



UNKOMPLIZIERT

**Crema al mascarpone
con fichi al vino rosso***Mascarponecreme mit
Rotwein-Feigen*

Für 4 Personen

8 Feigen
3 dl Rotwein z.B. Merlot
20 g Zucker
1 Zimtstange
1 Nelke
1 Prise Ingwerpulver
1 Sternanis

CREME:

1 Ei
15 g Zucker
½ Beutel Bourbon-Vanillezucker
300 g Mascarpone

1 Am Vorabend: Die Feigen oben über Kreuz einschneiden, dass sie unten noch zusammenhalten. Restliche Zutaten in eine Pfanne geben und aufkochen. Feigen hineinlegen und bei kleinster Hitze 1 Stunde leise köcheln lassen. Im Sud auskühlen und 12 Stunden marinieren.

2 Am Zubereitungstag: Ei, Zucker und Vanillezucker in einem Literbecher zu einer dicken, schaumigen Masse aufschlagen. Portionenweise sorgfältig unter den Mascarpone ziehen. Bis zum Servieren kühl stellen. Feigen und Creme dekorativ anrichten.

Das Rezept lässt sich auch mit getrockneten Feigen zubereiten.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten
+ 1 Stunde kochen
+ 12 Stunden marinieren

Pro Person ca. 11 g Eiweiss,
26 g Fett, 18 g Kohlenhydrate,
1650 kJ/400 kcal

November-Angebot:

Mammamia!

*Eine Liebeserklärung an
die italienische Küche*

Bestellen Sie jetzt die Rezeptsammlung aus «Mammias» reichem Schatz an überlieferten und neu entstandenen Rezepten. 60 lustvolle Köstlichkeiten für die Familie, für ein abendfüllendes Essen mit Freunden, für turbulente Feste «con i bambini» und natürlich auch für den Alltag.

Mammamia!
*Kulinarische Variationen
aus Italien*

SAISON
KÜCHE

**Profitieren Sie von unserem
November-Sonderpreis
für AbonnentInnen von nur
CHF 18.- statt CHF 28.-**

(zzgl. Versandkosten, Angebot gültig bis
30. November 2003)



Das Rezept für «Verdura marinata» finden Sie im
«Mammamia!» auf Seite 48.