

heute gibt es...

Ravioli con Radicchio

Zutaten: (für 2 Personen)

Für die Nudeln:

- 200 g Semola Rimacinata (alternativ 100 g Mehl und 100g Hartweizengrieß)
- 2 Eier
- ein Schuss Olivenöl

Für die Füllung:

- 1 EL Olivenöl
- 1 Schalotte
- 100 g Radicchio
- 125 g Ricotta
- 50 g Parmesan
- Salz

Für die Soße:

- 200 ml Sahne
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zweige frischer...

[auf meinem Blog weiterlesen\]\]> https://heute-gibt.es/ravioli-con-radicchio/feed/ 2 Rotoli di pasta con spinaci e ricotta - von Nudelrollen und Heimat https://heute-gibt.es/rotoli-di-pasta/ https://heute-gibt.es/rotoli-di-pasta/#comments Wed, 04 Nov 2015 21:14:58 +0000 http://heute-gibt.es/?p=3273](https://heute-gibt.es/ravioli-con-radicchio/feed/) Meine liebe Bloggerfreundin [Natalie](#) hat erst kürzlich über ein Thema geschrieben, das auch mir sehr wichtig ist: *Heimat*.

Nach dem Lesen ihres Beitrags habe ich mich gefragt: *Was ist denn für mich Heimat?* Ist es das kleine Dorf unweit von Esslingen, in dem ich meine komplette Kindheit verbracht habe? Oder Esslingen selbst, in der ich – mit Ausnahme von vier Jahren – seit meiner Jugend wohne? Oder Licata, eine Stadt an der südlichen Küste Siziliens, aus der ich stamme?

Ich habe lange überlegt und festgestellt, dass ich mit Heimat nicht unbedingt einen Ort, sondern eher bestimmte Gefühle verbinde. Zu meiner Heimat gehören bestimmte Menschen und zahlreiche Situationen, die ich immer wieder mit diesen Menschen erleben darf. Und da das Thema Essen bei uns ganz oft im Mittelpunkt steht, verbinde ich mit Heimat auch konkrete Geschmäcker und Gerüche:

Der sonntägliche Besuch bei Oma, bei dem man schon beim Aussteigen aus dem Aufzug nach kurzem Schnuppern weiß, was es wieder Leckeres geben wird. Papa, der im eigenen Garten Gemüse und Obst erntet. Der Geschmack der genialen Mozzarella, die zufällig beim gemeinsamen Backen und Belegen von Pizza mit Tanten und Oma auf Sizilien in mein Mund landet. Opa, der im Herbst kiloweise Walnüsse pflückt und uns stolz die randvolle Kiste zeigt. Das Gefühl wenn man mit Mama Cannelloni vorbereitet und die Füllung mit den Händen in die Nudelröhre...

[auf meinem Blog weiterlesen\]\]> https://heute-gibt.es/rotoli-di-pasta/feed/ 8](https://heute-gibt.es/rotoli-di-pasta/feed/)