

## - Moldawisch-italienische Begegnung -

- Salata de rosii (Salat mit Tomaten)
  - Tocana de porc (Schweinefleisch nach moldawischer Art)
  - Erdbeer-Tiramisu
- 

### Salata de rosii (Salat mit Tomaten)

<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zutaten für 12 Personen</u>
4 Frühlingszwiebeln 6 Tomaten 2 Einlege-Gurken ½ Bund Radieschen ½ Bund Dill Salz Sonnenblumenöl evtl. Balsam-Essig (nach Geschmack)	

#### Zubereitung:

Die Zutaten waschen, putzen, in ziemlich kleine Stücke schneiden, Tomaten etwas größer. Dill waschen, trocken tupfen, fein hacken. Alles mit Salz und Öl vermischen.

### Tocana de porc (Schweinefleisch nach moldawischer Art)

<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zutaten für 12 Personen</u>
500 g Schweinefilet 2 Paprika (rot und gelb) 4 Zwiebeln 1 Zucchini 3 Knoblauchzehen 2 Büchsen (à 400 g) geschälte Tomaten Salz, schwarzer Pfeffer frisch gemahlen, Koriander, Majoran, Thymian, Rosmarin, Paprika oder italienische Gewürzmischung 1 Glas (200 ml) Rotwein Olivenöl, Sonnenblumen- oder Rapsöl  Petersilie  <u>Beilagen:</u> 2 Becher Schmand 300 g Schafskäse	

### Zubereitung:

Die Filets von Häuten und Sehnen befreien und in kleinere Würfel schneiden. Zwiebeln schneiden und klein hacken, Zucchini in dünne Scheiben schneiden und vierteln. Paprika grob raspeln. Knoblauch hacken.

Das Fleisch scharf anbraten und Pfeffer und etwas Salz dazugeben. Hitze reduzieren, Zwiebeln und Gewürze oder Kräutermischung dazugeben, weitere 5 Minuten ziehen lassen.

Dann die Paprika dazugeben, danach weiteren 3 Minuten die Zucchini dazugeben und den Wein angießen. Schließlich die geschälten, mit der Gabel etwas zerdrückten Tomaten und den Knoblauch dazugeben.

Alles gut vermengen und auf mittlerer Flamme ca. 20 Minuten schmoren lassen (ohne Deckel).

Erst 10 Minuten vor Schluss nachsalzen und zum Schluss abschmecken.

Auf den Tellern anrichten, mit frischer Petersilie bestreuen und zusammen mit grob geraspelttem Schafskäse, Schmand und der Polenta servieren.

### **Mamaliga (Polenta)**

<u>Zutaten für 6 Personen</u>	<u>Zutaten für 12 Personen</u>
250 g Polenta 1 Liter Wasser 1 TL Salz etwas Butter	

### Zubereitung:

Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Dann die Polenta nach und nach mit einem Schneebesen in das kochende Wasser einrühren, auf diese Weise sollen Klümpchen vermieden werden. Das dauert ca. 2-3 Minuten.

Sobald die Polenta fest wird, mit einem Holzlöffeliterrühren, dabei die Hitze immer mehr reduzieren, damit nichts anbrennt. Ca. 20- 30 Minuten warten, ab und zu durchrühren.

### Servieren:

Zum Servieren zunächst 2-3 EL Butter erwärmen (z.B. in der Mikrowelle), dann eine Tasse mit etwas flüssiger Butter auspinseln, eine Portion Polenta hineingeben, festdrücken und auf den Teller stürzen.

## Erdbeer-Tiramisu

<u>Zutaten für 4 Personen</u>	<u>Zutaten für 12 Personen</u>
<u>Biskuit:</u> 2 Eier 60g Zucker 40g Mehl 20g Speisestärke	
<u>Creme:</u> 2 – 3 EL Mandellikör 500g Erdbeeren 1 EL Zitronensaft 80g Sahne 200g Quark 200g Mascarpone 40g Zucker 1 EL Vanillezucker	

### Zubereitung:

Eier trennen, Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren, Mehl und Stärke mischen und darüber sieben, steifen Eischnee unterziehen. Den Teig in einer Springform bei 180°C ca. 35 Minuten backen.

Während des Backens die Erdbeeren waschen und halbieren. Etwa 1/3 davon abnehmen und mit dem Zitronensaft pürieren. Quark, Mascarpone, Zucker, Vanillezucker und Püree glatt rühren. Die Schlagsahne schlagen und unterheben.

Den fertigen Biskuit mit Mandellikör beträufeln und in Stücke schneiden, mit den Erdbeeren und der Creme auf Schalen verteilen. Eine Stunde durchziehen lassen.