



Leise rieselt der Schnee

Dezember 2009

... Mezzelune in Adventsstimmung ...

Zutaten: für Engel und Bengel

1 kg frische Pasta, in breite Bahnen auswallen und mit einem Glas ausstechen
Füllung:

600 g Rindshuft, ganz fein geschnitten

1 grosses Rüebli, 10 getrocknete Tomaten

1 Zwiebel, 1 Bund Peterli, 2 Knoblauchzehen, Origan und wenig Rosemarin

300g Ricotta

1 Eigelb

Parmesan, frisch gerieben

Salz, Pfeffer, Paprika und ein Schuss Tabasco

Zubereitung:

... Das Gemüse klein schneiden und die Kräuter fein hacken ... Alles in Olivenöl dünsten, das Fleisch begeben und unter Rühren anbraten ... Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken ... Die erkalteten Zutaten zur Ricotta und dem Eigelb geben ... Parmesan und Tabasco zufügen, alles gut mischen und in einen Spritzsack abfüllen ... Die Masse mit dem Spritzsack auf die Rondellen verteilen und die Ränder mit Wasser befeuchten ... Die Rondellen vorsichtig zusammensetzen und die Ränder gut andrücken ... Die Mezzelune in kochendem Salzwasser ziehen lassen, bis sie obenauf schwimmen ... Die gekochten Mezzelune in Butter schwenken und mit Käse und frischem Pfeffer bestreut servieren ...

Tipps:

... Schmücken Sie die Adventstafel mit Glanz und Gloria ... Setzen Sie alle Engel und Bengel an die Tafel und üben Sie mit ihnen Weihnachtslieder ... Drehen Sie an Ihren Engelslocken, wenn Sie den Text nicht mehr wissen und überbrücken Sie mit einem grossen Schluck „Himmelsleiterli“ ... Servieren Sie die Mezzelune auf einem grossen Stern und frohlocken Sie der Weihnacht entgegen ... Freuen Sie sich bereits jetzt auf das nächste Monatsrezept ... Wünschen Sie weitere Adventstipps oder Weihnachtslieder, wenden Sie sich an folgende Adresse: info@koifischer.ch

Links

www.youtube.com/watch?v=2r1PIBWjrxQ&feature=related

www.youtube.com/watch?v=mRzQP0kCs1g&feature=related

www.youtube.com/watch?v=WUCbZhlFQbA&feature=related

www.youtube.com/watch?v=ddVZOK_9UUI&feature=related

www.youtube.com/watch?v=bLKWQsyxVDk&feature=related

HOTLINE: info@koifischer.ch

