

Spannende Paarungen



Am 10. Juni ist es endlich soweit – die Europameisterschaft in Frankreich feiert ihren Anstoss. Wir hoffen auf ein Spiel Schweiz-Italien, kulinarisch wären wir schon mal ready ...

Als Italo-Schweizerin schlagen in meiner Brust immer zwei Herzen — welches ist das schönere Land? Wer soll Europameister werden oder auch ganz schwierig: wo isst man besser? Rahmschnitzel mit Nüdeli vs. Spaghetti Carbonara? Beide Gerichte können atemberaubend gut schmecken! Deshalb habe ich zur Feier der EM ein Blitzgericht zubereitet, das wenig Arbeit benötigt, super günstig ist, beide Länder kombiniert und während eines Fussballmatches mit einem kühlen Bier einfach lecker schmeckt. Auch wenn die Mischung etwas abenteuerlich anmutet: Ich habe das Gericht vor einigen Jahren auf der Karte eines Bergrestaurants entdeckt und später zu Hause ausprobiert. Fazit: Tomaten, Mozzarella und "Härdöpfel" sind gar keine schlechte Kombi. Hopp Schwiiz, Forza Italia!

- Hero Rösti (bei Denner erhältlich)
- Rispetomaten
- Etwas Mozzarella
- Etwas geriebener Gruyère
- Salz und Pfeffer

1. Backofen auf 180 °C vorheizen
2. Rösti laut Packungsangabe zubereiten
3. Rispetomaten mit einem Teelöffel entkernen, in Stückchen schneiden
4. Mozzarella in Stücke schneiden
5. Tomaten, Mozzarella und Gruyère auf die fertige Rösti geben, diese so lange im Ofen bei 180 Grad backen, bis der Käse beginnt zu zerfließen
6. Mit einem kalten Bier (z.B. Calanda Lager) geniessen