



Art.-Nr. 109785

## REZEPTIDEE 2

### *Penne Rigate de Palermo*

#### Zutaten für 4 Personen

- 1 große Aubergine
- 200 g Penne Rigate
- 100 g Ricotta
- 250 g Tomatensauce
- Meersalz
- Olivenöl
- Balsamico (ca. 1 TL)
- 100 ml Grüner Weinberg Nero d'Avola
- Basilikum nach Geschmack

#### Zubereitung:

Auberginen in Stifte schneiden, gut salzen und etwa eine Stunde im Sieb abtropfen lassen. Im Anschluss waschen und abtrocknen. Die Stifte in einem Topf mit reichlich Olivenöl goldgelb frittieren und auf einem Küchentrepp abtropfen.

Die Tomatensauce erhitzen, Auberginen und Ricotta zur Hälfte dazu geben, mit Grüner Weinberg Nero D'Avola, Olivenöl, Salz, Balsamico und Basilikum abschmecken.

Die Pasta nach Packungsbeilage in reichlich Salzwasser kochen, anrichten, die Sauce darübergeben und mit den übrigen Auberginenstiften und dem Käse garnieren.



## *Sizilianisches Risotto mit Fenchel*

### **Zutaten für 6 Personen:**

- 1 l Gemüsefond
- 100 g Butter
- 1 große weiße Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 400 g Risotto-Reis
- 200 g Parmesan, gerieben
- 1/2 TL Fenchelsamen
- 2 Fenchelknollen
- 4 EL Ricotta
- 1 unbehandelte Zitrone (Saft und Schale)
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 2 Gläser Grüner Weinberg Inzolia

### **Zubereitung:**

1. Zwiebeln würfeln und Knoblauch fein hacken. Den Parmesan reiben.
2. Den Fenchel waschen, das Grün abtrennen und fein hacken. Knolle in feine Scheiben schneiden.
3. In einem kleinen Topf die Gemüsebrühe zum Kochen bringen.
4. In einem großen Topf etwas Olivenöl erhitzen und die Hälfte des Knoblauchs darin anschwitzen. Die Fenchelsamen im Mörser zerstoßen und mit den Fenchelscheiben in den Topf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und im geschlossenen Topf bei mittlerer Hitze 20 Min. dünsten.
5. In einem weiteren großen Topf etwas Olivenöl und 30 g Butter schmelzen und darin den restlichen Knoblauch und die Zwiebeln glasig dünsten. Den Reis hinzugeben und unter ständigem Rühren 1 Min. anbraten. Dann mit zwei Gläsern Grüner Weinberg Inzolia ablöschen und rühren, bis der Wein eingekocht ist.
6. Die heiße Brühe nach und nach unter Rühren hinzugeben und den Reis weich, aber bissfest, kochen. Dies dauert etwa 15-20 Min. Nach der Hälfte der Zeit den gedünsteten Fenchel mit unterrühren.
7. Den Topf vom Herd nehmen, Parmesan und 70 g Butter in Flöckchen unterziehen, dann Zitronenschale, -saft und Ricotta hinzugeben.
8. Auf Tellern verteilen. Mit dem Fenchelgrün, etwas zusätzlichem Ricotta und nach Belieben Chili garnieren.