

REZEPT VON SILVIO
Sendung vom 22.02.2025

Tomatensuppe

* * *

Pasta mit Ofengemüse

* * *

Cremiges Tiramisu

Vorspeise



Hauptgang



Dessert





VORSPEISE: TOMATENSUPPE

1 kg Tomaten
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
7.5 dl Gemüsebouillon
Salz, Pfeffer

Die Tomaten ca. 10 Minuten kochen. Herausnehmen, etwas abkühlen und an der Unterseite kreuzweise anritzen. Vorsichtig die Haut und den grünen Knopf auf der Oberseite von der Tomate entfernen und die geschälten Tomaten klein schneiden.

Nun die Zwiebeln klein würfeln und den Knoblauch pressen. Beides in Olivenöl anbraten und nach ca. 3 Minuten die Tomatenstücke hinzugeben. Nach ein paar Minuten die Gemüsebouillon und die Gewürze hinzugeben und auf niedriger Temperatur 20 Minuten kochen. Die Suppe mit einem Mixstab fein pürieren.



HAUPTGANG: PASTA MIT OFENGEMÜSE

Pasta

Für 5 Personen 375 g Pasta in kochendes Wasser geben und gemäss Anleitung kochen. Mit Butter und Gewürzen nach Belieben abschmecken.

Ofengemüse

1 kg Gemüse (Rüebli, Blumenkohl, Broccoli, Bohnen)

3 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

Das Gemüse waschen und rüsten und nach Belieben zerkleinern. Auf einem Backblech auslegen und mit Öl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Ofen bei 200° C für ca. 35 Minuten backen.



DESSERT: CREMIGES TIRAMISU

4 Eigelbe
160 g Zucker
2 EL heisses Wasser
500 g Mascarpone
4 Eiweisse
1 Prise Salz
3 dl starker Kaffee
2 EL Zucker
200 g Löffelbiskuits
2-3 EL Kakaopulver

Eigelbe, Zucker und Wasser rühren, bis die Masse schaumig und fester ist. Mascarpone darunterühren. Eiweisse mit Salz steif schlagen, sorgfältig darunterziehen. Kaffee und Zucker verrühren und in einen Suppenteller giessen. Die Hälfte der Löffelbiskuits kurz im Kaffee wenden. Sofort flach in der Form auslegen. Die Hälfte der Mascarpone-Masse darauf verteilen. Mit den restlichen Biskuits und der restlicher Mascarpone-Masse gleich verfahren. Tiramisu zugedeckt mindestens 4 Stunden kühl stellen. Kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.