KOCHBUCH

LEVONI®

ORGOGLIOSAMENTE BUONI

HAMBURGER MIT RÜBSTIEL, PROVOLA-KÄSE UND ‘NDUJA

ZUTATEN für 4 Personen

- 480 g Burger Patties
- 4 Burgerbrötchen (je ca. 56 g)
- 160 g ‘Nduja
- 8 Scheiben Provola-Käse (je ca. 10 g)
- 160 g Rübstiel
- 1 Knoblauchzehe

ZUBEREITUNG

1. Das gesalzene Wasser zum Kochen bringen und die Rübstiel einlegen. 15 Minuten kochen lassen, dabei häufig umrühren.
2. Die Rübstiel unter kaltem Wasser abgießen.
3. Etwas natives Olivenöl extra in einer Pfanne erhitzen, dann eine Knoblauchzehe und die Rübstiel dazugeben. Etwa zehn Minuten kochen lassen.
4. Am Ende der Kochzeit, mit Salz abschmecken.
5. Das Brötchen in der Mitte durchschneiden und die Innenfläche rösten.
6. In einer anderen Pfanne die Burger Patties 5/6 Minuten pro Seite braten.
7. Die Provola-Scheiben auf das Fleisch legen und die Hitze herunterdrehen. Mit geschlossenem Deckel den Käse langsam schmelzen lassen.
8. Die Innenflächen des Brötchens mit ‘Nduja bestreichen, die Burger Patties und die Rübstiel darauflegen. Der Hamburger ist fertig.

LEVONI
ORGOGLIOSAMENTE BUONI

HUMMUS MIT ‘NDUJA

ZUTATEN für 4–6 Personen

- 400 g gekochte und getrocknete Kichererbsen
- 50 g Kochwasser von Kichererbsen
- Saft einer Zitrone
- 60 g natives Olivenöl extra
- 1 Knoblauchzehe
- 70 g ‘Nduja
- 6 Esslöffel Tahina
- 1 eine Prise Paprika

ZUBEREITUNG

1. Für die Zubereitung des Hummus zunächst die Kichererbsen abtropfen lassen.
2. Die 400 g Kichererbsen zusammen mit dem Öl, der geschälten Knoblauchzehe, ‘Nduja, Tahina, Zitronensaft und Paprika pürieren, bis eine cremige, glatte und sämige Masse entsteht.
3. Wenn sie zu dick ist, die 50 g Kochwasser von Kichererbsen hinzufügen.
4. Den Hummus in eine Schüssel füllen und bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.
5. Vor dem Servieren mit einer Prise Paprika und einem Spritzer Öl nach Belieben garnieren.

PINSA/FLADENBROT MIT ‘NDUJA UND GORGONZOLA

ZUTATEN für 4 Personen

- 4 vorgekochte frische Pinsa/Fladenbrote

BELAG

- Mozzarella nach Belieben
- 200 g Gorgonzola
- 300 g ‘Nduja

ZUBEREITUNG

Den Ofen einschalten und auf 200 Grad vorheizen, eine Pinsa/ein Fladenbrot mit Mozzarella, g.U. Gorgonzola und ‘Nduja belegen. Etwa 10 Minuten backen (je nach gewünschter Knusprigkeit).

LEVONI
ORGOGLIOSAMENTE BUONI

PASTA MIT TOMATENSAUCE UND ‘NDUJA

ZUTATEN für 4 Personen

- 400 g Nudeln vom Typ „Rigatoni“
- 100 g ‘Nduja
- 600 g Tomatenfruchtfleisch
- 1/2 rote Zwiebel
- Basilikum nach Belieben
- 2 Esslöffel natives Olivenöl extra
- feines Salz nach Belieben
- ein halbes Glas Nudelwasser

ZUBEREITUNG

1. Das native Olivenöl extra und die gehackte Zwiebel in einen großen Topf geben. Die Zutaten etwa 2 Minuten lang bräunen lassen.
2. Den Darm der ‘Nduja entfernen und sie in kleine Stücke schneiden. Zur Saucenbasis hinzugeben. Die Wurst in der Pfanne schmelzen lassen, dabei gelegentlich umrühren.
3. Die Tomatensauce hinzugeben. Gut umrühren und ein weiteres halbes Glas Wasser hinzugeben; bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten kochen lassen und dann ein paar frische Basilikumblätter hinzufügen.
4. Während die Sauce kocht, einen Topf mit Wasser und Salz auf den Herd stellen; sobald das Wasser kocht, die Nudeln hineingeben und kochen lassen. Am Ende der Kochzeit die Nudeln abgießen und mit der Sauce vermischen.

KÜRBIS-CREMESUPPE MIT ‘NDUJA UND PECORINO-FONDUE

ZUTATEN für 4 Personen

- 500 g geschälter und entkernter Kürbis
- 200 g Caprino-Käse
- 100 ml Sahne
- 4 Esslöffel ‘Nduja (nach Belieben)
- Gemüsefond nach Bedarf

ZUBEREITUNG

1. Den Kürbis in Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen; bei 200 Grad 25 bis 30 Minuten im vorgeheizten statischen Ofen backen, bis das Kürbisfleisch weich wird. Das Kürbisfleisch in einen Becher für Stabmixer geben, eine Kochkelle heißen Gemüsefond dazugeben und pürieren.
2. Die Menge von Gemüsefond anpassen, bis die Konsistenz cremig und sämig wird.
3. Die Cremesuppe in einen Topf geben und erhitzen. Getrennt davon, die Sahne ins Wasserbad stellen und mit dem Ziegenkäse schmelzen lassen.
4. Die Kürbis-Cremesuppe in einen Suppenteller füllen und mit gehackter ‘Nduja und Käsefondue servieren.

RISOTTO MIT ‘NDUJA

ZUTATEN für 4 Personen

- 350 g Carnaroli Reis
- 90 g ‘Nduja
- 1/2 Zwiebel
- 1 ein Glas trockener Weißwein
- Gemüsefond nach Bedarf
- 20 g Butter
- 3 bis 4 Esslöffel natives Olivenöl extra
- 30 g Butter
- 3 Esslöffel geriebener Parmigiano Reggiano

ZUBEREITUNG

1. Den Gemüsefond zum Kochen bringen. Während der gesamten Zubereitung bei schwacher Hitze köcheln lassen.
2. Die Zwiebel hacken.
3. Das Öl und die Butter in einer Pfanne erhitzen.
4. Die Zwiebel anbraten. Den Darm der Levoni ‘Nduja entfernen, sie zerkleinern und in der Pfanne schmelzen lassen, dabei mit einem Holzlöffel pressen.
5. Sobald sie vollständig geschmolzen ist, den Reis hinzugeben und einige Minuten rösten lassen, dabei häufig umrühren. Mit Weißwein ablöschen und den Alkohol verdampfen lassen.
6. 1-2 Kochkellen heißen Gemüsefond dazugeben, umrühren und weiterkochen, bis die Brühe aufgesogen ist.
7. Diesen Schritt mehrmals wiederholen, bis die Reiskörner weich, aber bissfest sind.
8. Nach dem Garen vom Herd nehmen und mit Butter und Parmesankäse unterrühren.

LEVONI
ORGOGLIOSAMENTE BUONI

BUTTER UND 'NDUJA

ZUTATEN für 4 Personen

- 10 g Butter
- 20 g 'Nduja

ZUBEREITUNG

1. 'Nduja mit weicher Butter vermischen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
2. Mit Backpapier ein Päckchen formen und im Kühlschrank lagern.

*Um das Emulgieren (Verschmelzung) zu erleichtern, die 'Nduja 20 Sekunden lang in die Mikrowelle stellen.

Es eignet sich als Gewürz für gegrilltes oder gebratenes Fleisch.

BROTSCHEIBE MIT 'NDUJA UND BURRATA

ZUTATEN für 4 Personen

- 4 Scheiben Altamura Brot oder Pane Pugliese, je 50 g
- 360 g 'Nduja
- 200 g Burrata
- Natives Olivenöl extra
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Das Brot schneiden, es leicht mit nativem Olivenöl extra bestreichen und die Scheiben knusprig rösten.
2. Alle Scheiben mit 'Nduja bestreichen und mit Burrata anrichten.
3. Zum Schluss eine Prise schwarzen Pfeffer nach Belieben hinzufügen.

GUTEN APPETIT!