

Mozzarella – Das Kochbuch. Kochen mit weißem Gold

Ein Kochbuch mit Rezepten rund um Mozzarella . . . „Wofür?“ – mag der ein oder andere denken: „Für Tomaten-Mozzarella-Salat und Pizza mit Mozzarella brauche ich kein Kochbuch!“. In diesem Buch, das im Tre Torri Verlag erschienen ist, werden aber innovative und leckere Rezepte rund um das „weiße Gold“ präsentiert und eines ist sicher: Sie werden staunen, was man aus diesem kleinen Käse zaubern kann.

Der Verlag hatte gemeinsam mit Partner Zott im Mai 2013 Mozzarella-Fans in Deutschland und Österreich dazu aufgerufen, ihre Lieblingsrezepte rund um den Mozzarella einzusenden. Tausende persönliche Rezeptideen gingen auf der Wettbewerbsplattform im Internet ein. Aus diesen wurden dann die 200 besten Rezepte für das Buch ausgewählt. „Mozzarella – Das Kochbuch. Kochen mit weißem Gold“ umfasst die ganze kulinarische Bandbreite von Mozzarella: tolle Suppen & Salate, kleine Vorspeisen und Fingerfood, knusprig überbackenes, schmackhafte Pasta & Kartoffel sowie herzhaftes Fleisch- und Geflügelgerichte.

Eines dieser Rezepte stammt aus der Küche der Oelderin Petra Schauff. Ihr Hackfleisch-Spinat-Auflauf hat nicht nur die Jury überzeugt – wie die anderen Rezepte kommen hier Genießer und Mozzarella-Fans voll auf ihre Kosten.

Das Buch ist im Handel erhältlich (ISBN: 978-3-941641-96-9).

Petra Schauuffs Hackfleisch-Spinat-Auflauf (für 6 Portionen)

500 g tiefgekühlter Blattspinat

600 g mehligkochende Kartoffeln

Salz

ca. 100 ml heiße Milch

1 EL Butter

Pfeffer, Muskatnuss

1 Packung (250 g) Zottarella Rolle Classic

200 g Zwiebeln



2 Knoblauchzehen

2 Stängel Oregano

1 EL Sonnenblumenöl

1 kg gemischtes Hackfleisch

1 EL Tomatenmark

edelsüßes Paprikapulver

1. Blattspinat auftauen lassen und gut ausdrücken.

2. Kartoffeln waschen, schälen und in ausreichend Salzwasser ca. 20–25 Min. weich garen. Abgießen, etwas ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Heiße Milch und Butter zugeben und mit Salz, Pfeffer sowie frisch geriebener Muskatnuss kräftig abschmecken. Zottarella Rolle abtropfen lassen und würfeln.

3. Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

4. Zwiebeln und Knoblauch schälen und würfeln. Oregano waschen, trocken schütteln und Blättchen hacken. In einer Pfanne Öl erhitzen, Hackfleisch darin portionsweise krümelig anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und glasig dünsten. Tomatenmark zugeben, kurz anschwitzen.

Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Oregano kräftig abschmecken.

5. In eine Auflaufform zuerst das Hackfleisch geben, darauf den gut ausgedrückten Spinat verteilen. Zottarellawürfel unter die Kartoffelmasse heben und auf den Spinat streichen. Im Backofen ca. 30 Min. backen.