



**DENNER**



**KITCHEN  
CASE**



Torste Jöh



SAT.1

Immer sonntags und dienstags  
um 19.55 Uhr in SAT.1 Schweiz

Rezept aus der Sendung vom 17.02.2019  
KitchenCase bei Raumdesign

## Schnelle herzhaft Minestrone mit Parmesan Piccata vom Schwein (evtl. Poulet) mit Risotto Milanese

(für 4 Personen)



### Schnelle Minestrone:

ca. 25 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 1-2 EL Olivenöl
- ★ 200 g Rinderhackfleisch
- ★ 1 Pack Speckwürfel
- ★ 1 Zwiebel
- ★ 1-2 Knoblauchzehen
- ★ 200 g Gemüse, je nach Saison
- ★ 1 EL Tomatenpüree
- ★ ½ Schale Cherrytomaten
- ★ 500 ml Gemüsebouillon
- ★ Ital. Kräuter getrocknet
- ★ Herbamare Spicy
- ★ 1 Stück Parmesan

Zubereitung:

Das Hackfleisch und den Speck in einem Topf anbraten. Die Zwiebel in Streifen und den Knoblauch in Scheiben schneiden und zugeben. Gemüse (je nach Saison und/oder Einkauf/Jahreszeit) in mundgerechte Stücke schneiden und zugeben. Mit dem Tomatenpüree kurz anrösten. Die Cherrytomaten halbieren und zugeben. Mit Bouillon auffüllen. Getrocknete ital. Kräuter und Herbamare Spicy zugeben. Einmal aufkochen, dann ca. 5 Minuten köcheln lassen und abschmecken. Vor dem Servieren mit frisch geriebenem Parmesan garnieren.



**DENNER**



**KITCHEN  
CASE**



Torste Jöh



Immer sonntags und dienstags  
um 19.55 Uhr in SAT.1 Schweiz

Rezept aus der Sendung vom 17.02.2019  
KitchenCase bei Raumdesign

## **Schnelle herzhaft Minestrone mit Parmesan Piccata vom Schwein (evtl. Poulet) mit Risotto Milanese**

(für 4 Personen)



### **Piccata:**

*ca. 25 Minuten Zubereitungszeit*

Zutaten:

- ★ 8 dünne Schnitzel  
(Kalb/Schwein/Poulet)
- ★ 2-3 EL Mehl
- ★ 4 Eier
- ★ 120 g Parmesan gerieben
- ★ Pfeffer
- ★ Herbamare Trocomare
- ★ Bratbutter o. Pflanzenöl

Zubereitung:

Das Fleisch mit Zitronensaft mit Pfeffer und Herbamare Trocomare würzen. Für die Panade das Mehl in einen Teller geben. Eier und Parmesan in einem weiteren tiefen Teller verrühren. Schnitzel zuerst im Mehl wenden, überflüssiges Mehl abklopfen. Dann in der Ei-Parmesan-Masse wenden. Sofort portionenweise bei mittlerer Hitze in der Bratbutter beidseitig je 2-3 Minuten braten. Piccata im vorgeheizten Ofen bei 70°C bis zum Servieren warm stellen.



**DENNER**



**KITCHEN  
CASE**



Lorste Jöh



SAT.1

Immer sonntags und dienstags  
um 19.55 Uhr in SAT.1 Schweiz

Rezept aus der Sendung vom 17.02.2019  
KitchenCase bei Raumdesign

## **Schnelle herzhaft Minestrone mit Parmesan Piccata vom Schwein (evtl. Poulet) mit Risotto Milanese**

(für 4 Personen)



### **Risotto Milanese:**

*ca. 25 Minuten Zubereitungszeit*

Zutaten:

- ★ 1 EL Olivenöl
- ★ 1 Zwiebel
- ★ 1 Knoblauchzehe
- ★ 200 g Risotto Reis (z.B. Arborio)
- ★ 1 Lorbeerblatt
- ★ 2 dl Weisswein
- ★ 5-6 dl Bouillon
- ★ 2 Safranbriefchen
- ★ 1 EL kalte Butter
- ★ 25 g geriebener Parmesan
- ★ 1 EL Mascarpone
- ★ Herbamare Original

Zubereitung:

Die Zwiebelwürfelchen und den Knoblauch (ganz) im Olivenöl glasig dünsten. Risotto Reis und Lorbeerblatt zugeben und mit dünsten.

Den Safran zugeben und mit Weisswein ablöschen. Immer wieder mit der Bouillon aufgiessen und immer wieder den Risotto umrühren.

Nach ca. 15 - 20 Minuten ist der Reis cremig und al dente.

Dann die kalte Butter, den Parmesan und zum Schluss die Mascarpone einrühren.

Abschmecken mit Herbamare Original und sofort servieren.