

EINE
VON
EUCH!

Da geht nichts drüber
Die coolsten
**JACKEN UND
MÄNTEL**

Style-Challenge
WER IST
DIE BESTE IN
DER WESTE?

Vorher:
**GEPFLEGTE
LANGeweile**

Nachher:
**TRENDY
KLASSIKER**

»Ich mach Schluss«
**VICKY
LEANDROS**
verrät Guido ein
paar Geheimnisse

Oh, whatta Peeling!
**SUPERGLOW
FÜR EURE HAUT**

Vorhang auf für

DIE NEUE MODE

Heute auf der Bühne: Hippie-Look, Colour-Blocking, College-Style, Rock-Chic, Strass und Glitzer. Applaus für die Herbsttrends!





GANZ GROSS AUFGEFAHREN

FEIERN AUF ITALIENISCH

Eine Tafel, so lang, wie die Liebe zu italienischen KÜCHENKLASSIKERN groß ist. Heute aufgetischt auf dem Biohof La Vialla bei Florenz – und vielleicht schon morgen bei euch?

TEXT ANDREA LEPPERHOFF

FOTOS RUBEN DRENTH UND HETTY VAN OIJEN



PESTO MIT ZUCCHINI

250 g Zucchini, 30 g Haselnusskerne
1 Bund Minze, 60 g Pecorino, 1 Biozitrone
1 Knoblauchzehe, 100 ml Olivenöl

Zucchini waschen, putzen, grob raspeln. Raspel in ein Sieb geben und über einer Schüssel abtropfen lassen. Nüsse hacken, in einer Pfanne ohne Fett rösten. Minzblätter abzupfen, Pecorino reiben, Zitronenschale abreiben, Knoblauch schälen.

Alle Zutaten pürieren, dabei das Olivenöl zugeben. Reicht für 1 kg Spaghetti.

IM NU EINGEWICKELT

... habt ihr eure Gäste mit diesem Zucchini-pesto. Fix gemacht, heißgeliebt, ein echtes Schlemmerrezept



BENVENUTI, MEINE LIEBEN!

Die Amore der Deutschen gilt zwar ganz Italien, insbesondere aber der Toskana. Und dafür gibt es gute Gründe: himmlische Landschaft, sympathische Leute, vorzügliche Küche. Wer sich zumindest von Letzterem schnell mal überzeugen will, lädt reichlich Freunde ein und tischt die Rezeptklassiker der Fattoria La Vialla auf: Crostini, Zucchinipesto zur Pasta und so viel mehr, was Gaumenglück verheißt.

Das BIOLANDGUT versendet seine ökologischen Lebensmittel auch in den Norden (inklusive Weinen) und hat eine so nette Gründungsstory: Seniorchef Piero Lo Franco ließ sich seine Anteile an einer Textilfirma auszahlen, kaufte mit seiner Giuliana vor 40 Jahren ein leeres historisches Gehöft und machte daraus einen toskanischen Traum. Heute führen es die drei Söhne. Wer neugierig ist: Man kann hier auch urlauben – und beim Draußentafeln probieren, was frisch geerntet wurde, delizioso!

EINLADEND
Wer hier auch mal urlauben oder die Bioprodukte bestellen will: lavialla.com

TROPFEN-FREUDE
Weiß, rot, rosé: Auf La Vialla werden Chiantiweine produziert

Mamma mia, da ist ja was los



KICHERERBSENSALAT MIT GEBRATENEM GEMÜSE

6 PORTIONEN

FÜR DEN SALAT

400 g getrocknete Kichererbsen, Salz
2 Zucchini, 2 Möhren, 1 Aubergine
1 Stange Staudensellerie

250 g Kirschtomaten, 1 rote Paprikaschote
½ Gemüsezwiebel, 3 EL Öl

FÜR DIE VINAIGRETTE

1 Zweig Rosmarin, 1 Biozitron, 5 EL heller Aceto balsamico, 10 EL Olivenöl, Chilipulver

50 MINUTEN

Für den Salat die Kichererbsen am Vortag (mindestens 12 Stunden) einweichen. Abgießen, abspülen und mit kaltem Wasser und 1 Prise Salz aufkochen. 2 Stunden bei milder Hitze garen. Gemüse waschen und putzen. Zucchini in Scheiben und Möhren in Streifen schneiden. Aubergine und Sellerie würfeln. Tomaten halbieren, Paprika und Zwiebel in Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zucchini, Möhren, Aubergine, Sellerie und Zwiebel darin anbraten, salzen, beiseitestellen.

Für die Vinaigrette Rosmarinnadeln abzupfen und hacken. Mit den übrigen Zutaten verrühren.

Vorbereitetes Gemüse in einer Schüssel mit der Vinaigrette vermengen und kurz ziehen lassen.



MELANZANE AL FORNO

6 PORTIONEN

500 g Aubergine
Salz
8 EL Mehl
3 EL Olivenöl
10 Datteltomaten
20 Basilikumblätter
1 Msp. Chilipulver
100 g geriebener Pecorino

50 MINUTEN

Aubergine waschen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz würzen und ziehen lassen, damit das Wasser austritt. Trocken tupfen und in Mehl wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginenscheiben darin auf beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Scheiben auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Tomaten in Scheiben und Basilikumblätter in Streifen schneiden. Tomaten, Hälfte Basilikum und Chili in einer Schüssel mischen. Je 1 EL auf jede Auberginenscheibe geben und mit Pecorino bestreuen.

Auberginen auf der mittleren Schiene 10 Minuten überbacken. Mit restlichem Basilikum bestreuen und servieren.

SAFTIGE SACHE

Dieser Klassiker schmeckt frisch aus dem Ofen, aber auch kalt

Hier die Krönung:
Biopecorino

SALUTE, BRÜDER

Mittlerweile leiten Gianni, Antonio und Bandino (v. l.) das elterliche Gut La Vialla

CROSTINI MIT TOMATEN & ZUCCHINI

3 große Zucchini, Saft von ½ Zitrone
8 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, 5–6 Tomaten
1 Knoblauchzehe, 1 Stiel Basilikum, 1 Prise getrockneter Oregano, 2 Baguettebrote

Zucchini waschen, in dünne Streifen schneiden. Mit Zitronensaft, 4 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren, ziehen lassen. Tomaten würfeln, Knoblauch hacken. Mit Basilikumblättern, Oregano und restlichem Öl in einer Schüssel mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Baguette in Scheiben schneiden, rösten. Tomaten- und Zucchini-mischungen darauf verteilen. Dazu passen schwarze Oliven.

HERZHAFTES TORTA NACH WINZERART

FÜR DEN TEIG

250 g Mehl
125 g Butter
1 Prise Salz
2 EL Vollmilchjoghurt

FÜR DIE FÜLLUNG

1 TL Fenchelsamen
4 EL Olivenöl
1 Fenchelknolle
2 rote Zwiebeln
Salz, 1 EL Honig
300 g Ricotta
400 g blaue Trauben
3–4 EL Pinienkerne
30 g Walnusskerne

60 MINUTEN

Für den Teig in das Mehl eine Mulde drücken, darin Butter, Salz und 4 EL kaltes Wasser vermengen. Joghurt hinzufügen, alles gut

verkneten und zur Kugel formen. Zugedeckt 1 Std. kühl stellen.

Für die Füllung Fenchelsamen im Öl rösten, zerdrücken. Fenchelknolle und Zwiebeln in Streifen schneiden, dazugeben, salzen und goldgelb anbraten. Honig dazugeben, kurz karamellisieren lassen und vom Herd nehmen. Teig auf Backpapier rund ausrollen. Ricotta darauf verstreichen, danach Trauben und Gemüse darauf verteilen. Backpapier auf ein Backblech ziehen, Teigränder hochklappen und die Torta im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 30 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen. Pinien- und Walnusskerne hacken und rösten, vorm Servieren darüberstreuen.