

Italienische Rezepte

Antipasti Fritelle Delle Erbe

Anzahl: 4 - 6 Port.

Gattung: Bratling, Eierspeise, Kräuter, Menu, Vorspeise, Italien

4	Eier	100 g	Mehl
	Salz	2	großzügige Hand voll Kräuter
	Pfeffer	2	(-3) Knoblauchzehen
100 g	Parmesan, frisch gerieben		Butter für die Pfanne
Tomatensauce:			
3	feste Tomaten		einige Tropfen Balsamico
	Salz	1	(-2) El Olivenöl
	Pfeffer		

Ein leckerer Happen zum Aperitif. Zusammen mit einem Salat sind sie eine hübsche kleine und leckere Vorspeise.

Die Eier verquirlen, salzen und pfeffern, Käse und Mehl unterrühren. Die Kräuter mit einem großen Messer fein zerkleinern und unter die Eier mischen. mit durch die Presse gedrücktem Knoblauch würzen.

In einer beschichteten Pfanne etwas Butter erhitzen, jeweils einen Esslöffel Eiermasse hineinsetzen und zu einem kleinen flachen Küchlein auseinander streichen. Stocken lassen, bis kaum mehr Flüssiges an der Oberseite sichtbar ist, dann wenden und auch auf der anderen Seite bräunen.

Dazu gibt es als Farbklecks und als Erfrischung eine Sauce aus rohen Tomaten: Die Tomaten überbrühen, abschrecken, häuten und entkernen. Das Tomatenfleisch halbzentimetergroß würfeln, mit Salz und Pfeffer, etwas Balsamico und Olivenöl würzen