

Kampanien

Neapel

Der Krippenbau hat in der *Campania*, besonders in Neapel, eine lange Tradition. In San Gregorio Armeno, einem Sträßchen in der Altstadt Neapels, können die Krippenbauer von funkelnden Puppen-Glasaugen in allen Größen bis zur fertigen Krippenfigur alles kaufen, was sie für die Ausübung von Beruf oder Hobby benötigen. Alljährlich in der Vorweihnachtszeit lockt die enge Gasse auch viele Touristen an, die an den kleinen Läden vorüberschlendern, aus deren Schaufenstern magische, geheimnisvolle, skurrile, groteske Holz- und Kunststofffiguren auf die stauenden Gäste blicken. Jeder Typus wird in jeder Größe angeboten. Von der Jungfrau Maria, die andächtig auf ihr neu geborenes Kind blickt, über die Könige aus dem Morgenland bis zum Bettler, dessen Lumpen gerade das Nötigste bedecken.

Die neapolitanische Krippe, die seit dem 18. Jh. auch Charaktere aus dem Alltag einbezieht, setzt auf Perspektive. Vorne die großen, hinten die kleinen Figuren. So kommt ein szenisch-realistischer Aufbau zustande, der die vor 2.000 Jahren spielende Geschichte in die heutige Zeit holt und aktualisiert.

Auch Teresa Vastano hat der Krippenbau inspiriert. Seit vielen Jahren stellt sie Krippen her, die sie im Familien- und Freundeskreis verschenkt. Nach ihrer Pensionierung – sie war Französisch-Lehrerin – hat sie sich auf Miniaturkrippen spezialisiert, die sie in solche Fundstücke wie alte Kalebassen einbaut. Viele Wintertage verbringt sie in ihrer Werkstatt. Beim Einkauf der Figuren wird sie von Clara Caprio beraten, die ihr auch dann und wann mit Küchentips hilft.



Teresa, Clara und Teresas Schwägerin Filomena sind seit dreißig Jahren Freundinnen, die oft gemeinsam in der Küche stehen, um neapolitanische Spezialitäten für ihre Ehemänner und Freunde zu kochen und zu backen, zum Beispiel *Pizza di scarole*, Pizza mit einem pikanten Endivienbelag, und *Struffoli*, weihnachtliche, honiggetränkte Teigstränge. Die Pizza, ursprünglich eine neapolitanische Armenspeise, die aus nicht mehr als einem dünnen Teigfladen mit einigen Tomatenscheiben, etwas Mozzarella

und Basilikum bestand, hat von der uralten Hafenstadt im Süden Italiens ihren Siegeszug um die Welt angetreten.

Salsicce e friarelli

Schweinebratwürste mit Grünkohl

Auch die Schweinsbratwürste mit Kohl sind eine Reminiszenz an die einfache Bauernküche vergangener Jahrhunderte. Dieses Gericht schmeckt im Herbst und Winter am besten. Servieren Sie dazu ein frisches und gutes italienisches Landbrot. Senf zu den Würstchen entspricht nicht den italienischen Eßgewohnheiten.

Für 4-6 Portionen:

Salsicce:

4-8 Würstchen aus grob gehacktem Schweinefleisch,
250 ml Weißwein,
1-2 Lorbeerblätter

Kohl:

1 Grünkohl, ersatzweise 1 Wirsing,
5-6 EL Olivenöl,
2 Knoblauchzehen,
1-2 getrocknete Peperoncino-Schoten,
Salz,
Pfeffer



Die Würstchen, deren Menge Sie vom Appetit der Esser abhängig machen sollten, in einem Sud aus dem Weißwein, der gleichen Menge Wasser und den Lorbeerblättern bei ganz geringer Hitze, also unter dem Siedepunkt, garen.

Die Kohlblätter vom Strunk lösen, waschen, trocken tupfen und in sehr breite Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen abziehen, fein hacken. Die Pfefferschoten fein hacken. Den Knoblauch in dem Öl 2-3 min auf kleiner Flamme andünsten. Hitze hochdrehen, den Kohl in die Pfanne geben und zusammenfallen lassen. Mit Peperoncino, Salz und Pfeffer würzen, Würste zugeben und alles bei kleinster Hitze 15 min im eigenen Saft schmoren lassen. Gelegentlich umrühren, damit der Kohl nicht ansetzt. Ggf. etwas Wasser zugeben. Abschmecken und sofort auftragen.

Pettole e fagioli

Hausgemachte Bandnudeln und weiße Bohnen

Jede italienische Region hat ihre eigene Bezeichnung für Bandnudeln; Pettole heißen diese fingerbreiten, handgeschnittenen Bandnudeln in der Region um Neapel. Nudeln und Bohnen, die beide nahrhaft sind und rasch sättigen, nehmen in der bäuerlichen Küche Italiens eine wichtige Stellung ein. Peperoncino sind kleine italienische Chili-Schoten.

Für 6-8 Portionen:

Bohnen:

250 g weiße Bohnen, z. B. Canellino-Bohnen,
400 g Speckschwarte,
1 Stange Sellerie,
1 kleine Zwiebel,
1 Knoblauchzehe,
4 EL Olivenöl,
1 kleine Dose Tomaten,
1 getrocknete *Peperoncino*-Schote,
1 Prise Zucker,
Salz,
Pfeffer



Pettole:

400 g Hartweizenmehl (ersatzweise 300 g Spätzle-Nudelmehl und 100 g Hartweizengrieß),
1 Prise Salz,
1 EL Olivenöl,
4 Eier

Die Bohnen über Nacht einweichen. Die Speckswarte in sehr kleine Quadrate schneiden. Am nächsten Tag Bohnen und Schwarte in kaltem Wasser aufsetzen. Das Wasser sollte die Bohnen knapp bedecken. 1-2 Stunden kochen lassen, bis die Bohnen weich sind. Die Kochzeit hängt von der Bohnensorte und dem Trocknungsgrad ab. Nach einer Stunde sollten Sie in regelmäßigen Abständen kosten. Das Wasser nicht salzen, dies würde nämlich die Kochzeit verlängern. Die gargekochten Bohnen abgießen.

Den Stangensellerie abziehen und sehr fein hacken. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen und ebenfalls fein hacken. Sellerie, Zwiebel und Knoblauch in dem Olivenöl 5-6 Minuten auf kleinster Flamme andünsten, bis die Gemüse glasig sind.

Tomaten mit dem Saft dazugeben. Tomaten im Topf zerdrücken. Mit einer feingehackten *Peperoncino*-Schote, 1 Prise Zucker, etwas schwarzem Pfeffer und wenig Salz würzen. 10-15 min auf kleiner Flamme im offenen Topf kochen lassen, dann die Bohnen mit den Schwartenquadraten dazugeben. Auf kleiner Flamme 10-15 min köcheln lassen. Abschmecken.

Aus Mehl, Salz, Olivenöl und Eiern einen Nudelteig kneten. Er sollte glatt, glänzend und leicht feucht sein. Nehmen Sie anfangs lieber etwas weniger Mehl. Es ist nämlich immer einfacher, in einen zu feuchten Teig etwas mehr Mehl einzukneten als etwas mehr Flüssigkeit in einen zu trockenen Teig. Lassen Sie den Teig unter einem feuchten Tuch 30-45 min ruhen. Rollen Sie den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einem dünnen Rechteck aus. Bestäuben Sie die Oberfläche leicht mit Mehl. Mit einem breiten Malerpinsel können Sie das Mehl ganz dünn und gleichmäßig über die Oberfläche verteilen. Falten Sie den Teig von der Längsseite her zweimal auf jeder Seite zur Mitte hin und schneiden Sie ihn mit einem scharfen, schweren Messer vorsichtig in fingerdicke Streifen. Die Streifen werden also so lang wie die Schmalseite des Rechtecks. Auf diese althergebrachte Weise kann man Bandnudeln fast jeder Breite ohne Nudelmaschine herstellen. Wenn Sie eine Nudelmaschine mit Schneidaufsätzen haben, machen Sie sehr breite Bandnudeln. Nudeln auf einer bemehlten Fläche mindestens 30 min trocknen lassen. Wenn Sie geschickt sind, können Sie die Nudeln zu Teignestern aufrollen.

Bringen Sie in einem großen Topf etwa 4 l Wasser zum Kochen. Etwa 1-1½ EL Salz zugeben. Die Nudeln nahezu *al dente* kochen, d.h. sie sollten innen noch etwas fest sein. Die Garzeit ist abhängig von der Frische der Nudeln, und der Dicke des Nudelteigs. Durchgetrocknete *Pettole* brauchen zwei- bis dreimal so lange wie ganz frische. Dicke Nudeln länger als dünne. Sie sollten daher nach etwa 1-2 min mit dem Probieren beginnen. Fischen Sie jede halbe Minute eine Nudel mit dem Seihlöffel aus dem Topf und testen Sie den „Biß“. Dies ist gerade am Anfang sehr wichtig, wenn Sie noch keine Erfahrung mit dem Kochen selbstgemachter Nudeln haben. Mit etwas Erfahrung läßt sich die Kochzeit dann besser einschätzen und sie müssen nicht ständig kosten. Wenn die Nudeln beinahe *al dente* sind, abgießen, kurz abtropfen lassen und sofort mit den Bohnen vermischen. 1 Minute gemeinsam erhitzen. Nehmen Sie den Topf vom Herd und lassen Sie Nudeln und Bohnen noch 3-4 min stehen, damit sich die Aromen besser verbinden. Sofort servieren.

Tips:

- Tomatensauce schmeckt würziger, wenn Sie etwas doppelt- oder dreifach-konzentriertes Tomatenmark zugeben.
- Nehmen Sie zum Nudelkochen einen großen Topf und rechnen Sie mit 3 l Wasser und etwa 1 Eßlöffel Salz für 500 g Nudeln. Für mehr Nudeln nehmen sie einfach etwas mehr Wasser. Geben Sie 1 Eßlöffel Öl ins Kochwasser, um ein Zusammenkleben der Nudeln zu verhindern. Die beste Garprobe heißt immer noch Kosten, Kosten, Kosten. Nudeln niemals mit kaltem Wasser abschrecken – es sei denn, sie werden später noch einmal gegart: z.B. gebraten oder in einer Lasagne verwendet.

- Bohnen niemals roh essen. Sie müssen mindestens zehn Minuten gekocht werden, damit das in Bohnen enthaltene giftige Phasin zerstört wird.

Spaghetti vongole

Spaghetti mit Venusmuschel-Sauce

Ein Klassiker der neapolitanischen Küche. Die *Vongole*, auf deutsch: Kreuzmuster-Teppichmuschel, ist eine Venusmuschelart. Für viele Gourmets sogar die feinste. Deshalb wird Sie meist auch dort schon verspeist, wo man sie aus von dem sandig-schlammigen Meeressgrund hoch holt, der ihr natürlicher Lebensraum ist. Weil sie bei uns nur äußerst selten angeboten wird, sollten Sie die Venusmuschelart verwenden, die Ihr Fischhändler in den Wintermonaten führt.

Zutaten:

1 kg Venusmuscheln,
 1 Glas Weißwein oder Wasser,
 2 Knoblauchzehen,
 1 Peperoncino-Schote,
 4 Kirschtomaten,
 ½ Bund Petersilie,
 100 ml Olivenöl,
 500 g Spaghetti



Venusmuscheln sind meist stark versandet. Beginnen Sie deshalb bereits einige Stunden im Voraus, die Venusmuscheln zu entsanden. Man legt die Venusmuscheln in stark gesalzenes kaltes Wasser (5 EL Salz auf 250 ml Wasser). Dieses Wasser muß zwei- bis dreimal erneuert werden. Nach 5 bis 6 Stunden ist der Sand ausgespült. Muscheln danach sehr gründlich unter fließendem Wasser bürsten. Offene Muscheln, die sich nicht schließen, wenn man sie mit einem Finger antippt, wegwerfen. Die Muscheln mit Wein oder Wasser in einen Topf geben, Deckel auflegen, auf stärkster Hitze zum Kochen bringen. Man kocht die Muscheln 3-4 min, bis sie sich geöffnet haben. Den Topf während des Kochens 1-2 mal hochnehmen und kräftig schütteln. Geschlossene Muscheln aussortieren – sie sind vermutlich tot. Das Fleisch bei der Hälfte der Muscheln aus der Schale lösen und in dem durchgeseihten Muschelsud aufbewahren.

Die Knoblauchzehen abziehen, die *Peperoncino*-Schote feinhacken, die Kirschtomaten vierteln. Die Petersilie waschen und fein hacken. Knoblauch, Pfefferschote und Kirschtomaten in dem Olivenöl auf kleiner Flamme 5-6 min anschwitzen. Muschelfleisch, Muschelsud und ganze Muscheln dazugeben und vorsichtig wieder erhitzen. Die Sauce darf nicht kochen, denn dann bekommen die Muscheln eine zähe und gummiartige Konsistenz. Sehr behutsam mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kochen Sie die Spaghetti so, daß Sie etwa zeitgleich mit den Muscheln gar sind.

In einem großen Topf bringen Sie etwa 4 l Wasser zum Kochen. Etwa 1-1½ EL Salz zugeben. Die Nudeln *al dente* kochen, d. h. sie sollten innen noch etwas fest sein. Die Garzeit entnehmen Sie der Packung. Beginnen Sie kurz vor Ende der aufgedruckten Kochzeit mit dem Probieren. Fischen Sie jede halbe Minute eine Nudel mit dem Seihlöffel aus dem Topf und testen Sie den „Biß“. Wenn die Nudeln *al dente* sind, abgießen, kurz abtropfen lassen und mit der Muschelsauce vermischen. Auf 6 vorgewärmte Teller verteilen und mit der Petersilie bestreuen. Sofort auftragen.

Tips:

- Venusmuscheln sind sehr empfindlich und sollten unmittelbar nach dem Kauf verbraucht werden. Venusmuscheln sind fast immer stark versandet und werden, wie eigentlich alle Muscheln, sehr schnell zäh und bekommen eine gummiartige Konsistenz, wenn sie zu lange gegart werden. Beenden Sie den Garprozeß, wenn sich die meisten Muscheln geöffnet haben. Geschlossene Muscheln immer aussortieren!
- Für Nudelsaucen auf Olivenölbasis sind fabrikgefertigte Nudeln aus speziellem Hartweizengrieß besser geeignet. Eine Ausnahme bildet Basilikum-*Pesto*. Nudelsaucen auf Butter- oder Sahnebasis sind dagegen für hausgemachte Nudeln die ideale Begleitung.

Insalata di stoccafisso

Stockfischsalat

Stockfischsalat, fritierter Aal, fritierter Stockfisch und Pizza di Scarole sind der zweite Gang eines typischen Weihnachtssessens in der Familie von Teresa Vastano. Nehmen Sie für Stockfischsalat ein dickes Stück Stockfisch. Dünne Stockfischstücke eignen sich eher für das Fritieren.

Zutaten:

1 kg Stockfisch,
1 sehr große Knoblauchzehe,
100 ml Olivenöl,
150-200 g schwarze und grüne Oliven,
½ Bund glattblättrige Petersilie

Den Stockfisch 12 Stunden lang wässern. So wird dem Fisch wieder Flüssigkeit zugeführt. Den Fisch 10-15 min in leicht siedendem, gesalzenem Wasser kochen. Herausnehmen, leicht abkühlen lassen, häuten und entgräten. In nicht zu kleine Stücke zerpfücken. Man richtet den Stockfisch auf einer Platte an.

Während der Fisch kocht, die Knoblauchzehe abziehen und mit der Knoblauchpresse in das Olivenöl drücken, das man später gleichmäßig über den Fisch auf der Platte träufelt. Die Oliven entsteinen, halbieren und dekorativ auf dem Fisch verteilen. Die gewaschene, grob gehackte Petersilie darüber streuen.

Tip:

- Verwenden Sie zum Wässern oder Marinieren von Lebensmitteln Gefäße aus Glas, Emaille oder rostfreiem Stahl. Sie nehmen nicht den Geruch der Lebensmittel an. Es kann auch nicht zu chemischen Reaktionen kommen, die den Geschmack des Lebensmittels oder die Gefäßoberfläche verändern.

Capitone fritto

Fritierter Aal

Diätköche sehen es sicher nicht gern, wenn der fette Aal frittiert wird. Aber das saftige Fleisch ist eine Delikatesse, wie geschaffen für ein weihnachtliches Festessen.

Zutaten für 4-6 Portionen:

1 Aal,
Mehl zum Panieren,
Sonnenblumenöl zum Fritieren

Kaufen Sie den Aal so frisch wie möglich beim Fischhändler. Dort lassen Sie ihn auch am besten häuten und ausnehmen. Ansonsten schneiden Sie die Haut hinter dem Kopf rundherum ein und ziehen sie mit Hilfe einer Küchenzange ab. Den Aal an der ganzen Bauchseite aufschneiden und die Eingeweide entfernen. Gut ausspülen.



Waschen Sie den Aal zuhause noch einmal kurz unter fließendem Wasser. Gut trocknen. Das Mehl für die Panade bereitstellen. Die Stücke einzeln in dem Mehl wälzen, überschüssiges Mehl abklopfen und den Fisch sofort in dem auf 180 °C erhitzten Sonnenblumenöl etwa 10 min fritieren. Sie können dafür eine Friteuse verwenden oder aber einen tiefen, breiten Topf, in den Sie 3-4 cm hoch das Öl einfüllen. Den Aal beim Fritieren gelegentlich wenden. Es sollte sich eine goldgelbe Kruste bilden. Die Aalstücke auf Küchenpapier abtropfen lassen und möglichst heiß auftragen.

Sicherheitshinweis:

Arbeiten Sie beim Fritieren vorsichtig! Überhitzen Sie nicht das Öl, es könnte Feuer fangen. Während Sie fritieren, sollten Sie insbesondere Kinder und Haustiere vom Herd fernhalten, um sie nicht der Gefahr von Verbrennungen auszusetzen.

Tips:

- Fritieröl hat eine Temperatur von 180 °C erreicht, wenn an einem hineingetauchten hölzernen Kochlöffelstiel feine Luftbläschen aufsteigen.
- Fisch oder Fleisch, das Sie nur mit Mehl panieren, muß unverzüglich nach dem Panieren gebacken oder frittiert werden. Ansonsten saugt sich das Mehl mit Flüssigkeit voll und wird klebrig. Nur wenn Sie es sofort garen, bekommen sie eine knusprige Kruste.

Stoccafisso fritto

Fritierter Stockfisch

Für fritierten Stockfisch nehmen Sie am besten ein dünnes Stück Fisch. Für Stockfisch werden ausgenommene magere Fische ohne Kopf – z. B. Kabeljau, Leng, Schellfisch, Seelachs – auf Stangengerüsten getrocknet. Dies ist eine der ältesten Arten, Fische zu konservieren.

Für 4-6 Portionen:

1 kg Stockfisch,
Mehl zum Panieren,
Sonnenblumenöl zum Fritieren

Zubereitung:

Den Stockfisch 12 Stunden lang wässern. Dem Fisch wird so wieder Flüssigkeit zugeführt. Den Stockfisch aus dem Wasser nehmen, gut trocknen, häuten und in größere Stücke schneiden (nicht zerpfücken). Man wendet ihn in dem Mehl, klopft überschüssiges Mehl ab und fritiert den Fisch sofort in dem Sonnenblumenöl. Rechnen Sie etwa 5-10 min bei 180 °C. Sie können für den Stockfisch eine Friteuse verwenden oder aber einen tiefen, breiten Topf, in den Sie 3-4 cm hoch das Öl einfüllen. Den Stockfisch gelegentlich wenden. Es sollte sich eine goldgelbe Kruste bilden. Die Einzelstücke auf Küchenpapier abtropfen lassen und möglichst heiß auftragen.

Sicherheitshinweis:

Arbeiten Sie beim Fritieren vorsichtig! Überhitzen Sie nicht das Öl, es könnte Feuer fangen. Während Sie fritieren, sollten Sie insbesondere Kinder und Haustiere vom Herd fernhalten, um sie nicht der Gefahr von Verbrennungen auszusetzen.

Tip:

- Stockfisch wird nur getrocknet und nicht gesalzen. Klippfisch dagegen wird eingesalzen. Früher wurde Klippfisch – es werden dieselben Fischarten wie für Stockfisch verwendet – auf Klippen getrocknet. Erkundigen Sie sich genau, ob man Ihnen Stock- oder Klippfisch anbietet. Beide sind auf den ersten Blick nur schwer auseinander zu halten. Klippfisch muß allerdings 24 Stunden gewässert werden, um ihm das konservierende Salz wieder zu entziehen. Das Wasser sollte dann mehrmals gewechselt werden.

Morsetti di natale

Neapolitanisches Weihnachtsgebäck

Bei diesen Weihnachtskeksen, deren Form an die toskanischen *Cantuccini* erinnert, dominiert das warme, erdige Aroma der Muskatnüsse, das durch die Zitrusfruchtschalen eine frische Note bekommt.

Zutaten:

1 kg Mehl,
2 Tüten Backpulver,
4 Muskatnüsse,
je 4 naturbelassene Zitronen,
Mandarinen und
Orangen,
je 330 g Mandeln,
Haselnüsse und
Walnüsse,
750 g Zucker,
2 Eier,
100 g zimmerwarme Butter,
200 ml Milch,
1 Prise Salz



Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und in eine Schüssel sieben. Die Muskatnüsse mit einer Muskatreibe darunter reiben. Ebenso die Schalen der Zitronen, Mandarinen und Orangen. Die Mandeln und Haselnüsse, die Sie vorher nicht häuten müssen, mit den Walnüssen fein mahlen. Mit den restlichen Zutaten zu einem festen, relativ trockenen Teig verkneten, der trotzdem Bindung haben sollte. Ggf. noch ganz wenig Milch zugeben. Den Teig in Portionen teilen und diese zu etwa 3 cm dicken Teigwürsten rollen, die man mit Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legt. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Umluft 160 °C) etwa 30 min backen, bis die *Morsetti* goldgelb sind. Die Bleche herausnehmen und die Teigrollen leicht diagonal in fingerdicke Scheiben schneiden, die man noch einmal im Ofen bei derselben Temperatur 5 min backt. Auskühlen lassen. In einer Blechdose halten sich die *Morsetti* mehrere Wochen.

Tips:

- Das Mengenverhältnis der Nüsse kann nach Geschmack variiert werden.
- Backpulver immer mit dem Mehl vermischen und dann durchsieben. So wird es optimal im Mehl verteilt.

Pizza di scarole

Pizza mit Endivie

„Blattfresser“ werden die Einwohner Kampaniens scherzhaft von den anderen Italienern genannt, denn Blattgemüse spielen eine wichtige Rolle in der Küchentradition dieser Region. Die angenehm bittere Endivie bildet zusammen mit würzig-salzigen Sardellen und Kapern sowie milden Oliven den Belag für eine Pizza, wie Sie sie vielleicht noch nicht kennen.

Zutaten:

Pizzateig:

500 g Mehl,
50 g Hefe, ersatzweise 1 Päckchen Trockenhefe,
1 EL Salz,
1 EL Olivenöl

Füllung:

2 Köpfe Endiviensalat,
1 Knoblauchzehe,
2 Sardellenfilets,
100 ml Olivenöl,
1 Hand voll entsteinte grüne und schwarze Oliven,
1-2 EL Pinienkerne,
einige Walnüsse,
½ EL eingesalzene Kapern



Mehl in eine Schüssel sieben und eine Kuhle in der Mitte bilden. 325 ml lauwarmes Wasser abmessen. 1 Tasse davon abnehmen, die Hefe hineinbröckeln, umrühren und die Hefelösung abgedeckt an einem warmen Ort ohne Zugluft stehen lassen, bis sie Blasen wirft. Rechnen Sie 5 bis 10 min Mit den restlichen Zutaten in die Kuhle geben, und nach und nach das Mehl unterkneten. 10-15 min kneten, bis der Hefeteig glatt und glänzend ist. Abdeckt an einem warmen Ort ohne Zugluft 45-60 min gehen lassen, bis der Teig um das Doppelte aufgegangen ist. Bei Verwendung von Trockenhefe lösen Sie die Hefe in dem gesamten Wasser auf und verkneten alle Zutaten zu einem Teig. Während der Teig geht, bereiten Sie die Füllung zu.

Die Salatblätter vom Strunk lösen, waschen, trocken tupfen und in sehr breite Streifen schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und fein zerdrücken. Die Sardellenfilets abspülen und ebenfalls fein zerdrücken. Knoblauch und Sardellen in dem Öl auf kleinster Hitze kurz andünsten. Die Endivienblätter dazugeben, zusammenfallen lassen. Auf kleinster Flamme in der offenen Pfanne unter gelegentlichem Umrühren 20 min dünsten. Achten Sie darauf, daß immer etwas Flüssigkeit in der Pfanne ist und daß der Salat nicht ansetzt.

Den Pizzateig in zwei Portionen teilen und jede Portion zu einer runden Platte von 24-26 cm Durchmesser ausrollen. Man legt eine Teigplatte in eine entsprechend große Springform und gibt die gedünstete Endivie mit dem Saft, der sich in der Pfanne gesammelt hat, sowie die Oliven, Pinienkerne, Walnüsse und Kapern darüber. Mit der zweiten Teigplatte abdecken, Ränder gut verschließen und die *Pizza di Scarole* im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Umluft 180 °C) etwa 35 min backen. Stechen Sie vorher in den Teigdeckel ein kleines Loch, damit der Deckel beim Backen nicht aufplatzt.

Tip:

- Kneten Sie die doppelte oder dreifache Menge Pizzateig und frieren Sie diesen Teig portionsweise ein.

Struffoli

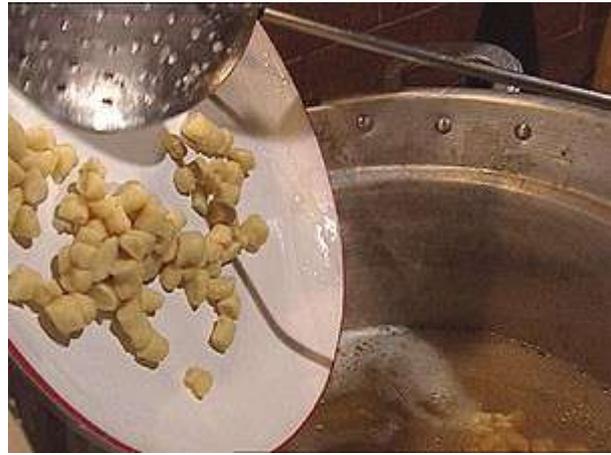
Frittierte Teigstränge

Struffoli sind das charakteristische Weihnachtsgebäck in Kampanien. Der Überlieferung zufolge buken schon die ersten griechischen Kolonisten in der *Campania* vor 2.500 Jahren Teigstränge in Öl aus. Die klassische Variante sind **Struffoli** mit Honig; eine spätere Entwicklung sind **Struffoli** mit Schokolade.

Zutaten:

Struffoli:

1 kg Mehl,
1 EL Zucker,
1 TL Salz,
1 naturbelassene Zitrone,
10 Eier,
100 g zimmerwarme Butter,
1 Schnapsglas *Limoncello*, ersatzweise einen
anderen Zitronenlikör,
Sonnenblumenöl zum Fritieren



Struffoli mit Honig:

1 kg zähflüssiger, aromatischer Honig,
4 EL feinkörniger Zucker

Struffoli mit Schokolade:

1 kg Blockschokolade,
5-6 EL feinkörniger Zucker

Zubereitung:

Struffoli:

Das Mehl in eine Schüssel sieben, Zucker und Salz dazugeben. Die Schale der Zitrone hineinreiben. Mit den Eiern, der Butter und dem Likör zu einem lockeren Teig verkneten. 10 bis 15 Minuten gut durchkneten. Nur so bekommen die *Struffoli* ihre charakteristische Konsistenz. Man läßt den Teig abgedeckt eine Stunde ruhen, bevor man ihn zu fingerdicken Rollen formt, von denen man 1 cm lange Stücke abschneidet. In einer Friteuse Sonnenblumenöl auf 180 °C erhitzen und die Teigstränge rund 1 Minute in dem Öl fritieren, bis sie eine goldgelbe Farbe angenommen haben. Man hebt die *Struffoli* mit einem Seihlöffel heraus und läßt sie auf Küchenkrepp sehr gut abtropfen.

Struffoli mit Honig:

Den Honig mit dem Zucker langsam im Wasserbad oder über ganz kleiner Flamme so lange erhitzen, bis er dünnflüssig wird. Die *Struffoli* mit dem Honig tränken und auf einer flachen Platte einen Ring aus den honigüberzogenen *Struffoli* bilden. Noch am selben Tag servieren.

Struffoli mit Schokolade:

Die Schokolade in Stücke brechen und mit dem sehr feinkörnigen Zucker im Wasserbad schmelzen. Decken Sie dabei die Schokolade nicht ab. Die *Struffoli* mit der Schokolade überziehen und auf einer großen Platte eine kegel- oder pyramidenförmige Struktur damit bilden. Schokolade erkalten lassen. Am selben, spätestens am nächsten Tag servieren.

Sicherheitshinweis:

Arbeiten Sie beim Fritieren vorsichtig! Überhitzen Sie nicht das Öl, es könnte Feuer fangen. Während Sie fritieren, sollten Sie insbesondere Kinder und Haustiere vom Herd fernhalten, um sie nicht der Gefahr von Verbrennungen auszusetzen.

Tips:

- Honig immer nur ganz sacht erwärmen. Seine wertvollen Inhaltsstoffe werden durch Hitze zerstört.
- Schokolade beim Schmelzen im Wasserbad niemals abdecken. Sie könnte durch Kondenswasser, das von der Abdeckung tropft, eine grießartige Struktur bekommen. Das Wasser unter dem Wasserbad darf nicht kochen und den Wasserbadtopf nicht berühren, um eine zu große Hitzeentwicklung zu verhindern.