



Maria Reichhalter Prader • Veronika Mahlkecht Stampfer

Frisch gekocht IN SÜDTIROL

Die besten Bäuerinnen-Rezepte für jeden Tag





Mortadella-Ringe

ca. 20 Ringe 🕒 je ca. 15 min

1–2 Gewürzgurken • 250 g Frischkäse (z.B. Philadelphia) • Salz • Pfeffer • etwas Paprikagewürz • 4 große Mortadellascheiben, quadratisch geschnitten • 1 EL Sahne • 1 lange Gurke • kleine, runde Cracker

Gewürzgurken fein hacken, unter den Frischkäse mengen, Gewürze und Sahne dazugeben, alles gut verrühren. • Mortadellascheiben dick mit der Masse bestreichen und wie eine Roulade einrollen. In Folie wickeln und im Kühlschrank aufbewahren. 30 min vor Gebrauch in das Tiefkühlfach geben, dann in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. • Gurke in Scheiben schneiden, Cracker mit ganz wenig Frischkäse bestreichen, Gurkenscheibe und zum Schluss die Scheibe Mortadella-Roulade daraufgeben.

TIPP: Die Mortadella-Roulade kann man am Vortag zubereiten, sie kann für kurze Zeit auch im Tiefkühlfach aufbewahrt werden. Vor Verwendung nicht auftauen, sondern nur antauen lassen, sonst wird sie zu weich, um Ringe zu schneiden.



Gefüllte Radieschen

30 Radieschen 🕒 **ca. 15 min**

15 schöne Radieschen mit Kraut

Für die Füllung: 150 g Frischkäse • 2 EL Ricotta • 2–3 EL Sahne • Petersilie • Salz • Pfeffer • etwas Paprikagewürz

Radieschen waschen, so viel Kraut stehen lassen, dass man die Radieschen beim Essen noch gut halten kann, den Rest entfernen. So halbieren, dass an beiden Hälften etwas Kraut zurückbleibt. Wölbungen wegschneiden, damit die Radieschenhälften flach liegen. • Petersilie fein hacken, dann sorgfältig mit allen Zutaten vermischen, eventuell im Mixer pürieren. In einen Spritzsack mit Sterntülle geben und eine Rosette auf jede Radieschenhälfte spritzen. Vor dem Servieren etwas kühlstellen.



Getrocknete Zwetschgen im Speckmantel

12 Zwetschgen ⌚ **ca. 10 min**

12 Dörrzwetschgen ohne Stein • 12 Scheiben magere Pancetta • 12 ganze Mandeln, geröstet

Jede Zwetschge mit einer Mandel füllen, dann mit der Pancetta umwickeln. Kurz vor dem Servieren im Backrohr bei 200 °C für ca. 5 min backen. In jede Zwetschge einen Zahnstocher stecken, auf einem Teller anrichten. Alternativ kann man die Zwetschgen auf einen Apfel stecken.

TIPP: Anstelle der Zwetschge kann man auch eine getrocknete Aprikose oder Dattel nehmen. • Eignet sich zum Aperitif.

