



cucina **Italiana**



EIN STREIFZUG DURCH DIE ITALIENISCHE KÜCHE





*Liebe
Italien-Fans,*

CONTE DeCESARE steht für hochwertige, italienische Produkte in den verschiedensten Produktbereichen. Für die Herstellung der CONTE DeCESARE Produkte werden nur die besten Lieferanten der jeweiligen Produktkategorie ausgewählt.

“CONTE DeCESARE reist für Sie durch ganz Italien und produziert nur mit größter Sorgfalt und Qualität.”

Aceto Balsamico aus Modena, Tomatenprodukte aus der Region Parma und Süditalien, Olivenöl aus Apulien, Antipasti aus der

Toskana und das Pesto aus Ligurien. Der direkte Kontakt mit unseren Lieferanten ist uns sehr wichtig. Durch unsere strengen Qualitätskontrollen können wir eine gleichbleibende, hohe Qualität garantieren. Mit diesem Rezeptheft möchten wir kochbegeisterte Italien-Freunde in die Welt der italienischen Genüsse eintauchen lassen.

Wir wünschen viel Freude beim Nachkochen und würden uns freuen von Ihnen zu hören!

In diesem Sinne
Buon Appetito!

Ihr CONTE DeCESARE-Team



REZEPT VON SEITE 22
**Crema di Mascarpone con
sugo di fragole e balsamico**



REZEPT VON SEITE 10

Pasta con polpettine



PANZANELLA

BROTSALAT AUS DER REGION TOSKANA

ZUBEREITUNG

1. Weißbrot fein würfeln. Brotstückchen in einer Schüssel mit CONTE DeCESARE Condimento Bianco Premium und 2 EL kaltem Wasser beträufeln, alles gut vermischen und mindestens 15-20 Minuten durchziehen lassen.

“ Ein typisches Sommergericht, das mit wenigen, simplen Zutaten zubereitet wird. ”

2. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, quer in feine Ringe schneiden. Tomaten waschen, vierteln, Stielansatz und Kerne entfernen, Fruchtfleisch fein würfeln. Salatgurke waschen, längs vierteln, Kerne entfernen, Fruchtfleisch fein würfeln.

CONTE DeCESARE Pomodori secchi auf Küchenpapier abtropfen lassen, quer in feine Streifen schneiden.

3. Frühlingszwiebeln, Tomaten, Gurke, CONTE DeCESARE Pomodori secchi und Basilikum zum eingeweichten Ciabatta-Brot geben, CONTE DeCESARE Olio di oliva extravergine untermischen, alles mit Salz und Pfeffer würzen, gründlich vermischen und noch einmal mindestens 10 Minuten durchziehen lassen.

4. Zum Servieren auf Teller verteilen, mit je 1 EL CONTE DeCESARE Crema all'Aceto Balsamico beträufeln und mit Basilikumblättchen bestreuen.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

100 g italienisches Weißbrot (vom Vortag)
3 EL CONTE DeCESARE Condimento Bianco Premium
2 Stk. Frühlingszwiebeln
2 Stk. Tomaten (ca. 150 g)
150 g Bio-Salatgurke
50 g CONTE DeCESARE Pomodori secchi
2 EL fein gehackte Basilikumblättchen
4 EL CONTE DeCESARE Olio di oliva extravergine
Etwas Salz, Pfeffer
2 EL CONTE DeCESARE Crema all'Aceto Balsamico
1 Handvoll kleine Basilikumblättchen

Buon Appetito!



FARINATA

KNUSPRIGER KICHERERBSENMEHL-FLADEN
AUS DER REGION LIGURIEN

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

150 g Kichererbsenmehl
Etwas Salz
8 EL CONTE DeCESARE
Olio di oliva extravergine
1 EL grobes Meersalz
1 EL Rosmarinblättchen
100 g Ziegenfrischkäse
2 EL CONTE DeCESARE
Crema all'Aceto Balsamico
100 g geschnittene
Artischocken
2 EL CONTE DeCESARE
Pesto delicato mit Basilikum

ZUBEREITUNG

1. 300 ml lauwarmes Wasser
in eine Schüssel geben,
Kichererbsenmehl und 2-3
Prisen Salz unter Rühren
zugeben. Teig abgedeckt
im Kühlschrank über Nacht
ruhen lassen.

2. Den Teig aus dem
Kühlschrank nehmen, den
Schaum von der Oberfläche
abschöpfen und alles noch
einmal gut miteinander
verrühren. Anschließend
4 EL CONTE DeCESARE
Olio di oliva extravergine
zugeben und gründlich
untermischen.

3. Backofen auf 200 Grad
vorheizen. Eine Springform
(26 cm Durchmesser) mit
2 EL CONTE DeCESARE
Olio di oliva extravergine
einfetten, die Teigmischung
einfüllen und glatt
streichen. Alles mit 2 EL
CONTE DeCESARE Olio di
oliva extravergine beträufeln
und mit Meersalz und
Rosmarin bestreuen. Alles
im vorgeheizten Ofen auf
mittlerer Schiene 20-25
Minuten backen.

4. Farinata aus dem
Ofen nehmen, etwas
abkühlen lassen und aus
der Springform lösen.
Den Ziegenfrischkäse
mit restlichem CONTE
DeCESARE Olio di oliva
extravergine verrühren und
mit CONTE DeCESARE
Crema all'Aceto Balsamico
beträufeln.

**“Die Farinata ist
vermutlich das älteste
Gericht Liguriens.”**

5. Die Farinata gleich
wie eine Pizza in
Stücke schneiden,
mit Ziegenfrischkäse,
geschnittenen
Artischocken und mit
CONTE DeCESARE Pesto
delicato Basilikum
servieren.

Buon Appetito!



PRODUKTTIPP: CREMA ALL' ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

Mit einem sehr hohen
Anteil von 70 % an Aceto
Balsamico eignet sich
diese aromatische und
praktisch anzuwendende
Crema all'Aceto
Balsamico ideal zum
Dekorieren und Garnieren

Ihrer Speisen. Unsere
Crema all'Aceto Balsamico
passt perfekt zu Käse,
Pasta, Risotto, Rindsfilet,
Fisch, Eis und Obst und
verleiht jedem Gericht
einen authentisch,
italienischen Abschluss.



PASTA CON ACETO BALSAMICO E PATÉ D'OLIVE

BALSAMICO-NUDELN MIT OLIVENCREME
AUS DER REGION KAMPANIEN

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

1 Stk. Knoblauchzehe
80 g kernlose schwarze Oliven
2 EL CONTE DeCESARE Pesto delicato getrocknete Tomaten
1 TL abgeriebene Zitronenschale, unbehandelt
4 EL CONTE DeCESARE Olio di oliva extravergine
2 EL Gemüsebrühe
5 EL CONTE DeCESARE Aceto Balsamico 3 Blatt
Etwas Salz, Pfeffer und Peperoncino (gemahlen)
250 g Pasta (z.B. Penne)
2 EL CONTE DeCESARE Crema all'Aceto Balsamico
2 EL frisch gehobelter Parmesan

ZUBEREITUNG

1. Knoblauch schälen, grob hacken, mit Oliven, CONTE DeCESARE Pesto delicato getrocknete Tomaten, Zitronenschale, CONTE DeCESARE Olio di oliva extravergine und 2 EL CONTE DeCESARE Aceto Balsamico 3 Blatt mischen, pürieren und mit Salz, Pfeffer und Peperoncino abschmecken.
2. Die Pasta nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser garen, in ein Sieb abgießen, etwas Nudelwasser auffangen und gut abtropfen lassen.

3. Nudeln in den Topf zurückgeben, restlichen CONTE DeCESARE Aceto Balsamico 3 Blatt und 1 EL Nudelwasser zugeben, alles gründlich vermischen, salzen und pfeffern.

**“ Perfekt für die
Mittagspause
und superleicht
vorzubereiten.”**

4. Balsamico-Nudeln mit Olivencreme, CONTE DeCESARE Crema all'Aceto Balsamico und gehobeltem Parmesan anrichten.

Buon Appetito!

PASTA CON POLPETTINE

NUDELN MIT FLEISCHBÄLLCHEN-TOMATENSUGO
AUS DER REGION BASILICATA



PRIMI



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

1 Stk. Knoblauchzehe
250 g gemischtes Hackfleisch
1 Ei (M)
2 EL fein gehackte Basilikumblättchen
2 EL Semmelbrösel
4 EL frisch geriebener Parmesan
1 EL CONTE DeCESARE Crema all'Aceto Balsamico
Etwas Salz, Pfeffer
2 EL Mehl
1 Stk. Zwiebel
3 EL CONTE DeCESARE Olio di oliva extravergine
100 ml Gemüsebrühe
1 Dose CONTE DeCESARE Polpa di Pomodoro mit Basilikum und Oregano
250 g Pasta
4 EL CONTE DeCESARE Aceto Balsamico 3 Blatt

ZUBEREITUNG

1. Knoblauch schälen, fein hacken, mit Hackfleisch, Ei, Petersilie, Semmelbrösel, 2 EL geriebenem Parmesan, CONTE DeCESARE Crema all'Aceto Balsamico in einer Schüssel gründlich verkneten, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Aus dem Fleischteig mit feuchten Händen kleine, walnussgroße Bällchen formen, mit Mehl bestäuben.

2. Zwiebel schälen und fein hacken. CONTE DeCESARE Olio di oliva extravergine in einer Pfanne erhitzen, Zwiebelwürfel darin andünsten. Fleischbällchen zugeben, alles unter Rühren anbraten.

3. Gemüsebrühe angießen, Bodensatz lösen, alles 2-3 Minuten köcheln lassen. CONTE DeCESARE Polpa di Pomodoro zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles bei kleiner Hitze 10-12 Minuten köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren.

4. Pasta in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

5. CONTE DeCESARE Aceto Balsamico 3 Blatt zum Fleischbällchen-Sugo geben, alles noch 3-4 Minuten köcheln lassen. Pasta mit Fleischbällchen-Sugo und restlichem Parmesan anrichten.



PRODUKTTIPP: POLPA DI POMODORO

Bei unseren gewürfelten, großstückigen 100 % süditalienischen Tomaten handelt es sich um ein reines Naturprodukt gänzlich ohne Zusatzstoffe,

in extra dickem Tomatensaft. Sie werden erntefrisch, innerhalb von 12 h nach der Ernte verarbeitet und verleihen jeder Pizza einen besonderen Geschmack.

Buon Appetito!



RISOTTO CON ZUCCA E GORGONZOLA

KÜRBIS-RISOTTO MIT GORGONZOLA AUS DER REGION LOMBARDEI

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

150 g Bio-Hokkaido-Kürbisfruchtfleisch (ohne Kerne, mit Schale)
 2 Stk. kleine Schalotten
 2 EL CONTE DeCESARE Olio di oliva extravergine
 1 EL Butter
 150 g Risotto-Reis
 150 ml Weißwein
 1 Prise Salz, Pfeffer
 500 ml Gemüsebrühe
 30 g Sahnegorgonzola
 3 EL frisch geriebener Parmesan
 3 EL CONTE DeCESARE Condimento Bianco mit Honig und Ingwer

ZUBEREITUNG

1. Kürbisfruchtfleisch waschen, mit Küchenpapier trockentupfen, in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Schalotten schälen, fein hacken.

“Würzig, cremig, gut: Dieses Kürbis-Risotto schmeckt am besten an kalten Tagen!”

2. CONTE DeCESARE Olio di oliva extravergine und Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten darin andünsten, Kürbiswürfel und Reis zugeben, alles unter Rühren ebenfalls andünsten.

3. Weißwein zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend alles 2-3 Minuten köcheln lassen. 100 ml Gemüsebrühe angießen, alles bei kleiner Hitze unter Rühren köcheln lassen, bis die Brühe vom Reis aufgesogen ist. Vorgang mit der restlichen Brühe wiederholen und alles garen, bis der Reis bissfest, aber noch feucht ist. Das dauert ca. 20-25 Minuten.

4. Sahnegorgonzola grob würfeln, mit Parmesan und CONTE DeCESARE Condimento Bianco mit Honig und Ingwer unter das Risotto mischen. Risotto noch 2-3 Minuten köcheln lassen und noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Buon Appetito!

**ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN**

200 g Cocktail-Garnelen
4 Stk. Rosmarinzweige
1 Stk. Knoblauchzehe
1 kl. getrocknete Peperoncino
4 EL CONTE DeCESARE
 Olio di oliva extravergine
Etwas Salz, Pfeffer

4 EL CONTE DeCESARE
 Condimento Bianco mit
 Honig und Ingwer
2 EL CONTE DeCESARE
 Pesto delicato mit
 getrockneten Tomaten
2 EL CONTE DeCESARE
 Pesto delicato mit Basilikum
Etwas Ciabatta-Brot

SPIEDINI DI GAMBERI E ROSMARINO

GARNELEN-ROSMARIN-SPIESSCHEN
 AUS DER REGION SIZILIEN

ZUBEREITUNG

1. Cocktail-Garnelen waschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Von den Rosmarinzweigen die Blättchen bis zur Mitte entfernen und die Stiele unten leicht anspitzen. Je 3 Cocktailgarnelen quer auf jeden Rosmarinweig aufspießen.

2. Knoblauchzehe schälen und in feine Scheibchen schneiden. Peperoncino grob zerbröseln.

3. 2 EL CONTE DeCESARE Olio di oliva extravergine mit CONTE DeCESARE Condimento Bianco mit Honig und Ingwer,

Knoblauch und Peperoncino vermischen, Vinaigrette mit Salz und Pfeffer würzen.

4. 2 EL CONTE DeCESARE Olio di oliva extravergine in einer Pfanne erhitzen, Garnelenspießchen zugeben und bei kleiner Hitze 3-4 Minuten braten, dabei einmal wenden.

5. Spießchen auf eine Platte legen und mit der Vinaigrette beträufeln. CONTE DeCESARE Pesto delicato mit getrockneten Tomaten und CONTE DeCESARE Pesto delicato mit Basilikum auf Schüsselchen verteilen und mit Ciabatta-Brot zu den Spießchen servieren.

**PRODUKTTIPP:**

**OLIO DI OLIVA
EXTRAVERGINE**

Dieses besondere native Olivenöl extra wird ausschließlich aus handverlesenen, nicht überreifen 100 % italienischen Oliven gewonnen. Es enthält wertvolle Nährstoffe und ungesättigte Fettsäuren und gibt mediterranen Gerichten den typisch italienischen Touch.

Buon Appetito!



POLLO ARROSTO AL BALSAMICO

BALSAMICO-HÜHNCHENBRUST AUS DEM OFEN
AUS DER REGION UMBRIEN

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

2 Stk. Hähnchenbrustfilets
(à ca. 200 g)
1 Prise Salz, Pfeffer
8 Blättchen Salbei
4 Scheiben Bacon
(Frühstücksspeck)
2 EL CONTE DeCESARE
Olio di oliva extravergine
2 EL CONTE DeCESARE
Aceto Balsamico 2 Blatt
Etwas Zucker
2 EL CONTE DeCESARE
Crema all'Aceto Balsamico

ZUBEREITUNG

1. Hähnchenfleisch waschen,
mit Küchenpapier trocken-
tupfen, salzen und pfeffern.
Salbeiblättchen waschen
und ebenfalls mit Küchen-
papier trocknen. Je 4 Salbei-
blättchen auf ein Filet legen
und mit je 2 Scheiben
Frühstücksspeck umwickeln.

2. Backofen auf 180 Grad
vorheizen. CONTE DeCESARE
Olio di oliva extravergine
und CONTE DeCESARE
Aceto Balsamico 2 Blatt mit

je 2-3 Prisen Salz, Pfeffer
und Zucker verrühren.
Hähnchenbrust in einen
kleinen Bräter legen und
mit dem Öl-Balsamico-Mix
beträufeln.

3. Alles im vorgeheizten
Backofen auf mittlerer
Schiene 12-15 Minuten
braten. Fleisch aus dem
Ofen nehmen, schräg in
Scheiben schneiden und
mit CONTE DeCESARE
Crema all'Aceto Balsamico
beträufeln.

Buon Appetito!



SEMIFREDDO DI LAMPONE

HIMBEER-HALBGEFRORENES AUS DER REGION KALABRIEN

ZUTATEN FÜR 1 KLEINE FORM (500 ML)

50 g gehackte Haselnüsse
2 EL Honig
300 g Himbeeren
(geputzt und gewaschen)
4 EL Puderzucker
3 EL CONTE DeCESARE
Aceto Balsamico invecchiato
200 ml Sahne
100 g Mascarpone
(ital. Frischkäse)
1 Handvoll Minzblättchen

ZUBEREITUNG

1. 50 g gehackte Haselnüsse
in einer Pfanne ohne Fett
hellbraun rösten, 2 EL Honig
zugeben und gründlich
unterrühren.

2. Himbeeren verlesen,
waschen und trockentupfen.

**“ Diese süße
Spezialität hat die
Konsistenz eines
gefrorenen Mousse
und wird aus Sahne,
Obst und Schokolade
hergestellt und
lässt sich leicht
aromatisieren. ”**

200 g Himbeeren mit
2 EL Puderzucker und
3 EL CONTE DeCESARE
Aceto Balsamico
invecchiato pürieren und
das Fruchtpüree durch ein
feines Sieb streichen.

3. Sahne mit 2 EL
Puderzucker steif schlagen,
Mascarpone, Honignüsse
und $\frac{3}{4}$ vom Himbeermark
zugeben und unterrühren.

4. Kastenform mit
Klarsichtfolie auslegen,
Mascarpone-Mix
hineingeben, alles
2-3 Stunden im Tiefkühler
gefrieren lassen.

5. Semifreddo 10 Minuten
vor dem Servieren
herausnehmen, auf eine
Platte stürzen, in Scheiben
schneiden und mit den
restlichen Himbeeren, dem
restlichen Himbeermark
und den Minzblättchen
anrichten.

Buon Appetito!

CROSTATA CON MARMELLATA DI FRAGOLE E BALSAMICO

MÜRBTIEIGKUCHEN MIT BALSAMICO-ERDBEERMARMELADE
AUS DER REGION LATIUM



ZUTATEN FÜR 1 SPRINGFORM (26 CM Ø)

150 g Erdbeeren
2 EL CONTE DeCESARE
Aceto Balsamico invecchiato
1 TL fein abgeriebene
Bio-Orangenschale
50 ml frisch gepresster
Orangensaft
1 EL frisch gepresster
Zitronensaft
75 g Gelierzucker 3:1
140 g Butter
90 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei (M)
270 g Weizenmehl
Etwas Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Für die Marmelade
Erdbeeren putzen,
waschen und vierteln.
Erdbeerviertel mit CONTE
DeCESARE Aceto Balsamico
invecchiato, Orangenschale,
Orangensaft, Zitronensaft

und Gelierzucker in einem
Topf vermischen.

2. Alles einmal aufkochen
und bei kleiner Hitze 3-4
Minuten köcheln lassen.
Vom Herd nehmen, in ein
sauberes Schraubglas füllen
und sofort verschließen.

3. Für den Mürbteig
125 g Butter schmelzen
und abkühlen lassen.
Zucker und 1 Prise Salz mit
dem aufgeschlagenen
Ei schaumig rühren.
Geschmolzene Butter
unterrühren, 250 g
Weizenmehl dazu sieben
und alles zu einem glatten
Teig verarbeiten. Teigkugel
in Folie wickeln und
mindestens 2 Stunden im
Kühlschrank ruhen lassen.

4. Für die Crostata
Backofen auf 200 Grad
vorheizen, Springform
mit der restlichen Butter

einfetten. Mürbteig
aus dem Kühlschrank
nehmen, Arbeitsfläche
mit dem restlichen Mehl
bestäuben, $\frac{3}{4}$ vom Mürbteig
darauf rund ausrollen.
Mürbteigplatte in die Form
legen und mit den Händen
rundherum andrücken, so
dass ein ca. 1-2 cm hoher
Rand entsteht. Restlichen
Mürbteig ebenfalls ausrollen
und daraus mit einem
Ausstecher zum Beispiel
Sterne oder Herzen
ausschneiden.

5. Balsamico-Marmelade auf
der Teigplatte gleichmäßig
verstreichen, ausgestochene
Teigplätzchen dekorativ
darauf verteilen. Alles im
vorgeheizten Ofen auf
mittlerer Schiene in
20-25 Minuten hellbraun
backen. Aus dem Ofen
nehmen, abkühlen lassen
und mit Puderzucker
bestreut servieren.

Buon Appetito!



CREMA DI MASCARPONE CON SUGO DI FRAGOLE E BALSAMICO

MASCARPONECREME MIT ERDBEER-BALSAMICO-SAUCE
AUS DER REGION EMILIA-ROMAGNA



PRODUKTTIPP: ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. INVECCHIATO

Aceto Balsamico di Modena I.G.P. invecchiato lagert lange Zeit im Holzfass und erhält so einen außergewöhnlich weichen, süßen und ausgewogenen Geschmack. Durch seinen

hohen Anteil an Traubenmost und durch die lange Lagerung wird er dickflüssiger und passt besonders gut zu Früchten, Eis, Käse und rohem Gemüse.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

100 g Mascarpone (ital. Frischkäse)
2 EL Eierlikör (oder Orangensaft)
4 EL Puderzucker
100 ml Sahne
300 g Erdbeeren
2 EL CONTE DeCESARE Aceto Balsamico invecchiato

ZUBEREITUNG

1. Mascarpone mit Eierlikör und 2 EL Puderzucker vermischen.
2. Sahne mit restlichem Puderzucker steif schlagen, zur Mascarponecreme geben und mit einem Schneebesen vermischen.

3. Erdbeeren putzen und waschen. 200 g Erdbeeren in Scheiben schneiden, mit CONTE DeCESARE Aceto Balsamico invecchiato und dem restlichen Puderzucker fein pürieren. Mascarponecreme mit Erdbeer-Balsamico-Sauce und den restlichen Erdbeeren anrichten.

Buon Appetito!

CONTE
DeCESARE
cucina italiana



CONTE Spezialitäten für alle, die ihre Sinne für
DeCESARE das Echte und das Feine geschärft haben.