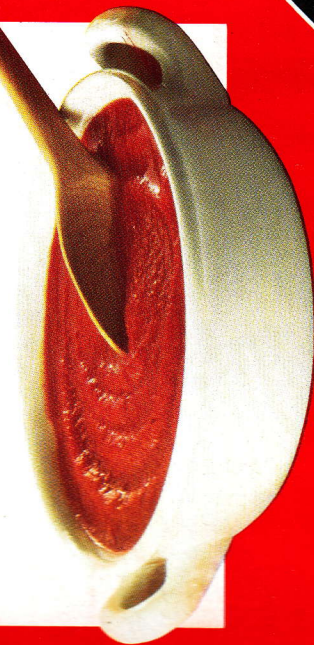


Buon Appetito mit Pomìto!

Partnerschaft in der Küche



Ausführung: Studio Diagonale Mailand, Werbe- und PR-Abteilung der Fa. Parmalat
S.p.A. Collecchio (Parma)

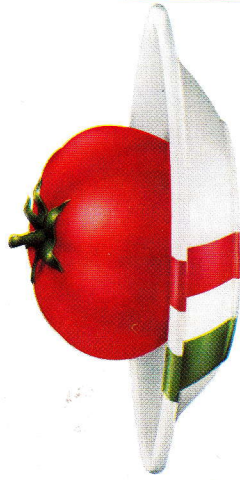
Fotos Prima Press - Mailand, Photosetzen News - Mailand
Photolithographie und Druck

Officine Grafiche Calderini Bologna / Milano / Roma

Pomìto:

ein außergewöhnliches Tomatenpüree, ein Naturprodukt ohne chemische Konservierungsmittel und Farbstoffe; einfach nur frische sonnengereifte Tomaten aus Italien mit etwas Salz. Eine sensationelle und exklusive Entdeckung der Firma Parmalat, der es gelungen ist, den Geschmack der frischen Tomaten einzufangen und zu erhalten, wie noch nie bisher.





Ciao, Pomito!

Viele typisch italienische Rezepte:
Pizza, Spaghetti,
Tagliatelle alla bolognese
mit den Anleitungen, um
diese selber zuzubereiten und richtig
zu kochen. Außerdem werden auch
Rezepte für Fleisch- und Fischgerichte
angeführt, zu deren Zubereitung
Tomaten erforderlich sind.
Mit Pomito sparen Sie kostbare
Zeit: man braucht
es nur wenige Minuten - je nach
Rezept - mit Butter oder Öl zu
erwärmen; Ihre italienischen Gerichte
werden Ihnen immer gut gelingen,
und der Geschmack der frischen
Tomaten geht nicht verloren.



Spaghetti im Nest

Für 4 Portionen: 200 g Spaghetti,
50 g gekochter Schinken, 100 g
Butter, 2 Eier, 500 g Pomito, 50 g
geriebener Parmesankäse, Mehl,
Salz, Pfeffer.

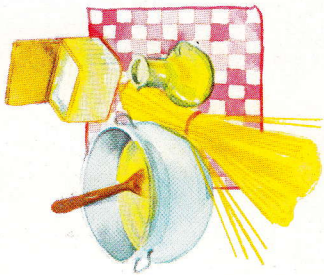
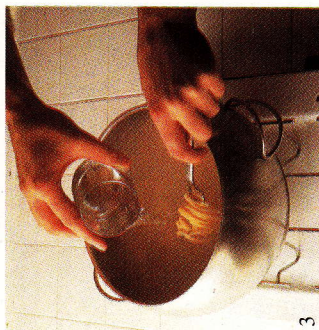
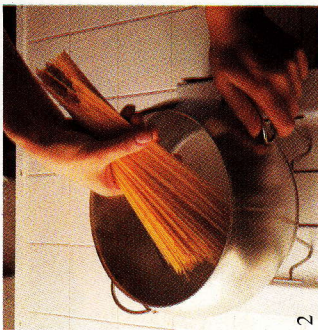
Die Spaghetti garkochen, gut abtropfen, in eine Schüssel geben. Den fein gehackten Schinken, die mit Salz und Pfeffer verschlagenen Eier und die Hälfte des geriebenen Parmesankäses unterheben. Sobald die Spaghetti etwas

abgekühlt sind, sie in 12 - 14 Portionen teilen und mit Hilfe einer Gabel Nester formen. Jedes einzelne Nest leicht in Mehl wälzen und mit der Hand etwas andrücken. Von beiden Seiten in Butter anbraten. Auf dem vorgewärmten Servierteller anrichten, auf jedes Nest etwas Pomito (im Wasserbad erwärmt) geben und den restlichen Parmesankäse darüber streuen.

Spaghetti mit Basilikum

Für 4 Portionen: 400 g Spaghetti, 500 g Pomito, 40 g Butter, 100 g geriebener Parmesankäse, ca. 12 Blätter Basilikum, Salz, Pfeffer.
Die Spaghetti - wie in den Abbildungen beschrieben - kochen, gut abtropfen lassen, in eine vorge-

wärmte Schüssel geben. Die Butter in kleinen Stücken (oder reines Olivenöl), das im Wasserbad erwärmte Pomito, das grob gehackte Basilikum und den geriebenen Parmesankäse unterheben und gleich servieren.



Tips für Nudeln

1. In einem großen Topf Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Man rechnet mindestens 4l für 500 g Spaghetti oder andere Nudeln. Fügt man 1 El Olivenöl hinzu, so vermeidet man, daß die Nudeln aneinander kleben.
2. Wenn das Wasser kocht, werden die Spaghetti hineingegeben; oft umrühren. Meistens ist die Garzeit auf der Packung angegeben.
3. Sobald die Nudeln gar sind, wird ein Glas kaltes Wasser hinzugefügt, damit die Garzeit unterbrochen wird. Sofort in einem Durchschlag abtropfen lassen und gleich anrichten, damit die Nudeln nicht aneinander kleben.

Hähnchen in pikanter Soße

Für 4 Portionen: 1 Hähnchen (ca. 1500 g), 500 g Pomito, 1 Tasse trockener Weißwein, 30 g Schmalz, 1/2 Tasse Olivenöl, 1 Zwiebel, 2 El gehackte Petersilie und gehacktes Basilikum, 1 Stückchen scharfer Paprika, 1 In einer Pfanne die in feinen Scheiben geschnittene Zwiebel mit Öl und Schmalz andünsten, das in Stücke geschnittene Hähn-

chen zugeben und es von allen Seiten anbraten. Mit Weißwein übergießen und diesen verdunsten lassen. Gehackte Petersilie und Basilikum, Paprika und Salz zugeben und bei milder Hitze kochen lassen. Wenn nötig etwas Wasser oder Brühe hinzufügen. 5 Minuten vor dem Servieren Pomito darübergeben und die Stücke umdrehen.



Pizza «O sole mio»

Für 6 Portionen: 500 g Mehl, 25 g Hefe, 1/4 l Wasser, Salz, Öl, 500 g Pomito, 1 Mozzarella, Basilikum oder Origano, schwarze Oliven (nach Belieben).

Einen Teig aus Mehl, Wasser, Hefe und Salz herstellen. Den zudeckten Teig ca. 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig sehr dünn ausrollen und mit Pomito bedecken. Darauf die in Scheiben geschnittene Mozzarella, die schwarzen Oliven, Basilikum oder Origano und ev. einige Sardellenfilets geben. Weitere 15 Minuten gehen lassen und 25 Minuten im vorgeheizten Ofen (200°) backen.

Kabeljau auf livornesische Art

Für 6 Portionen: 1 kg Kabeljau, 500 g Pomito, 1 Tasse Öl, 2 Knoblauchzehen, Petersilie, Mehl. 6 Stücke Kabeljau trockentupfen und in Mehl wälzen; Öl mit Knoblauch erhitzen und die Kabeljaustücke darin von allen Seiten braten, Pomito hinzufügen, einige Minuten garen lassen, salzen und Petersilie darüberstreuen.



Fleischklößchen

Für 4 Portionen: 400 g Hackfleisch (Rindfleisch), 100 g fein gehackte Bratwurst, 1 Ei, 50 g Butter, 3 El Martini (Rot), 1 eingeweichtes Bröckchen, 3 Tassen Pomito, 2 El Instant-Brühe, Milch, Mehl, gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer. Das Ei mit dem Hackfleisch, der fein gehackten Bratwurst, der Hälfte der Petersilie, dem in Milch eingeweichten und gut ausgedrückten Bröckchen gut ver-

Auberginenaufauf

Für 6 Portionen: 1500 g Auberginen, 500 g Pomito, 250 g Mozzarella, 120 g geriebener Parmesan, Käse, Basilikumblätter, Olivenöl. Die Auberginen der Länge nach in Scheiben schneiden, salzen, und auf einen leicht schräg gestellten Teller legen, damit die Bitterstoffe austreten können. Die Auberginenscheiben

trockentupfen, in heißem Öl braten, gut abtropfen. In eine feuerfeste Form abwechselnd Auberginenscheiben, geriebenen Parmesan, Käse, Mozzarella-Scheiben, Pomito und grob gehacktes Basilikum geben, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Ca. 40 Minuten im warmen Backofen (180°) garkochen.



Forellen mit Pomito

Für 4 Portionen: 4 kleine Forellen, 500 g Pomito, 50 g butter, 1 Knoblauchzehe, 1 El gehackter Petersilie, Öl, Salz, Pfeffer. Das Öl mit der Knoblauchzehe und der Petersilie erhitzen, das

Pomito zugeben und gut umrühren. Die Forellen in Mehl wälzen und in der Butter von beiden Seiten braten. Auf die Forellen warmes Pomito geben und mit Petersilienblättern garnieren.



Ihr Freund Pomito

Dieser wertvolle, unersetzliche Freund wird Ihnen helfen, viel Zeit zu sparen, und Suppen, Fleisch- und Gemüseggerichte - wie Sie in den nachstehenden Rezepten selber entdecken werden - zu verfeinern; der einfachste Toast wird appetitlicher, ein ganz normales Hacksteak wird geschmackvoller, und auch die traditionellen deutschen Gerichte erhalten eine italienische Note. Mit Phantasie können sie zahlreiche italienisch-deutsche Rezepte - wie die Porree-Cannelloni oder den roten Risotto - erproben.

*Italien wünscht Ihnen
Buon Appetito!*



Tomatenauflauf

Für 4 Portionen: 400 g durchwachsener Speck, 1 große gehackte Zwiebel, 500 g Pomito, 300 g geriebener Parmesankäse, 150 g Semmelbrösel, Öl, Butter, Salz, schwarzer Pfeffer, Muskatnuß.
In Öl oder Butter den fein gewürfelten durchwachsenen Speck mit der gehackten Zwiebel ausbraten. Abgekühlt mit geriebe-

tem Parmesankäse und Semmelbröseln mischen. Mit Pfeffer, Salz und Muskatnuß würzen. Eine feuerfeste Form einfetten. Abwechselnd Speckwürfel und Pomito darin verteilen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Im auf 180° vorgeheizten Backofen 40 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.



Pomitosuppe mit Reis

Für 4 Portionen: 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 20 g Butter oder Margarine, 1 kg Pomito, 3/4 l Brühe (Instant), 100 g Kurzzeitreis, 2 ungebrühte Bratwürste (200 g), Salz, Pfeffer, Zucker, 1 Bund Schnittlauch.

Zwiebelwürfel und zerdrückten Knoblauch in heißem Fett glasig dünsten. Pomito zu den Zwiebeln geben und drei Minuten mitdünsten. Brühe und Reis zufügen und fünf Minuten kochen. Kleine Klößchen aus den Bratwürsten drücken und zwei Minuten in der Brühe ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

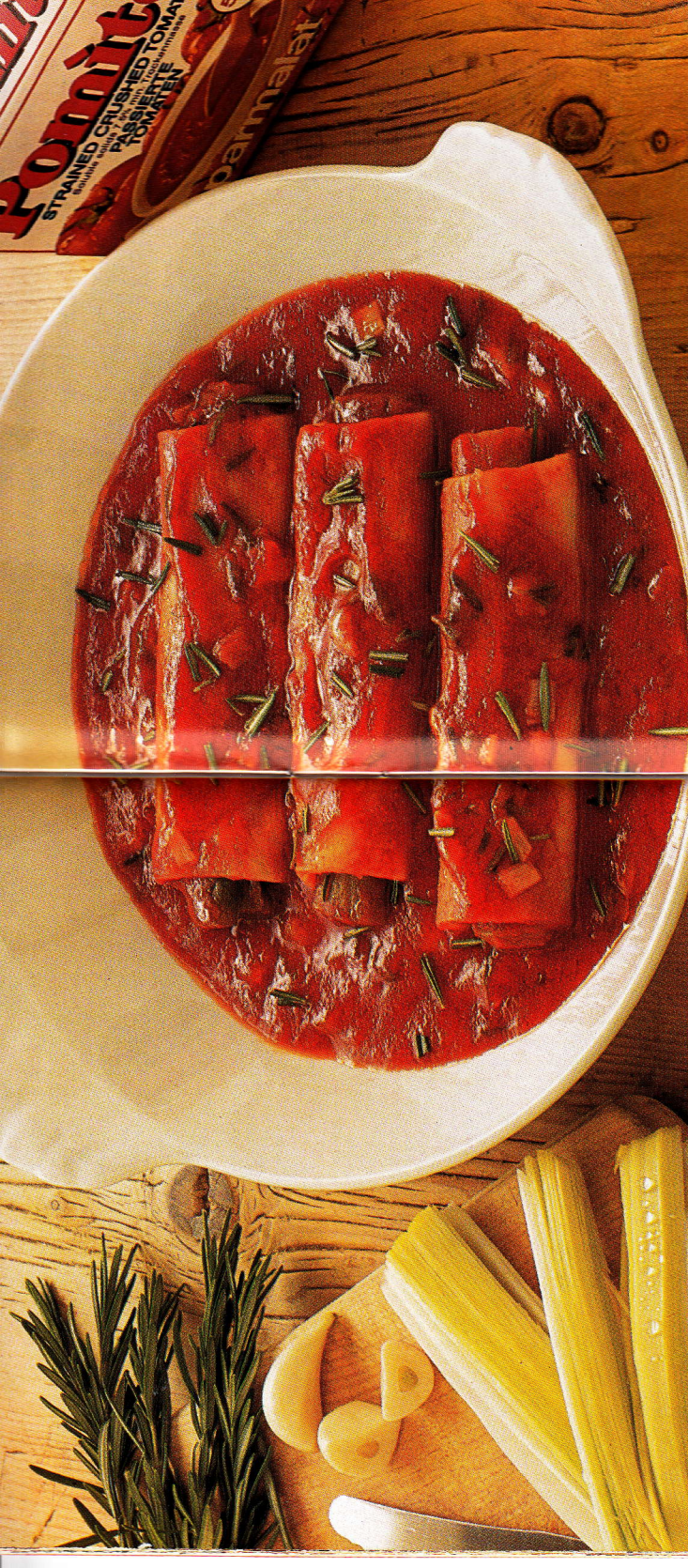


Roter Risotto

Für 4 Portionen: 250 g Naturreis, 2 Zwiebeln, 1 rote Paprikaschote, 3 El Öl, frisch gemahlener Pfeffer, 1/2 l Gemüsebrühe (Instant), 500 g Pomito, Salz, 75 g Parmesankäse.

Abgezogene Zwiebeln und geputzte Paprikaschote würfeln. In heißem Öl andünsten. Reis zuge-

ben und kurz mit andünsten. Mit Pfeffer würzen. Brühe zugießen und alles in der geschlossenen Pfanne 30 Minuten bei kleiner Hitze kochen. Pomito zugeben und weitere 3 Minuten kochen. Mit Salz abschmecken. Zum Essen mit frisch geriebenem Käse bestreuen.



Porree-Cannelloni

Für 4 Portionen: 12 Cannelloni (etwa 200 g), 12 Porreestangen (brutto ca. 1,3 kg), Salz, 1 kg Pomito, 250 g Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, 2 El Öl, 1 kleiner Zweig Rosmarin (oder 1 El getrockneter Rosmarin), schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 1 El Zucker, 35 g Tomatenmark. Die Porreestangen putzen und waschen. Vom weißen Teil

Stücke in ungefähr 12 cm Länge schneiden und bei milder Hitze in Salzwasser vargaren. Abtropfen und abkühlen lassen, den Rest der weißen Porreestangen in Ringe schneiden. Zwiebeln und Knoblauchzehen pellen und hacken, in das erhitzte Öl in einer breiten Kasserolle andünsten, den Tomatenmark zugeben und zum Kochen bringen. Mit Salz,

Pfeffer, Rosmarin und Zucker abschmecken. Die Porreeringe kochen und weitere 10 Minuten kochen. Ab und zu umrühren. Danach Pomito zugeben (Abb. 1). Die abgekühlten Porreestangen in die Cannelloni schieben die Kasserolle legen. Sie müssen die Kasserolle füllen. Sie müssen ganz mit Pomito bedeckt sein. Bei geschlossenem Deckel 30 Minuten garen, dann weitere 15 Minuten im offenen Topf kochen.



1



2



Pomitosuppe mit Champignons

Für 4 Portionen: 1,5 k Pomito, 1 Zwiebel, 100 g frische Champignons, 1 Möhre, 1 El Öl, 2 Tl Instant-Hühnerbrühe, 70 g Tomatenmark, 100 g tiefgefrorene Erbsen, je 1 Bund Basilikum und Liebstöckel, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker.

Zwiebel schälen und fein wüfeln. Champignons und Möhre waschen, putzen und in feine

Scheiben schneiden, Zwiebel in heißem Öl andünsten. Pomito und Hühnerbrühe dazugeben und mit Tomatenmark verrühren. Champignons, Möhrenscheiben und Erbsen zufügen. Ca. 10 Minuten kochen lassen. Kräuter waschen und fein schneiden. Kurz vor dem Servieren Kräuter in die Suppe geben, abschmecken.

Kalte Suppe

Für 6 Portionen: 1 kg Pomito, 2 Knoblauchzehen, 3 El Olivenöl, Salz, 1/8 l saure Sahne, 2 Zweige Estragon, 2 El kleine Kapern, 1 Bund Schnittlauch, 1 Prise Zucker, frisch gemahlener Pfeffer, 2 El Tomatenmark.

Die Knoblauchzehen zer-

drücken. Pomito mit Öl, Knoblauch, saurer Sahne, kleingeschnittenem Estragon, Kapern, gehacktem Schnittlauch, Tomatenmark und den Gewürzen verquirlen. Kalt servieren. Wer Kapern nicht mag, kann sie durch 1 Tl Sardellenpaste ersetzen.



Kalte Hühnerbrüste in Pomitosoße

Für 6 Portionen: 6 entbeinte Hühnerbrüste, 2 Gläser Silberzwiebeln, 1 Stück Ingwerknolle, 350 g Pomito, 70 g Tomatenmark, 4 El Sojasoße, 2 El Worcestersoße, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 1 Prise Zucker. Silberzwiebeln auf einem Sieb abtropfen lassen. Flüssigkeit dabei auffangen. Die Hälfte des Ingwers in feine Scheiben schneiden, die andere Hälfte raspeln. Die Hälfte der Zwiebeln flüssig mit Tomatenmark, Pomito, ei-

nem Achtelliter Wasser, Sojasoße, Worcestersoße, Salz, Pfeffer, Zucker und Ingwerscheiben aufkochen. Hühnerbrüste abspülen und trockentupfen. In den Tomatensud geben und in der geschlossenen Pfanne 20 Minuten bei kleiner Hitze kochen. Ab leicht an. Silberzwiebeln zufügen und alles kräftig abschmecken. Hühnerbrüste in der Soße erkalten lassen. Mit geraspeltem Ingwer bestreuen.



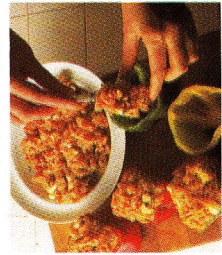
Ungarisches Kesselgulasch mit Mehlklößen

Für 4 Portionen: 250 g Zwiebeln, 750 Rindgulasch, 50 g Schmalz oder Margarine, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 1 Tl Kümmel, 1-2 El Edelsüß-Paprika, 2 Möhren, 750 g Kartoffeln, 1 rote Paprikaschote, 200 g Pomito, 1/2 l Brühe (Instant), 150 g Mehl, 2 Eier. Zwiebeln abziehen und würfeln. Fleisch in heißem Fett braun anbraten. Zwiebeln zufügen. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Paprika kräftig würzen. Einen halben Liter Wasser zufügen und eine Stunde schmoren. Inzwischen Möhren und Kartoffeln schälen. Möhren in Stifte, Kartoffeln in Würfel schneiden. Paprikaschote putzen, waschen und würfeln. Möhren, Kartoffeln, Paprikastücke und Brühe zufügen und eine weitere Stunde garen. 10 Minuten vor dem Servieren Pomito zugeben. Für die Mehlklöße das Mehl, Eier und 100 Kubikzentimeter Wasser verrühren. Salzen. Den Teig eßlöffelweise in die kochende Suppe gießen. Etwa 5 Minuten ziehen lassen.

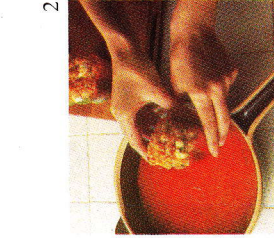
Paprikaschoten mit Hack- und Mozzarella-Füllung

Für 4 Portionen: 4 rote Paprikaschoten (à 200 g), 500 g Pomito, 375 g gewürztes Schweinehack, 1 1/2 altbackenes Brötchen, 1 Bund Schnittlauch, 150 g Mozzarella, 2 Eier, 1 Knoblauchzehe, 150 g Zwiebeln, 3 El Öl, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker.

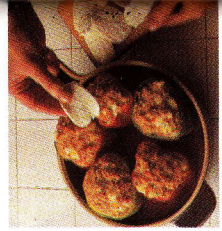
Deckel von Paprikaschoten ab-schneiden. Schoten putzen, wa-schen, abtropfen lassen, leicht mit Salz ausstreuen. Brötchen abrei-ben und einweichen. Schnitt-lauch in Röllchen schneiden, 1 El davon beiseite stellen. Mozza-rella in Scheiben schneiden, 4 da-von beiseite legen, Rest würfeln. Hack mit gut ausgedrücktem Brötchen, Schnittlauch, Käse-würfeln und Eiern verkneten. Mit gepellter, durchgepfeffter Knoblauchzehe und Pfeffer herzhafte Würste. Farce in die Pa-prikaschoten füllen (Abb. 1). Zwiebeln pellen, in dünne Ringe schneiden. Öl erhitzen, Zwiebeln



1



2



3



darin bei milder Hitze glasig dünsten. Pomito zugeben, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. In eine feuerfeste, verschleißbare Form füllen. Paprikaschoten aufrecht hineinstellen (Abb. 2) und zugedeckt im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Ein-schubleiste bei 200 Grad (Gas

Stufe 3) 30-35 Minuten garen. Deckel abnehmen. Auf jede Schote eine Scheibe Mozzarella legen (Abb. 3). Schoten offen bei 225 Grad (Gas Stufe 4) noch ein-mal 10 bis 15 Minuten über-backen. Vor dem Servieren mit dem restlichen Schnittlauch bes-treuen.

◁ Brote mit

Pomìtobutter

1 kleine Zwiebel sehr fein hacken, 1 Knoblauchzehe durchpressen. Zusammen mit 2 El Pomìto unter 130 g weiche Butter ziehen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dieser Brotaufstrich paßt besonders gut auf Graubrot oder dunkles Vollkornbrot. Man kann die Brote auch mit frischen, gehackten Kräutern bestreuen.

Hacksteaks “Bella Italia”

Für 4 Portionen: 800 g gemischtes Hackfleisch, 150 g Schinken- speck, 200 g Pomìto, 1 Zwiebel, Tabasco, schwarzer Pfeffer.
Gemischtes Hackfleisch mit Zwiebelwürfeln mischen, mit Tabasco und schwarzem Pfeffer abschmecken. Steaks formen, mit Schinkenspeck umwickeln, knusprig grillen und bedeckt mit Pomìto genießen.



Pomitosoße

Für 4 Portionen: 500 g Pomito, 3 Zwiebeln, 50 g durchwachsener, geräucherter Speck, 3 El Olivenöl, je 1/2 Tl getrockneter Basilikum, Rosmarin, Origano, 1 Messerspitze getrocknete Salbei, Salz, Pfeffer. Nach Geschmack: 1 El Kapern.

Zwiebeln schälen. Speck und Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Speck und die Zwiebeln darin hell anbräunen. Pomito zugeben und würzen. Langsam bei geringer Hitze 10 Minuten kochen lassen. Kapern zugeben.



Am Vortag den Blumenkohl putzen, waschen und in reichlich Salzwasser 15 bis 20 Minuten garen. 1 Bund Schnittlauch und 1 Bund Thymian fein hacken. Pomito mit Paprika- und Tomatenmark, Worcestershiresauce, Tabasco, gehacktem Schnittlauch und Thymian verquirlen. Den Blumenkohl mit der Schaumkelle aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und mit der Unterseite nach oben in ein schmales hohes Gefäß legen. Mit dem verquirltem Pomito ganz bedecken und zugedeckt über Nacht (nicht im Kühlschranks) durchziehen lassen.

Am folgenden Tag die Eier hart kochen und pellen, den restlichen Schnittlauch hacken. Das Eigelb in eine Schüssel geben, das Öl mit den Quirlen des Handrührers erst tropfenweise, dann in dünnem Strahl darunterrühren bis eine feste Mayonnaise entsteht. Joghurt und Senf darunterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Kopfsalat putzen, waschen und in Streifen schneiden, kranzförmig auf einem großen Teller anrichten. Den Blumenkohl aus dem Pomito nehmen, etwas abtropfen lassen und in die Mitte des Tellers setzen. Blumenkohl und Salatstreifen mit etwas verquirltem Pomito bedecken. Die Eier halbieren, um den Blumenkohl herumsetzen, mit der Mayonnaise überziehen.



Roter Blumenkohl

Für 4 Portionen: 1 Blumenkohl (etwa 1 kg), Salz, 1 Bund Schnittlauch, 1 Bund Thymian, 1 kg Pomito, 4 Tl Paprikamark, 4 Tl Tomatenmark, 2 El Worcestershiresauce, einige Tropfen Tabasco, 6 Eier, 1 Eigelb, 1/8 l Öl, 1 Becher Sahnejoghurt (150 g), 2 Tl mittelscharfer Senf, weißer Pfeffer, 1 Kopfsalat.

sauc, einige Tropfen Tabasco, 6 Eier, 1 Eigelb, 1/8 l Öl, 1 Becher Sahnejoghurt (150 g), 2 Tl mittelscharfer Senf, weißer Pfeffer, 1 Kopfsalat.