

→ oder?» Grazia ist mit vollem Körpereinsatz dabei. Die beiden Damen arbeiten Hand in Hand und manchmal auch von der Hand in den Mund. Probieren gehört schliesslich dazu und verusst die Arbeit.

## Paris, New York, aber eigentlich Üetliberg

Apropos Arbeit. Manchmal quält Grazia Covre Männer – zum Beispiel die Mister-Schweiz-Kandidaten. Gut, quälen ist übertrieben. Aber es braucht eine Menge Engagement, mit teilweise bewegungsuntalentierten Menschen ein Gesamtkunstwerk, sprich, eine perfekte Choreografie, hinzuzaubern. Denn: «Ich mache keine Tänzchen, bei dem die Leute einfach «jöh!» sagen.» Deshalb ist Grazia Covre wohl auch eine der erfolgreichsten Choreografinnen der heutigen Zeit. Die Shows, denen sie ihre Handschrift und ein emotionales Kleid verlieh, lesen sich wie das «Who is who» des Erfolgs: Elite Model Look, Kanebo Monte Carlo, Pariser Prêt-à-porter, Miss- und Mister-Schweiz-Wahlen, Prix Walo, Beldona Fashion Night, Hairdress Award Schwarzkopf und vieles mehr.

Dass Grazia auch Patricia Kaas als Personal Trainer coachte, erstaunt nicht. Dass sie, die in Paris, New York und Deutschland gelebt hat, mit Ehemann André wieder zurück zu ihren Wurzeln an den Zürcher Üetliberg zurückgekehrt ist, dagegen sehr – und doch auch wieder nicht. Denn mittlerweile hat Grazia Covre eine lebhaftere Familie, die sie als ihre schönste Freizeitbeschäftigung bezeichnet. «Da kann ich meine Seele baumeln lassen.» Im Dezember feierten ihre Zwillingssöhne Dario und Noah den neunten Geburtstag. Da bekochte die sonst Gesundheitsbewusste über Mittag die zwölf eingeladenen Kinder («meine Nerven!») mit («ausnahmsweise») Chicken Nuggets und Pommes frites. Zum Dessert gabs einen selbst gemachten Marronikuchen. Und am Abend dann für die nächsten zwölf Gäste, la famiglia, natürlich Lasagne. Und natürlich alles «fatto a mano»! Text Ursula Bickel  
Bilder Nik Hunger

www.graziacovre.com

## Pasta-Auflauf

**Hauptgericht**  
**für 4 Personen**  
**für 1 Gratinform à 2 l**  
**Zubereitung**  
**ca. 30 Minuten**  
**+ ca. 30 Min gratinieren**  
**Pro Person**  
**ca. 52 g Eiweiss, 43 g Fett,**  
**104 g Kohlenhydrate,**  
**4300 kJ/1030 kcal**

### ZUTATEN

500 g Teigwaren,  
z. B. Molloni von Sélection  
Salz  
½ Bund Thymian  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
3 EL Olivenöl  
5 cl Wermut, z. B. Martini  
400 g gehackte, geschälte  
Tomaten  
1 Prise scharfer Paprika  
1 dl Vollrahm  
Pfeffer  
300 g gekochtes Mini-  
Rollschinkli  
250 g Mozzarella  
½ Bund Basilikum  
100 g geriebener Parmesan



### ZUBEREITUNG

**1** Teigwaren in reichlich Salzwasser al dente kochen. Abgiessen und kalt abschrecken.

**2** Inzwischen vom Thymian die Blättchen abzupfen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. In der Hälfte des Öls dünsten. Mit Wermut ablöschen. Tomaten, Paprika und die Hälfte des Thymians dazugeben. 15 Minuten köcheln lassen. Rahm dazugiessen und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**3** Backofen auf 200 °C vorheizen. Gratinform mit restlichem Öl ausfetten. Schinken und Mozzarella in Würfelchen schneiden. Basilikum hacken. Teigwaren mit der Hälfte der Sauce mischen. Abwechselnd mit Mozzarella, Schinkenwürfeln, restlichem Thymian und Basilikum in die Form schichten. Mit der restlichen Sauce begiessen und mit Parmesan bestreuen. In der Ofenmitte ca. 30 Minuten gratinieren.

### Tipp

Der Wermut kann auch weggelassen werden.



Jetzt abonnieren oder am Kiosk kaufen

Abo bestellen: 0848 87 77 77, aboservice@saison.ch

Mehr Rezepte unter [www.saison.ch](http://www.saison.ch)