI FUNGHI PORCINI

VORBEREITUNGSZEIT

5 MINUTEN

KOCHZEIT

15 MINUTEN

GESAMTZEIT

20 MINUTEN

ZUTATEN FÜR 2-4 PERSONEN:

- ITALIENISCHES BROT MIT HARTER KRUSTE.
ALTERNATIV: BAGUETTE, BESENBROT (KEIN CIABATTA)
- "PORCINI CREME" VON AROMA-ITALY
- MOZZARELLA (DI BUFFALA)
- EXTRA NATIVES OLIVENÖL

ZUBEREITUNG:

- DAS BROT IN MUNDGERECHTE SCHEIBEN SCHNEIDEN UND MIT DEN GESCHNITTENEN MOZZARELLA STÜCKEN BELEGEN. DARAUF ACHTEN, DASS DER MOZZARELLA KLEINER IST ALS DIE BROTSCHETTEL.
- DIE BROTSCHETTEL FÜR 15-20 MINUTEN BEI 180GRAD OBER/UNTERHITZE IN DEN VORGEHEIZTEN BACKOFEN GEBEN BIS DER MOZZARELLA GESCHMOLZEN IST.
- DAS BLECH AUS DEM OFEN HOLEN UND AUF JEDE BROTSCHETTEL EIN WENIG PORCINI CREME VON AROMA-ITALY GEBEN.
- DANACH MIT EIN WENIG EXTRA NATIVEM OLIVENÖL BETRÄUFELN UND MIT SALZ UND PFEFFER VERFEINERN.

PERFEKT ALS ANTIPASTI, VORSPEISE ODER ALS SNACK ZWISCHENDURCH. KOMMT AUCH GUT ALS FINGERFOOD.

SCHWIERIGKEITSGRAD: LEICHT

SPAGHETTI PESTO ALLA GENOVESE

VORBEREITUNGSZEIT

0 MINUTEN

KOCHZEIT

15 MINUTEN

GESAMTZEIT

15 MINUTEN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 400G SPAGHETTI
- "BASILIKUM PESTO" VON AROMA-ITALY
MAN KANN DEN GESCHMACKSGRAD DER PASTA VARIIEREN, INDEM MAN MEHR ODER WENIGER PESTO HINZUFÜGT. FÜR EIN STARKES PESTO GERICHT EIN GANZES GLAS HINZUFÜGEN.
- 100G PARMESAN KÄSE
- EXTRA NATIVES OLIVENÖL
- SALZ UND PFEFFER JE NACH GESCHMACK

ZUBEREITUNG:

- EIN TOPF MIT WASSER ZUM SIEDEN BRINGEN. SOBALD ES KOCHT, SALZ HINZUFÜGEN.
- DIE SPAGHETTI INS KOCHENDE WASSER GEBEN UND "AL DENTE" KOCHEN, ABSEIHEN UND EIN GLAS KOCHWASSER FÜR SPÄTER ZUR SEITE STELLEN.
- DIE SPAGHETTI UND DAS BASILIKUM PESTO VON AROMA ITALY IN EINER GROSSEN SCHALE VERMENGEN UND DAS ZUR SEITE GESTELLTE KOCHWASSER LANGSAM HINZUFÜGEN UND STÄNDIG UMRÜHREN. DAS PESTO SOLLTE EINE KONSISTENZ ERREICHEN, WELCHE DIE SPAGHETTI WIE EINE SOSSE LEICHT BEDECKT.
- NUN AUF TELLERN ANRICHTEN UND MIT FRISCH GERIEBENEM PARMESAN VERFEINERN.
- JE NACH GESCHMACK SALZ UND PFEFFER HINZUFÜGEN UND MIT OLIVENÖL LEICHT BETRÄUFELN.
- FRISCHER BASILIKUM SIEHT ALS GARNIERUNG SUPER AUS.

PERFEKT ALS VORSPEISE ODER HAUPTGERICHT.

SCHWIERIGKEITSGRAD: LEICHT

GETROCKNETE TOMATEN PESTO PASTA

VORBEREITUNGSZEIT

10 MINUTEN

KOCHZEIT

10 MINUTEN

GESAMTZEIT

20 MINUTEN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 400G PASTA Z.B. FUSSILI
- 125G "GETROCKNETE TOMATEN" VON AROMA-ITALY
- 30G FRISCHES BASILIKUM FÜR PESTO UND 15G ZUM VERFEINERN
- 5 KNOBLAUCHZEHEN
- 80ML EXTRA NATIVES OLIVENÖL
- 15G PARMESAN KÄSE FÜR PESTO UND 10G ZUM VERFEINERN

ZUBEREITUNG:

- EIN TOPF MIT WASSER ZUM SIEDEN BRINGEN. SOBALD ES KOCHT, SALZ HINZUFÜGEN, DANN PASTA HINZUFÜGEN. NACH PACKUNGSANGABE "AL DENTE" KOCHEN.
- MIXEN SIE DIE GETROCKNETEN TOMATEN, OLIVENÖL, BASILIKUM, KNOBLAUCH UND DEN PARMESAN KÄSE IN EINEM KÜCHENMIXER BIS EINE PESTO-ARTIGE CREME ENTSTEHT.
- FALLS DIE MIXTUR ZU TROCKEN IST, GEBEN SIE EIN PAAR ESSLÖFFEL KOCHWASSER AUS DEM PASTATOPF HINZU.
- DIE PASTA NACH DEM ABSEIHEN WIEDER IN DENSELBEN TOPF GEBEN UND PESTO HINZUGEBEN. GUT UMRÜHREN UND MIT EXTRA NATIVEM OLIVENÖL UND BASILIKUM WEITER VERFEINERN.
- GLEICH SERVIEREN UND MIT RESTLICHEM BASILIKUM UND PARMESAN KÄSE BESTREUEN.

PERFEKT ALS FRÜHLINGSGERICHT ODER ZUM MITNEHMEN IN DEN PARK ALS PICKNICK.
AUCH KALT EIN GENUSS!

SCHWIERIGKEITSGRAD: LEICHT

KÄSE UND TRÜFFEL CACIO E PEPE

VORBEREITUNGSZEIT

5 MINUTEN

KOCHZEIT

10 MINUTEN

GESAMTZEIT

15 MINUTEN

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

- 250G SPAGHETTI
- 1 TEELÖFFEL FRISCH GEMAHLENER SCHWARZER PFEFFER
- (AM BESTEN AUCH FRISCH GERÖSTET)
- 4 EL EXTRA NATIVES OLIVENÖL
- 15G FRISCH GERIEBENER PARMESANKÄSE
- 2 EL "KÄSE UND TRÜFFEL" VON AROMA-ITALY
- 2 EL UNGESALZENE BUTTER
-

ZUBEREITUNG:

IN EINEM TOPF SPAGHETTI AL DENTE KOCHEN. WÄHREND DIE SPAGHETTI KOCHEN, IN EINER PFANNE 3 EL OLIVENÖL ERHITZEN UND DEN FRISCH GEMAHLENE SCHWARZEN PFEFFER ANRÖSTEN. NUR ERHITZEN BIS DER PFEFFER SEINEN VOLLEN GESCHMACK/DUFT ENTFALTET HAT UND ZUR SEITE STELLEN.

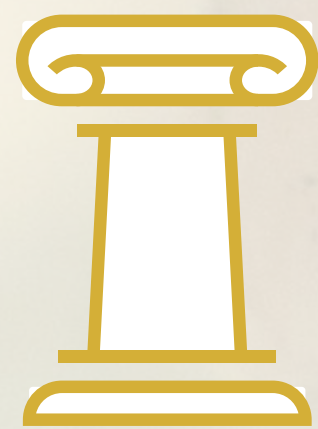
NUN DIE AL DENTE GEKOCHTEN SPAGHETTI IN EINE SCHALE MIT DEM OLIVENÖL/PFEFFER GEMISCH GEBEN UND DAZU 2 EL “KÄSE UND TRÜFFEL” VON AROMA-ITALY GEBEN. DEN FRISCH GEMAHLENE PARMESAN UND DIE BUTTER UNTERMISCHEN. WENN NÖTIG, EIN WENIG PASTAWASSER HINZUGEBEN UND RÜHREN BIS SÄMIG.

NOCH EIN ESSLÖFFEL OLIVENÖL DAZU GEBEN UND NOCHMAL MIT PFEFFER UND SALZ WÜRZEN UND FRISCH SERVIEREN. PARMESAN DANESEN STELLEN ZUM WEITER VERFEINERN.

DER KLASSIKER "CACIO E PEPE" AUS ROM MIT TRÜFFEL VERFEINERT. DER PECORINO IM AROMA-ITALY KÄSE UND TRÜFFEL VERBINDET SICH GESCHMACKLICH SEHR GUT MIT DEM SCHWARZEN PFEFFER UND DEM PARMESAN KÄSE. SUPER ALS ROMANTISCHES ABENDESSEN MIT EINEM GUTEN ROTWEIN.

SCHWIERIGKEITSGRAD: LEICHT

WIR BEZIEHEN UNSERE PRODUKTE AUSSCHLIESSLICH VON FAMILIENUNTERNEHMEN AUS ITALIEN. UNSERE PILZE SIND IM WALD GEPFLÜCKT, GEWASCHEN UND VERARBEITET WORDEN. KEIN GMO, KEINE ZUGESETZTEN KONSERVIERUNGSTOFFE ODER FARBSTOFFE. WIR VERWENDEN AUSSCHLIESSLICH EXTRA NATIVES OLIVENÖL UND LEGEN GROSSEN WERT AUF DIE QUALITÄT UND NACHHALTIGKEIT UNSERER PRODUKTE. UNSERE PRODUKTE WERDEN NACH JAHRZEHNTELANGER TRADITION HERGESTELLT.



AROMA *of* **ITALY**
ITALIENISCHE DELIKATESSEN

WEITERE PRODUKTE FINDEN SIE IN
UNSEREM WEBSHOP AUF:

WWW.AROMA-ITALY.DE

SIE HABEN FRAGEN ZU UNSEREN REZEPTEN, HABEN ANMERKUNGEN ODER SIND INTERESSIERT? SCHREIBEN SIE UNS EINE EMAIL AN: HELLO@AROMA-ITALY.DE ODER RUFEN SIE UNS AN UNTER +49 (0)7136/8392536.