

## REZEPT VON EVA

Sendung vom 26.12.2020

### **Bruschetta Italiana**

\* \* \*

### **Spaghetti Carbonara**

\* \* \*

### **Orangen-Crème**

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





## **VORSPEISE: BRUSCHETTA ITALIANA**

### **Bruschetta**

1 kg Strauchtomaten  
2 rote Zwiebeln  
3 Knoblauchzehen  
1 Bund Basilikum  
1 Ciabatta Brot  
4 EL Olivenöl  
Parmesan  
Meersalz  
Pfeffer aus der Mühle

Strauchtomaten waschen, vierteln und Stiele sowie Kerne entfernen. Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Zwiebel sowie 2 Knoblauchzehen fein würfeln. Alles zusammen mit 3 EL Olivenöl in einer grossen Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ciabatta in dicke Scheiben schneiden, die letzte Knoblauchzehe halbieren und die Brotscheiben damit einreiben. Mit etwas Olivenöl bestreichen und bei 200°C (Ober-Unterhitze) für 8 Minuten im Ofen goldbraun werden lassen. Basilikum waschen, grob hacken und zur Tomatenmischung geben. Die warmen Brotscheiben auf einem Teller anrichten und die Tomatenmischung grosszügig darauf verteilen. Nach Belieben Parmesan darüber reiben.



## HAUPTGANG: SPAGHETTI CARBONARA

### Spaghetti Carbonara

700 g Spaghetti  
225 g Bratspeck  
4 dl Rahm  
6 frische Eier  
150 g geriebener Parmesan  
Muskat  
Salz  
Pfeffer  
für die vegetarische Variante:  
100 g getrocknete Tomaten

Spaghetti in siedendem Salzwasser al dente kochen, abtropfen und etwas Kochwasser beiseite stellen. Währenddessen den Speck in Streifen schneiden, ohne Fett knusprig braten und ebenfalls beiseite stellen. Rahm, Eier und Käse gut vermengen, würzen und zusammen mit dem Speck über die Spaghetti geben. Mit zwei Gabeln sorgfältig mischen. Bei Bedarf noch etwas Kochwasser dazu geben. Nach Belieben etwas Parmesan darüber reiben und sofort servieren. Bei der vegetarischen Variante wird der Speck durch getrocknete Tomaten ersetzt. Die Tomaten dazu 1 Stunde vorher in heissem Wasser einlegen, in Streifen schneiden und anbraten. Mit der Rahm-Ei-Käse-Mischung zu den Spaghetti geben.



## **DESSERT: ORANGEN-CRÈME**

### **Orangen-Crème**

8 Bio-Orangen  
150 g stichfester Nature-Joghurt, hoher Fettgehalt  
300 g Quark  
2 Päckli Vanillezucker  
1.5 EL Zucker  
0.5 dl Milch  
1 Bund frischer Rosmarin

Von 5 Orangen den Deckel abschneiden und mit einem kleinen Löffel das Fruchtfleisch herausheben. Die ausgehöhlten Orangen 4 Stunden im Tiefkühler kalt stellen. 3 Orangen heiss waschen, Schale abreiben und den Saft auspressen. Orangensaft mit Joghurt, Quark, Vanillezucker, Zucker, geriebener Orangenschale und Milch vermengen. Die Crème zugedeckt für mindestens 40 Minuten kühl stellen. Crème in die vorbereiteten Orangenschälchen füllen und mit einem kleinen Zweig Rosmarin dekorieren.