



Italienische Party-Snacks

Rezepte von Stefania Lettini

Vegane gefüllte Zucchini-Röllchen

Zutaten (für 20 Röllchen):

4 große Zucchini
200 g Cashewkerne (eingeweicht für mindestens 4 Stunden)
Abrieb von einer unbehandelten Zitrone
Saft von 1 Zitrone
1 TL Salz
1 TL Pfeffer
15 kl. Basilikumblätter
20 getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)
20 größere, frische Basilikumblätter
50 ml Olivenöl, extra vergine

Zubereitung:

Die Zucchini längs in ein Zentimeter breite Scheiben schneiden. Die Scheiben leicht mit Olivenöl bestreichen und im Ofen bei 220 Grad Oberhitze rund 20 Minuten garen, bis sie goldbraun, aber noch weich und biegsam sind. Beiseite stellen und abkühlen lassen. Die eingeweichten Cashewkerne abtropfen lassen und zusammen mit Zitronensaft und -abrieb, Basilikumblättern, Olivenöl, Salz und Pfeffer in einem Mixer zu einer cremigen Masse verarbeiten. Für die gewünschte cremige Konsistenz eventuell noch etwas Olivenöl zufügen. Auf jede Zucchinscheibe etwas Cashew-Creme streichen, ein Stück getrocknete Tomate und ein Basilikumblatt darauf legen. Die Zucchinscheiben vorsichtig aufrollen und mit einem Pikser fixieren. Die Zucchini-Röllchen auf einer Platte anrichten und servieren.

Polpettine in Balsamico-Glasur (Hackbällchen)

Zutaten (für ca. 50 Bällchen):

1000 g Hackfleisch (Rind und Schwein)
3 Eier (Gr. M)
200 g Paniermehl
3 Schalotten, fein gewürfelt
200 g Parmigiano Reggiano DOP, fein gerieben
1 EL Salz und Pfeffer
Abrieb von einer unbehandelten Zitrone
50 ml Olivenöl, extra vergine

**Für die Glasur:**

250 ml Aceto Balsamico di Modena IGP
550 g passierte Tomaten
50 g Honig

Holzspieße oder Zahnstocher zur Präsentation

Zubereitung:

Hackfleisch, Eier, Paniermehl, Schalotten, Zitronenabrieb, Parmesan, Salz und Pfeffer gut miteinander mischen. Die Hände mit etwas Wasser anfeuchten und kleine Fleischbällchen formen. In einer Pfanne mit Olivenöl auf mittlerer Hitze langsam anbraten, bis sie durchgegart und goldbraun sind. In einem separaten Topf den Balsamico mit den passierten Tomaten und dem Honig in circa einer Stunde auf kleiner Flamme einkochen, bis eine dickflüssige Glasur entsteht. Die Fleischbällchen in der Glasur schwenken und abkühlen lassen. Sie können abgedeckt im Kühlschrank aufbewahrt werden. Vor dem Servieren auf Holzspieße stecken und bei Raumtemperatur kurz stehen lassen, damit sie nicht zu kalt sind.

Tipp: Die Fleischbällchen können gut vorbereitet werden. Sie bleiben auch am nächsten Tag saftig und haben durch die Glasur eine schöne, glänzende Oberfläche.

Cannolini

Zutaten (für 24 kleine Cannoli oder 12 große Cannoli):

500 g Mehl
50 g Butter
50 g Zucker
150 ml Weisswein
50 ml Marsala
1 Prise Salz
Erdnussöl zum Frittieren
Edelstahl-Röhrchen zum Formen

Zutaten für die erste Füllung:

250 g frischer Ricotta (bitte über Nacht abtropfen lassen)
75 g Puderzucker
Mark einer Vanilleschote
„Schokoladentröpfchen“ auf Wunsch

**Zutaten (für die 2. Füllung):**

250 g frischer Ricotta (bitte über Nacht abtropfen lassen)

40 g Puderzucker

100 g süße Pistaziencreme

gehackte Pistazien auf Wunsch

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und dünn ausrollen. Mit einem Glas, Dessert-Ring oder einer großen Tasse Kreise ausstechen und diese um die Röhrchen wickeln. Die Enden mit feuchten Fingern verschließen. Danach die Cannoli mit den Edelstahlröllchen frittieren bis sie goldbraun sind. Auf ein Blech mit Küchenpapier legen und abtropfen lassen. Erst abkühlen lassen, dann die (sonst noch heißen) Edelstahlröllchen entfernen.

Für die erste Creme Ricotta mit Puderzucker und dem Mark einer Vanilleschote verrühren. Für die zweite Creme Ricotta mit 40 g Puderzucker und 100 g Pistaziencreme verrühren. Mit einer Spritzpistole oder Tülle die Cremes in die Cannoli Röllchen einfüllen und die Enden mit gehackten Pistazien oder Schokotröpfchen dekorieren. Wer mag, gibt noch frischen Puderzucker darüber.

Tipp: Die Cannoli Hülsen halten ungefüllt in einer luftdichten Box mehrere Wochen.