

Crema di Balsamico hell



- Mit **LaSelva Olivenöl Zitrone** über Apfelschnitze geben → frisch und fruchtig
- Himbeeren mit Manouri-Schafskäse und frischer Minze oder Zitronenmelisse
- Apfel mit Manouri-Schafskäse oder Ricottafrischkäse und frischer Minze oder Zitronenmelisse
- Joghurt mit **LaSelva Crema** als Dip zu Äpfeln
- Kleine Spießchen mit frischen Tomaten, Rucola und Mozzarella, **LaSelva Crema** drüber
- Zum Abschmecken von süß-sauren asiatischen Gerichten
- Zu Avocado-Salat (z.B. Avocado, **LaSelva getr. Tomaten**, **LaSelva Oliven**, **LaSelva Meersalz**, Pfeffer, **LaSelva Olivenöl**)
- Rohkost-Spitzkohlsalat mit heller **LaSelva Crema**: 1 Spitzkohl, 1/2 Gurke grob gerieben, 1 Apfel in Scheiben und 1 rote Paprika in Streifen, 3 EL **LaSelva Olivenöl**, 2 EL **LaSelva helle Crema**, 1 EL **LaSelva Honig**, 1/2 Bund Petersilie, **LaSelva Meersalz** gemahlen, Pfeffer. Kurz vor dem Servieren Zutaten mischen.



Crema di Balsamico Kakao

- Ananas in der Pfanne mit Zucker karamellisieren. Vanilleeis dazu und darüber die **LaSelva Crema Kakao** geben.
- Mit Vanillepudding und Sahne
- Mit Sahnegorgonzolakäse
- Mit Banane

Crema di Balsamico dunkel



- Feldsalat mit Zitroneneis. Darüber die **LaSelva Crema** geben.
- **LaSelva Bruschetta schwarze Olive** auf dunkles Brot geben und darüber die **LaSelva Crema**.
- Bananenscheiben mit Rahmquark
- Erdbeeren pur
- **LaSelva Tomatensuppe** zum Verfeinern und Deko
- **LaSelva Halbtrocknete Tomaten** mit Bergkäse
- Antipasti auf Zahnstocher und mit **LaSelva Crema** dekorieren
- Zu Parmesan, Pecorino oder Bergkäse pur



Crema di Balsamico pikant

- Über Birnenstücke geben.
- Über Orangenscheiben mit Zimt oder Orangenscheiben mit Manouri-Schafskäse
- **LaSelva Bruschetta Olive** auf getoastetes Brot, **LaSelva Crema** drüber
- Birne mit mildem Gorgonzola
- Pflaume mit Ricotta oder anderem Frischkäse natur



Gewürzblütencreme exotisch

- Rührei mit der **LaSelva Gewürzblütencreme** verquirlen und dann in der Pfanne braten
- 1 Teelöffel **LaSelva Gewürzblütencreme** + 2 Teelöffel Frischkäse + Saft von ½ Orange + 1 Schuss **LaSelva Crema di Balsamico hell** + ein paar Tropfen **LaSelva Natives Olivenöl extra** aus der Toscana IGP



Gewürzblütencreme curry

- Garnelen in **LaSelva Natives Olivenöl extra** mit ein paar Tropfen Zitrone anbraten, **LaSelva Gewürzblütencreme** unterrühren und mit **LaSelva Gemüsefond** ablöschen. **LaSelva Meersalz**, Pfeffer dazu, mit Sahne verfeinern.
- Mit Kokosmilch und **LaSelva Soffritto** zur Suppe erhitzen und mit einem Schuss Zitronensaft abschmecken
- 1 Teelöffel **LaSelva Gewürzblütencreme** + 2 Teelöffel Frischkäse + Saft von ½ Orange + 1 Schuss **LaSelva Crema di Balsamico hell** + ein paar Tropfen **LaSelva Natives Olivenöl extra** aus der Toscana IGP



Polenta

- **LaSelva Polenta Gemüse oder Steinpilze** kochen, Gemüse als Beilage und dazu **LaSelva Pesto Rosso**
- am Vortag zubereiten und am nächsten Tag in Scheiben schneiden, in **LaSelva Natives Olivenöl extra** anbraten, **LaSelva 180 g** oder **340 g Tomatensaucen** dazu reichen.



Salsa Verde

- 250 g Frischkäse mit 2 Teelöffel **LaSelva Salsa Verde** und 1 Teelöffel **LaSelva Confit aus Pfefferschoten** mischen → Dip



Confit aus Pfefferschoten

- mit Frischkäse gemischt (nicht zu viel Confit)
- zu Camembert, Rotschimmelkäse, Weichkäse oder würzigem Hartkäse, Pecorino, Parmesan



Confit aus grünen Tomaten

- auf Schafsfrischkäse, Ziegencamembert
- auf Rahmquark
- zu gebackenem Gemüse (im Bierteig)
- zu Chicoree oder Radicchio
- zu Carpaccio



Gemüsecremes

- mit **LaSelva Kapern in Essig** (auch ein bisschen Lake dazu) klein geschnitten → als Bruschetta oder zu **LaSelva Pasta**
- **LaSelva Auberginencreme** oder **LaSelva Kürbiscreme** zum Verfeinern und Abschmecken von Saucen



Pestos

- Mit Frischkäse oder Rahmquark mischen → als Brotaufstrich oder zu Kartoffeln



Pest'oro

- Puten- oder Hähnchenfleisch anbraten und mit **LaSelva Pest'oro** auf beiden Seiten bestreichen und nochmals bei geringer Hitze kurz weiterbraten. Mit **LaSelva Polpa** übergießen, frisches Basilikum dazugeben und etwas einkochen lassen. Dazu Reis, Gemüse oder **LaSelva Polenta** reichen.



Zitronennudeln (Olivenöl mit Zitrone)

Für 4 Personen:

400g **LaSelva Tagliatelle**, Saft einer Bio-Zitrone, Schale fein gerieben, 1 Bund Petersilie oder eine Hand voll frisches Basilikum fein gehakt, 1 Zehe **LaSelva Knoblauch in Öl** zerdrückt, 3 EL **LaSelva Olivenöl mit Zitrone** und 3 EL **LaSelva Olivenöl extra vergine**, **LaSelva Meersalz**, schwarzer Pfeffer, 100g geriebener Parmesan. Zutaten mischen und über warme Nudeln geben. Mit Parmesan bestreuen. Ein frisches Sommergericht. Dazu grüner Salat mit Avocado, **LaSelva heller Balsamicocreme** und **LaSelva Olivenöl IGP Toskana**.



Pasta e Fagioli - Nudeln mit weißen Bohnen und Tomaten

Für 3 - 4 Personen:

2 Zwiebeln + 2 **LaSelva Knoblauchzehen** kleinschneiden und in 5 EL **LaSelva Natives Olivenöl extra** in einer hohen Pfanne andünsten; 1 Glas **LaSelva Geschälte Tomaten** dazugeben und bei geringer Hitze köcheln lassen; anschließend 1 Glas **LaSelva weiße Canellini-Bohnen** dazu und etwas weiterköcheln; mit **LaSelva Meersalz**, schwarzem Pfeffer und einen halben TL braunen Zucker abschmecken; 1 Bund Petersilie kleinhacken und am Ende in die Soße rühren, nach Belieben auch einige Basilikumblätter; 250g kleine Nudeln in Salzwasser al dente kochen, Wasser abgießen und die Nudeln in die Tomaten-Bohnen-Soße mischen; heiß servieren; Wer es pikant liebt, kann die Tomaten-Bohnen-Soße zusätzlich mit etwas **LaSelva Balsamico Creme piccante** würzen.



Spaghettisalat

300g **LaSelva Spaghetti** (1-2 x brechen) kochen und abschrecken mit 150g **LaSelva Kirschtomaten** (gewaschen, geschnitten) 100g **LaSelva Halbgetrocknete Tomaten in Olivenöl** 100g **LaSelva Schwarzen Oliven** und 2 Bund Rucola Salat mischen.



Für das Dressing: 1 Knoblauchzehe pressen und mit 3 EL **LaSelva Aceto Balsamico**, 2 EL **LaSelva Balsamicocreme**, 5 EL **LaSelva Natives Olivenöl extra**, **LaSelva Meersalz** und Pfeffer verrühren.

Auf den fertigen Salat 50 g Parmesan hobeln.

Mangomousse mit Balsamicocreme

Für 4 Personen:



300 ml Milch, 4 Eigelb, 1 Tafel weiße Schokolade, 1 EL **LaSelva Honig**, 1 Päckchen Gelatinepulver od. 3 Bl. Gelatine, 200 ml Sahne, 2 Mangos, **LaSelva Balsamicocreme dunkel**, Minzblättchen, 1 Msp. Zimt, 2 TL Zitronensaft. Die Milch mit **LaSelva Honig** aufkochen. Die Eigelb mit 3 EL Milch verquirlen und in die heiße Milch einrühren. Die Milch solange weiterkochen, bis sie leicht sämig wird. Die fein geraspelte Schokolade langsam unterrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Eine Msp. Zimt und das Gelatinepulver bzw. die in Wasser eingeweichten und aufgelösten Gelatineblätter unterrühren und abkühlen lassen. Das Fruchtfleisch von einer Mango pürieren, die zweite Mango würfeln. Sobald die Masse zu gelieren beginnt, Mangomousse, Zitronensaft, die Hälfte der Mangowürfel und die steif geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. In vier Gläser oder Schälchen füllen und mind. 3 Std. kühlstellen. Vor dem Servieren jede Mousse Portion mit Mangowürfeln, Minzblatt und einem Spritzer **LaSelva Balsamicocreme dunkel** garnieren.



Garnitur-Variante: für die Mangowürfel in einer Pfanne ein wenig Zucker goldbraun karamellisieren. Etwas Butter zugeben, verrühren und die Mangowürfel kurz darin dünsten.

Gefüllte Kartoffeln



8 - 12 große Kartoffeln kochen und aushöhlen. 150 g Feta, 50 g **LaSelva halbgetr. Tomaten mit Kapern in Olivenöl**, 1/2 Bund frisches Basilikum und Pfeffer mischen und in die Kartoffeln geben. Kartoffeln mit **LaSelva Natives Olivenöl extra** in der Pfanne goldgelb braten.

Alternativ: statt Kartoffeln füllen - Bratkartoffeln servieren oder gefüllte Kartoffeln im Rohr erhitzen (ca. 10 Min bei 180 °C).

*LaSelva erhielt Bronze beim Wettbewerb Biomarkte des Jahres 2011 mit dem Produkt, **halbgetrocknete Tomaten mit Kapern in Olivenöl**.*

Olivenbrot



Eine Backmischung für ein Ciabatta nach Anleitung zubereiten. Im letzten Schritt ca. 1/2 Glas **LaSelva grüne Oliven ohne Stein** in den Teig kneten, nochmal ca. 15 Min. gehen lassen und nach Rezept backen. Schmeckt auch sehr lecker mit Vollkornteig.

Nudelsalat mit Kapern



500 g **LaSelva Penne** kochen und mit 1 Glas **LaSelva Kapern in Essig** sowie 1 - 2 Gläschen Sardellen in Salz mischen. Danach das Dressing zugeben und vermischen:

Dressing: **LaSelva Natives Olivenöl extra**, **LaSelva Balsamessig aus Modena IGP**, etwas Zucker, Pfeffer und **LaSelva Meersalz**;

Den Salat 1 Tag ziehen lassen und vor dem Servieren kleine Cocktailtomaten unterheben - evtl. mit Kresse bestreuen.

Spaghetti mit Kürbiscreme und Pesto



Gekochte Spaghetti mit **LaSelva Kürbiscreme** mischen und mit **LaSelva Tomaten Pesto mit Ricotta-Käse** und einem Schuss **LaSelva Olivenöl mit Zitronen** abschmecken. Das Gericht mit Parmesan bestreut servieren;

Dazu pass **LaSelva Vermentino Maremma Toscana IGT**.

Sommerlicher Auberginenauflauf



500 g Auberginen in Scheiben schneiden, auf ein mit **LaSelva Natives Olivenöl extra** gefettetes Backblech legen, salzen und bei 175 °C ca. 15 Min. backen bis die Auberginen leicht braun sind. 500 g Tomaten und 200 g würzigen Käse in dünne Scheiben schneiden, dazwischen schichten. 1 Glas **LaSelva Salsa Pronta** darübergießen, mit gehacktem Käse bestreuen und bei 175 °C ca. 25 Min. auf Umluft backen.

Mit Ciabatta servieren.

Antipasto della Puglia



75 g **LaSelva Kapern in Essig**, 100 g **LaSelva Oliven a rondelle**, 100 g **LaSelva Tomatenmark**, 1 zerdrückte **LaSelva Knoblauchzehe**, 100 g Sardellenfilet klein geschnitten und 3 Stengel Petersilie mischen.

Vegetarische Soße mit Tomatenmark



20 g getrocknete Shiitake Pilze 30 Minuten in lauwarmen Wasser einweichen, 100 g Frühlingszwiebeln und 1 Knoblauchzehe fein hacken, 100 g Zucchini, 100 g Auberginen sowie 100 g rote Paprikaschoten fein würfeln. Die Frühlingszwiebeln mit dem Knoblauch in **LaSelva Natives Olivenöl extra** anschwitzen, das Gemüse zugeben, 1 EL **LaSelva Tomatenmark** einrühren und 2 - 3 Minuten sanft mitbraten. Mit 400 ml **LaSelva Gemüsefond** ablöschen und ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen. Die Pilze abgießen, abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Zusammen mit 1 EL gehackten, frischen Kräutern in die Soße rühren. Mit **LaSelva Meersalz** und Pfeffer abschmecken und weitere 5 Minuten köcheln lassen.



Die Soße passt ausgezeichnet zu Nudeln, Reis und Spätzle.

Antipasti mit Weißen Bohnen



1 Bund Lauchzwiebeln in kleine Ringe schneiden und in **LaSelva Natives Olivenöl extra (Testsieger Stiftung Warentest 4/2010)** andünsten. 1 Glas **LaSelva Salsa Pronta** zugeben, erhitzen und den Herd ausstellen. 1 rote Paprika und 2 Tomaten feinwürfeln und mit 250 g **LaSelva Weiße Bohnen gekocht** zur Tomatensoße geben. 1 Knoblauchzehe dazupressen und mit 2 TL **LaSelva Confit aus Pfefferschoten**, 1 Bund fein geschnittener Petersilie, **LaSelva Meersalz** und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht mit Käse überbacken oder kalt als Antipasti mit Baguette servieren.

Würzige Focacce



600 g Dinkelmehl Typ 1050, 1 TL **LaSelva Meersalz**, 2 EL **LaSelva Natives Olivenöl extra**, 1 Würfel Frischhefe, ca. 450 ml warmes Wasser zusammen in einer Schüssel zum Teig kneten und zugedeckt an einem warmen Ort 1 h gehen lassen. Den Backofen auf 250 °C vorheizen, Teig zu Fladen (ca. 5 mm dick, länglich, handgroß) formen und diese bei 250 °C Ober- und Unterhitze 5 - 8 Min. backen.



Noch warm mit **LaSelva Rosmarin in Olivenöl** und **LaSelva Olivencreme** servieren. **LaSelva Morellino di Scansano** rundet das Gericht ab.

Bunter Strudel mit Tomatensauce



1 grüne Zucchini, 1 gelbe Paprika, 1 rote Zwiebel und 50 g Champignons zerkleinern und in **LaSelva Natives Olivenöl extra** andünsten. Einige **LaSelva Tomaten getrocknet (im Beutel)** hacken und dazugeben. 1 EL **LaSelva Gewürzblütencreme mit Curry** sowie 1 Ei dazugeben und mit **LaSelva Meersalz** und Pfeffer abschmecken. Auf den Strudelteig geben und aufrollen. Auf dem Blech 30 - 40 Min. backen. **LaSelva Kinder Tomatensauce** erwärmen und über den Strudel geben.



Antipasti mit Thunfisch

100 g **LaSelva Halbgetrocknete Tomaten in Olivenöl** in Stückchen schneiden und mit 50 g **LaSelva Kapern in Essig**, 1 EL **LaSelva Natives Olivenöl extra** und 1 kleinen Dose Thunfisch mischen. Mit Majonäse, gehackter Petersilie, **LaSelva Meersalz** und Pfeffer abschmecken.

Antipasti auf Sandwichbrot geben und mit Rucola verzieren. Das Gericht mit **LaSelva Prosecco Veneto IGT** genießen.

*Wie haben Ihnen unsere Rezepte gefallen? Wie kamen Sie mit der Zubereitung zu-
recht? Schreiben Sie uns! Wir freuen uns auch auf Ihre Ideen und Rezeptvorschläge
unter info@laselva-bio.eu.*

Buon appetito !