

16. März

Am 16.3.1940 wird Bernardo Bertolucci in Italien geboren. Er gilt als einer der erfolgreichsten Filmemacher Italiens. Besonders bekannt sind seine Filme „Der letzte Kaiser“ und „Little Buddha“.

Sein Geburtsort Parma ist bekannt für den leckeren Parmaschinken und den würzigen Parmesan-Käse. Lläuft dir da nicht das Wasser im Mund zusammen?

Auf geht's - wir machen Pizzabrötchen.



Du brauchst

- 1 Brett zum Schneiden/Hacken
- 1 Rührschüssel
- 1 Fleischmesser
- 1 großer Rührlöffel
- 1 Esslöffel

Zutaten für ein Backblech (12 halbe Brötchen)

- 300 g Schinken
- 300 g geriebener Parmesan
- 500 g Jogurt mild
- etwas Knoblauch
- 50 ml Sauerrahm (crème fraiche)
- 1 Bund Schnittlauch
- 6 Brötchen

Zubereitung:

Zuerst halbiert man die Brötchen und legt die Hälften auf ein mit Backpapier versehenes Backblech. Backofen auf 175 °C vorheizen!

Danach wird der Schinken in kleine Stücke geschnitten und die kommen in eine Rührschüssel.

Jetzt hackt man den Schnittlauch klein und streut diesen dazu.

Dann kommt der Jogurt und der Sauerrahm (crème fraiche) hinein.

Das Ganze verrührt man zu einer festen Paste und bestreicht damit die Brötchenhälften.

Nun kommt das Blech für ca. 10 Minuten in den vorgeheizten Backofen (170 °C).

Guten Appetit!

16. März

Aus Italien kommen auch die sehr bekannten Spagetti-Gerichte. Zusammen mit einer leckeren Tomaten- oder Sahnesoße stehen sie in Deutschland auf fast jedem Speiseplan.

Du brauchst:
250 Gramm Spagetti,
Salz und Öl
geriebenen Parmesan



Außerdem noch einen
Teelöffel
Esslöffel
großen Rührlöffel
großen Topf

Zubereitung:

Zwei bis drei Liter Wasser kommen in den Topf und ein Teelöffel Salz dazu. Stell den Topf auf die Herdplatte und schalte auf die höchste Stufe, bis das Wasser brodelnd kocht.

Schalte die Herdplatte auf mittlere Stufe zurück und lass die Spagetti am Topfrand ins Wasser gleiten.

Die Spagetti werden weich und kringeln sich im Wasser. Rühre sie mit dem großen Löffel kurz durch, damit sie nicht am Topfboden festkleben. Außerdem kommen noch zwei Esslöffel Öl ins Wasser, damit die Spagetti nicht aneinanderkleben.

Lass die Spagetti etwa zehn Minuten ohne Deckel vor sich hinkochen und rühre ab und zu mal durch.

Die fertigen Nudeln schüttest du vorsichtig in ein großes Küchensieb, damit das heiße Wasser ablaufen kann. Nudeln gut abtropfen lassen, auf die Teller verteilen und mit geriebenem Parmesankäse bestreuen.

Mmh - das schmeckt!

Manche essen sie so, andere tun noch etwas Olivenöl drauf, wieder andere etwas Butter oder Ketschup ...

Wie isst du sie am liebsten?

