

Italien - Kalabrien

Crostata al limone – Gedeckter Zitronenkuchen

Zutaten für den Mürbteig:

600 g Mehl
250 g Zucker
3 Eier
150 g Butter in Flöckchen
1 TL Vanilleextrakt

Zutaten für die Füllung:

3 Zitronen
1 EL Speisestärke
100 g Mehl
500 ml Wasser
200 g Zucker
1 TL Vanilleextrakt
2 Eier (getrennt)
50 g Butter

Zubereitung:

1. Aus Mehl, Zucker, Eiern, Butter und Vanilleextrakt einen Mürbteig kneten, zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Für die Füllung die Zitronen heiß waschen und die Schale fein abreiben. Den Saft auspressen.
3. In einem Topf Speisestärke und Mehl vermischen. Wasser, Zitronensaft und Zitronenschale unter Rühren zufügen. Zucker, Vanilleextrakt und die Eigelbe einrühren. Bei mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren die Creme einmal aufkochen lassen. Die Butter einrühren.
4. Die Eiweiße zu Eischnee schlagen und unter die Creme heben.
5. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
6. Den Mürbteig aus dem Kühlschrank nehmen, ein Viertel des Teiges abteilen und beiseite legen. Den Rest auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Boden und Rand einer gefetteten Springform damit auskleiden.
7. Die Zitronencreme einfüllen. Den restlichen Teig ausrollen und in Streifen schneiden. Die Streifen als Gitter auf die Füllung legen.
8. Den Kuchen 45 Minuten backen.

Spaghetti alla siracusana – Spaghetti nach Siracusa-Art

Zutaten:

2	rote Paprikaschoten
6 EL	Olivenöl
1	Knoblauchzehe gehackt
2	Sardellenfilets in Salz, ab gespült, klein geschnitten
500 g	Tomaten (passiert aus der Dose)
2 EL	Kapern
5 EL	schwarze Oliven, entsteint
	Salz und Pfeffer
400 g	Spaghetti
4 EL	ger. Pecorino

Zubereitung:

1. Die Paprikaschoten waschen, halbieren und entkernen. Mit der Schnittfläche nach unten auf ein Backblech legen, mit Öl einpinseln und unter den Grill schieben, bis die Haut Blasen wirft. Dann die Schoten in eine Schüssel legen und mit einem Küchentuch bedecken.
2. Das restliche Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Knoblauch und Sardellen darin anbraten. Passierte Tomaten, Kapern und Oliven zugeben und köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen.
4. Die Paprikaschoten häuten und in Streifen schneiden.
5. Die Nudeln abgießen, zusammen mit den Paprikastreifen in die Soße geben, gut mischen und mit Pecorino bestreut servieren.