



REZEPTIDEE 1

Toskana-Tomatensuppe mit Orange-Rosmarin-Garnelen

Zutaten für 4 Personen

Suppe:

- 1,5 kg reife Tomaten
- 4 rote Chilis
- 2 Knoblauchzehen
- 150 ml Gemüsebrühe
- 50 ml Grüner Weinberg Chianti
- 150 g altes Brot
- Öl, Salz

Garnelen:

- 1 Rosmarinzweig
- 1 unbehandelte Orange
- 12 Garnelen – frisch oder tiefgekühlt
- Öl, Salz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Tomaten mit kochendem Wasser übergießen, in kaltem Wasser abschrecken und häuten. Im Anschluss entkernen und grob würfeln. Chilis ebenfalls entkernen und sehr fein hacken.

In einem großen Topf fein gewürfelte Knoblauchzehen in Öl anschwitzen, Chilis und Tomaten zufügen. Mit Wein und Brühe übergießen und 10 Minuten köcheln lassen. Brot ohne Rinde fein zerkleinern, untermischen und weitere 10 Minuten köcheln.

Suppe etwa eine Stunde ziehen lassen, dann kräftig durchrühren und abschmecken.

Garnelen:

Orange waschen, Schale fein abreiben und anschließend den Saft auspressen. Rosmarin fein schneiden.

In einer Pfanne mit Öl Garnelen kurz beidseitig braten, vom Herd nehmen und mit Orangensaft übergießen. Rosmarin und Orangenschalen darübergeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 10 Minuten ziehen lassen.

Suppe mit Garnelen und einem Rosmarinzweig anrichten und genießen!



Knuspriges Hähnchen in Chianti

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Hähnchenkeulen
- 4 Hähnchenbrüste
- 4 rote Zwiebeln
- 8 Knoblauchzehen
- 8 Tomaten
- 6 grüne Peperoni
- 2 Rosmarinzweige
- 200 ml Grüner Weinberg Chianti
- Zitronensaft
- Öl, Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung:

Keulen halbieren, Brüste vierteln und in Öl anbraten. Zwiebeln in Spalten schneiden, Knoblauch sehr fein würfeln und in die Pfanne geben. Peperoni und Tomaten in groben Stücken hinzufügen. Mit Wein, 100 ml Wasser, Zitronensaft und Rosmarin aufgießen. Zum Würzen Salz, Pfeffer und einen Teelöffel Zucker zugeben.

Im Ofen zugedeckt bei 200 °C 50 Minuten schmoren lassen.