

Vini Tortomano

PRODUKTE

Fruchtliköre Limonio aus Partinico, Sizilien (www.limonio.com)

Hergestellt mit Liebe aus den Früchten des eigenen Obstgutes, um die in der sizilianischen Sonne gereiften Frucht in ihrer Reinheit in die Flasche zu stecken. Der für den Aufguss angereicherten Alkohol, wird aus destillierten Trauben von sizilianischem Wein gewonnen. Alle mit Leidenschaft entstandenen Produkten enthalten keine Zusatzstoffe, Farbstoffe oder Konservierungsmittel.

- **Zitronenlikör**

Zutaten: Zitronen der Sorte *Femminello*, Alkohol, Wasser, Zucker
Vol. 35%

Der Klassiker nach jedem Mahl! Verleiht ihrem Fruchtsalat einen frischen Touch und schmeckt am besten eisgekühlt.

<http://limonio.com/products/liquore-di-limone/>

- **Orangenlikör**

Zutaten: Orangen der Sorte *Vaniglia*, Alkohol, Wasser, Zucker
Vol. 30%

Passt zu Süßem und Salzigem! Probieren Sie ihn als Begleitung zu einem Meeresfrüchtesalat oder klassisch zu Desserts und Glacés.

<http://limonio.com/products/liquore-di-arancia/>

- **Maulbeerlikör**

Zutaten: Schwarze Maulbeeren, Alkohol, Wasser, Zucker
Vol. 32%

Kann eine Käseplatte begleiten, den Aperol im Spritz ersetzen und harmoniert hervorragend mit dunkler Schokolade oder Vanilleglacé.

<http://limonio.com/products/liquore-di-gelsi/>

Weine Casa Vinicola D'Angelo aus Rionero in Vulture, Basilicata (<https://www.dangelowine.com/>)

Aus dem Weingut der Gebrüder Erminia und Rocco D'Angelo aus der Basilicata stammen diese Weine. Sie sind alle **biologisch** (möglichst naturschonende Bodenpflege, Düngung und Pflanzenschutz) und **vegan** (werden nicht mit Stoffen tierischen Ursprungs gefiltert).

- **Primitiv-o, IGT Basilicata Rosso 2016**

Rebsorten: 100% Primitivo

- **Sacravite, IGT Basilicata Rosso 2014**

Rebsorten: 100% Aglianico del Vulture

- **Villa dei Pini, IGT Basilicata Bianco 2015**

Rebsorten: Incrocio Manzoni, Chardonnay

Hülsenfrüchte & Mehl Le Delizie del Grano aus Altamura, Apulien (Katalog.pdf)

Alle Produkte stammen aus Italien, aus den Regionen Apulien und Basilicata.

- **Kichererbsen (Ceci)**

Der Klassiker für feinen Hummus, leckere Eintopfgerichte oder mit Curry und Gemüse.

- **Schwarze Kichererbsen (Ceci neri)**

Die dunkle und nussige Variante der Kichererbse. Hast du schon mal ein schwarzes Hummus serviert oder die *Zuppa di ceci neri* gekostet? Probiere das traditionelle Rezept dazu!

- **Platterbsen (Cicerchie)**
Eine vergessene Königin unter den Hülsenfrüchten. Bereite die *Zuppa di cicerchie* nach traditionellem Rezept und sie werden auch dich begeistern!
- **Grosse Linsen aus Altamura (Lenticchie grandi di Altamura)**
Ob klein oder gross...ein Muss für jeden Hülsenfrüchteliebhaber! Linsen passen übrigens auch wunderbar zu Pasta. Probiere das Rezept zu *Pasta e lenticchie!*
- **Kleine Linsen (Lenticchie piccole di Altamura)**
Ob klein oder gross...ein Muss für jeden Hülsenfrüchteliebhaber! Linsen passen übrigens auch wunderbar zu Pasta. Probiere das Rezept zu *Pasta e lenticchie!*
- **Saubohnen (Fave)**
Saubohne, Schweinsbohne, Favabohne, Ackerbohne, Puffbohne...Tausend Möglichkeiten um diese Hülsenfrucht zu benennen, so viele Möglichkeiten um diese Hülsenfrucht zu verkosten.
- **Hartweizengriess**
Italienischer Hartweizengriess für eine traditionelle hausgemachte Pasta und feines Brot.

Dazu 3 traditionelle (vegane) **Rezepte** aus der Basilicata mit...

- Schwarze Kichererbsen: *Zuppa di ceci neri*
- Platterbsen: *Zuppa di cicerchie*
- Linsen: *Pasta e lenticchie*

REZEPTE

ZUPPA DI CECI NERI

Zutaten für 4 Personen

- 500g Schwarze Kichererbsen
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Zwiebeln
- 6-8 Salbeiblätter
- 3-4 Rosmarinstrauche
- 3 Lorbeerblätter
- Salz
- Olivenöl

Zubereitung

Die schwarzen Kichererbsen für 24 Stunden einweichen. Dazwischen das Wasser auswechseln. Die Kichererbsen nach Ablauf der Einweichzeit sieben und auswaschen.

Gehackte Zwiebeln und Knoblauch in eine mit Olivenöl angeschwitzte Pfanne braten. Die Rosmarinblätter vom Strauch ablösen und fein hacken. Die Salbeiblätter ebenfalls fein hacken. Wenn die Zwiebeln und der Knoblauch angeschwitzt sind, schwarze Kichererbsen, gehackter Rosmarin und Salbei sowie ganze Lorbeerblätter hinzufügen. Anschwitzen und nach ein paar Minuten lauwarmes Wasser oder Gemüsebrühe hinzufügen. Aufkochen lassen und dann bei mittlerer Hitze für 2-3 Stunden halbbedeckt kochen. Von Zeit zu Zeit Wasser hinzufügen und umrühren, damit die Kichererbsen nicht am Pfannenboden kleben bleiben. Mit Salz abschmecken. Wenn die *Zuppa di ceci neri* bereit ist, die Lorbeerblätter entfernen.

Die Suppe heiss servieren, mit einer gerösteten Brotscheibe. Zum Abschluss mit Olio Extra Vergine di Oliva beträufeln und wer es würzig mag mit schwarzem Pfeffer verfeinern. Buon appetito!

Bewusst geniessen

Die *Zuppa di ceci neri* eignet sich super, um nochmals erhitzt zu werden und kann für ca. 2-3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Ausserdem kann statt frisches Brot altes Brot verwendet werden. Die Suppe saugt sich schön auf und das Brot wird wieder weich.

WEITERE INPIRATIONEN MIT SCHWARZEN KICHERERBSEN

- Probiere die nussige und dunkle Version des klassischen Hummus
- Leckerer Eintopf mit schwarzen Kichererbsen, Weisskohl und Kartoffeln mit Kümmel
- ...und für den Sommer einen lauwarmen Salat mit schwarzen Kichererbsen und in Streifen geschnittene Zucchetti, Rübli, Fenchel und Datterini Tomaten.

ZUPPA DI CICERCHIE

Zutaten für 4 Personen

- 500g Cicerchie / Platterbsen
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- 1 Stangensellerie
- 2 Kartoffeln
- 100g Datterini Tomaten
- 3 Salbeiblätter
- 1 Rosmarinstrauch
- 3 Lorbeerblätter
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitung

Die Platterbsen für 24 Stunden einweichen. Dazwischen das Wasser auswechseln. Die Platterbsen nach Ablauf der Einweichzeit sieben und auswaschen. Wer es mag, kann die Schalen ablösen. So ist die Hülsenfrucht besser verdaubar.

Die Zwiebeln und der Stangensellerie fein hacken. Die Tomaten und Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Bratpfanne mit Olivenöl anheizen. Zwei ganze Knoblauchzehen auf tiefer Hitze anbraten. Den Knobli entfernen, sobald er angebraten ist. Die Knoblieliebhaber können ihn sonst direkt mit den Zwiebeln und dem Stangensellerie hacken und anbraten. Die gehackten Zwiebeln und Stangensellerie anbraten. Danach Kartoffeln, Tomaten und Platterbsen hinzufügen und mit lauwarmen Wasser oder Brühe bedecken. Aufkochen lassen, Salbei, Rosmarin und Lorbeerblätter hinzufügen und bei mittlerer Hitze für ca. 2 Stunde halbbedeckt kochen. Von Zeit zu Zeit Wasser hinzufügen und umrühren, damit die Platterbsen nicht am Pfannenboden kleben bleiben. Mit Salz abschmecken. Wenn die *Zuppa di cicerchie* bereit ist, die Gewürzblätter entfernen.

Die Suppe heiss servieren, mit einer gerösteten Brotscheibe. Zum Abschluss mit *Olio Extra Vergine di Oliva* beträufeln und wer es scharf mag mit etwas *Peperoncino* verfeinern. *Buon appetito!*

Bewusst geniessen

Die *Zuppa di cicerchie* eignet sich super, um nochmals erhitzt zu werden und kann für ca. 2-3 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Ausserdem kann statt frisches Brot altes Brot verwendet werden. Die Suppe saugt sich schön auf und das Brot wird wieder weich.

PASTA E LENTICCHIE

Zutaten für 4 Personen

- 250g Linsen
- 350g Pasta
- 1 Knoblauchzehen
- 3 Zwiebeln
- 3 Kartoffeln
- 2 Rüebli
- 100g reife Datterini Tomaten
- Glatte Petersilie
- Basilikum
- 3 Lorbeerblätter
- Paprika
- Salz
- Olivenöl

Zubereitung

Die Linsen für 12 Stunden einweichen. Dazwischen das Wasser auswechseln. Nach Ablauf der Einweichzeit sieben und auswaschen.

Knoblauch und Zwiebeln fein hacken. Die Tomaten und Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Topf mit Olivenöl anheizen. Gehackten Knoblauch und Zwiebeln anbraten. Bei Bedarf lauwarmes Wasser hinzufügen. Danach Kartoffeln, Rüebli, Tomaten und Linsen hinzufügen. Paprika, Lorbeerblätter, Petersilie hinzugeben. Mit Wasser bedeckt bei unterer Hitze während ca. 1 Stunde kochen. Von Zeit zu Zeit lauwarmes Wasser hinzufügen und mit einer Holzgabel mischen, damit sich die Linsen nicht am Pfannenboden kleben bleiben. Mit Salz würzen und bei tiefster Hitze eine weitere Stunde kochen. Wenn die Linsen bereit sind, die Lorbeerblätter und Petersilie entfernen. Gehackte Petersilie und Basilikum vor dem servieren unterheben.

Einen Topf mit gesalzenem Wasser zum kochen bringen. Kleine Pasta kochen, z. B. Ditalini, Lumachine, Gnocchetti sardi, Cavatellini eignen sich gut. Pasta drei Minuten vor der Kochzeit sieben und dabei etwas vom Kochwasser im Topf behalten. Linsen dazugeben, alles gut vermischen und zwei Minuten bei mittlerer Hitze kochen, damit sich die Aromen gut verbinden.

Die *Pasta e lenticchie* heiss servieren und zum Abschluss mit Olio Extra Vergine di Oliva beträufeln und wer es scharf mag mit etwas Peperoncino verfeinern. Buon appetito!

Bewusst geniessen

Ihr könnt auch einfach die doppelte Menge Linsen zubereiten und vor dem vermischen mit der Pasta die Hälfte davon auf die Seite legen. Die Linsen schmecken am nächsten Tag auch ohne Pasta wunderbar. Einfach mit frischer Petersilie verfeinern, auf einer gerösteten Brotscheibe servieren und zuletzt mit Olio Extra Vergine di Oliva beträufeln.