

Tomaten-Bruschetta mit Scampi und Limonenöl

Zutaten für 4 Personen:

1 Handvoll reifer Tomaten (ca. 200 g)
2 Stängel Basilikum
4 EL gutes Olivenöl
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
etwas Kristallzucker

1 Handvoll Scampi (ca. 150 g; ohne Schale und Darm)
1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen
3 EL Limonenöl
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

5 EL Olivenöl
einige Zweige frische Kräuter (z. B. Rosmarin, Thymian)
8 Scheiben Weißbrot (z. B. Ciabatta)
2 Knoblauchzehen

Zubereitung:

Die Tomaten halbieren und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch würfeln. Das Basilikum abzupfen und in Streifen schneiden. Die Tomatenwürfel mit den Basilikumstreifen, dem Öl und den Gewürzen mischen und etwas durchziehen lassen.

Die Scampi, die Zwiebel und den Knoblauch klein würfeln. Das Limonenöl bei mittlerer Temperatur erhitzen und die Zwiebel- und die Knoblauchwürfel darin anschwitzen. Dann die Scampiwürfel zugeben und ebenfalls anschwitzen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und zum Aromatisieren einige Zweige frische Kräuter dazugeben. Dann die Brotscheiben nebeneinander in die Pfanne legen und gut rösten. Die gerösteten Brotscheiben auf Küchentuch abtropfen lassen und anschließend mit den halbierten Knoblauchzehen gut einreiben.

Zum Anrichten je 2 Brotscheiben auf einen Teller legen und als erste Schicht die Tomaten darauf anrichten. Abschließend die gebratenen Scampi gleichmäßig darauf verteilen.

Pasta-Auflauf mit Mortadella

Zutaten 4 Personen:

2 Zwiebeln
1 kleine Aubergine
80 g Champignons
2 Knoblauchzehen
150 g Mortadella
3 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark
100 g Tomatenpüree (aus der Packung)
150 ml trockener Weißwein
Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
250 g Makkaroni
2-3 Zweige Majoran (ersatzweise 1-2 TL getrockneter Majoran)
100 g Mascarpone
weißer Pfeffer
1 Kugel Mozzarella (125 g)

Zubereitung:

Die Zwiebeln schälen, die Aubergine waschen und putzen. Beides in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Die Champignons trocken abreiben und halbieren oder vierteln. Den Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Mortadella in etwa 1 cm breite Streifen schneiden.

Das Olivenöl erhitzen und die vorbereiteten Zutaten darin anbraten. Das Tomatenmark und -püree untermischen, den Wein aufgießen. Die Sauce bei geringer Hitze 15 Minuten köcheln lassen.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln darin nach Packungsanweisung bissfest garen.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Majoran abbrausen, trocken-schütteln und die Blättchen fein hacken. Mit dem Mascarpone unter die Sauce mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Nudeln abgießen und mit der Sauce in eine hitzebeständige Form schichten. Mortadella in dünne Scheiben schneiden und darüber verteilen. Den Nudelaufbau im Ofen (Mitte!) in etwa 10 Minuten goldbraun überbacken.