



Crodino Spritz

Italienische Apéro-Spiessli

Tomaten-Mozzarella-Tiramisu im Glas

Silzilanisches Ofengemüse mit Poulebrüstchen

Abschieds-Dessert von Bea



Annick und Daniela, 05. November 2025

Crodino Spritz

für 1 Glas (ca. 3 dl)

1 dl	Crodino
1 dl	Sekt
1 Scheibe	Orange
einige	Eiswürfel



Zubereitung:

Eiswürfel in ein Glas geben, Crodino und Sekt dazugiessen.

Anrichten:

Crodino Spritz mit Orangenscheibe garnieren.

Italienische Apéro-Spiessli

für 4 Personen (2 Spiessli pro Person)

8	grüne Oliven marinert
8	dunkle Oliven mariniert
8	Käsewürfel (ital. Halbhartkäse)
8	Salami, in Scheiben
8	Holzspiessli

Die Zutaten auf die Spiessli aufstecken.



Tomaten-Mozzarella-Tiramisu im Glas

für 4 Personen

1 Pkg.	Mozzarella in Kugeln oder Scheiben
200 g	Cherrytomaten
ca. 5 EL	Basilikumpesto
6 EL	Brotchips
1 EL	Essig
etwas	Salz, Pfeffer
einige	Basilikumblätter

Brotchips selber herstellen:

150 g	altbackenes Brot, in 2-3 mm dünnen Scheiben
2 EL	Olivenöl
½ TL	Salz
Ev.	Gewürze (Knoblipulver, Oregano etc.)

Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft 180°C).

Brotscheiben auf dem vorbereiteten Blech verteilen. Mit einem Backpinsel Olivenöl gleichmässig dünn auf dem Brot verteilen. Nach Belieben Salz und weitere Gewürze darüberstreuen.

Die Tomaten werden halbiert, mit dem Essig mariniert und mit dem Salz gewürzt. Zur Seite stellen und ziehen lassen. Die Mozzarellakugeln auch halbieren.

Brotchips leicht zerdrücken und damit jeweils den Boden eines Dessertglases bedecken.

Die nächste Schicht sind Tomatenstücke, dann verteilt man einen Löffel Pesto auf den Tomaten und danach folgen Mozzarellastücke.

Mit den Tomaten abschliessen und zuletzt noch mit Mozzarellakugeln und frischen Basilikum dekorieren.

Tipp: Falls die marinierten Tomaten zu wenig Saft ziehen, diese mit Öl und Essig ergänzen, damit die Brotchips mit dem Saft durchweicht und nicht zu trocken werden.



Silzilanisches Ofengemüse mit Poulebrüstchen

für 4 Personen



500 g	Auberginen
500 g	Zucchini
2	Peperoni gross, je 1 rot und 1 gelb
4	Knoblauchzehen
2 Zweige	Rosmarin
	Salz
	Pfeffer
1 dl	Olivenöl
6	San-Marzano- oder Peretti-Tomaten
100 g	Oliven, grün, entsteint
50 g	Rosinen
4	Poulebrüstchen (mittelgross)
8	Salbeiblätter
etwas	Olivenöl zum Anbraten
1 ½ dl	Weisswein

Auberginen, Zucchini und Peperoni waschen. Die Stielansätze der Auberginen und Zucchini entfernen und in gleichmässige, gut fingerdicke Stängelchen schneiden. Die Peperoni vierteln, entkernen und in breite Stücke schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und halbieren. Die Rosmarinnadeln von den Zweigen streifen und fein hacken. Alle diese Zutaten in eine grosse Schüssel geben, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, mit Olivenöl beträufeln und gut mischen. In eine grosse feuerfeste Form oder in ein tiefes Backblech geben.

Das Gemüse im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille 30 Minuten backen.

Inzwischen die Tomaten der Länge nach vierteln und mit Salz sowie Pfeffer würzen. Die Oliven je nach Grösse halbieren oder vierteln. Die Rosinen mit heissem Wasser bedeckt kurz einweichen.

Jedes Pouletbrüstchen auf der Oberseite mit je 2 Salbeiblättern bestecken. Salzen und pfeffern.

In einer beschichteten Bratpfanne etwas Olivenöl rauchheiss erhitzen. Die Pouletbrüstchen darin rundum nur gerade 1 Minute anbraten, dann herausnehmen. Den Bratensatz mit dem Weisswein auflösen. Die Rosinen abschütten und mit den Oliven beifügen. Einmal aufkochen, dann beiseite stellen.

Nach 30 Minuten Backzeit die Tomaten zum Gemüse legen. Die Pouletbrüstchen mitsamt Jus, Oliven und Rosinen darüber verteilen und alles weitere 15 Minuten backen.