

## REZEPT VON MICHELE

Sendung vom 20.04.2024

### **Vrasciole Calabresi angereichert mit Tomaten**

\* \* \*

### **Paccheri con Salsiccia e Funghi**

\* \* \*

### **Cheesecake «Lotus auf Pistazie»**

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





## **VORSPEISE: VRASCIOLE CALABRESI ANGEREICHERT MIT TOMATEN**

500 g Rinderhackfleisch  
30 g geriebener Pecorino Käse  
30 g geriebener Grana Padano Käse  
100 g frisches Brot  
20 Peterli  
1 Knoblauchzehe  
2 Eier  
½ TL Salz  
2 Prisen Pfeffer  
2 l Sonnenblumenöl zum Frittieren

Das Brot mit Pecorino, Grana Padano, Peterli und Knoblauch in einem Mixer gut vermischen und zerkleinern. Das Hackfleisch dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Eier dazu geben und alles gut verrühren.

Mit den Handflächen längliche Fleischbällchen formen.

Das Öl auf 175° C erhitzen und die Fleischbällchen nacheinander frittieren. Auf ein Küchenpapier legen und abtropfen lassen.



## HAUPTGANG: PACCHERI CON SALSICCIA E FUNGHI

380 g Paccheri  
280 g Steinpilze  
400 g Salsiccia  
300 ml Vollrahm  
50 ml trockener Weisswein  
30 g Butter  
1 Zwiebel, gehackt  
1 Knoblauchzehe, gehackt  
10 g Peterli, gehackt  
½ TL Salz  
2 Prisen Pfeffer

In einer Bratpfanne die Butter zum Schmelzen bringen. Die gehackte Zwiebel und die Knoblauchzehe hinzufügen und gut anbräunen. Die geschnittenen Pilze und Peterli beifügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ca. 15 Minuten gut anbraten, dann die Salsiccia hinzufügen und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Den Weisswein und den Vollrahm hinzufügen.

Die Paccheri nach Anleitung im kochenden Salzwasser zubereiten.



## DESSERT: CHEESECAKE «LOTUS AUF PISTAZIE»

### **Cheesecake**

200 g Karamellkekse (Lotus)

60 g Butter

700 g Frischkäse

400 g Karamellkeks-Aufstrich

50 g Puderzucker

Für den Keksboden die 200g Karamellkekse zerkleinern. Die Butter in einen kleinen Topf geben und bei niedriger Temperatur schmelzen. Die gemahlene Kekse zur Butter geben und mischen.

Eine Springform mit Backpapier auslegen. Die Keks-Butter-Mischung in die Form geben und mit einem Löffel glatt in die Form drücken.

Den Frischkäse mit 200 g Karamell-Aufstrich und Puderzucker verrühren, anschliessend auf den Keksboden geben und glattstreichen. Den Kuchen mindestens 1 Stunde kühlen. Danach aus der Form lösen und auf einer Tortenplatte platzieren. Den Kuchen in einen Tortenring einspannen.

Die restlichen 200 g Karamellkeks-Aufstrich in einen Topf geben und auf niedriger Stufe unter Rühren schmelzen lassen. Flüssigen Guss auf den durchgekühlten Cheesecake geben und glattstreichen. Den Kuchen nochmals mindestens 1 Stunde kühlen.

### **Pistaziencrème**

75 g geschälte Pistazien

25 g Puderzucker

100 g weisse Kuvertüre

45 g Butter

70 g gesüsste Kondensmilch

Pistazien mit Puderzucker in einem Mixer oder einer Gewürzmühle fein mahlen, bis ein grünes Pulver entsteht. Die Kuvertüre vorsichtig über einem Wasserbad schmelzen und die Butter dazugeben. Die geschmolzene Masse mit dem Pistazienpulver mischen und für ca. 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Die Pistaziencrème gut umrühren und mit der süssen Kondensmilch mischen.