

## GEFÜLLTE GORGONZOLA FIOCCHETTI / SCHLEIFCHEN

Kochzeit ca. 4 Minuten nachdem das Wasser wieder zu kochen beginnt.



## Fiochetti AL GORGONZOLA

### Fiochetti mit Bohnensüppchen

200 g	<b>Fiochetti</b>
100 g	<b>trockene Borlotti-Bohnen</b>
100 g	<b>getrocknete Cannellini-Bohnen</b>
½	<b>Knoblauchzehe</b>
1	<b>Rosmarinweig</b>
100 g	<b>Tomatenfruchtfleisch / Polpa</b>
50 g	<b>Zwiebel</b>
30 g	<b>Karotten</b>
30 g	<b>Sellerie</b>
	<b>Öl extravergine</b>
	<b>Salz, schwarzer Pfeffer</b>
	<b>Petersilienblättchen</b>
	<b>geriebener Käse / Gran Padano</b>

Beide Bohnensorten für eine Nacht in kaltes Wasser legen. Den Sellerie, die Karotten und die Zwiebeln zerkleinern und in Öl anbräunen. Zu den Bohnen 2 Liter Wasser und die Tomaten hinzugeben; und 2 Stunden kochen lassen.

Schließlich salzen und pfeffern. Die Hälfte der Bohnen entnehmen, die andere Hälfte der Bohnen mixen. Die restlichen ganzen Bohnen in Knoblauchöl schmackhaft machen und Rosmarin hinzufügen. Die Fiochetti in der Bohnencreme al dente kochen und abgießen. Die ganzen Bohnen dazugeben und gut mischen. Mit Käse servieren und mit etwas Öl bespritzen.

### Fiochetti mit Auberginencreme und Basilikum

440 g	<b>Fiochetti</b>
3	<b>runde, lilafarbene Auberginen</b>
10	<b>Basilikumblätter</b>
	<b>Öl extravergine</b>
4	<b>Tomaten in Scheiben geschnitten</b>
	<b>Salz, Pfeffer</b>

Die Auberginen schälen und in Würfel schneiden. Nun abgedeckt im Mikrowellenofen kochen. Nach 3 Minuten bei höchster Temperatur herausnehmen, kurz „schütteln“ und wieder weitere 3 Minuten kochen. Nun herausnehmen, noch 4-5 Minuten ruhen lassen bevor sie aufgedeckt werden. Die Auberginen pürieren und mit gekacktem Basilikum, Öl, Salz und Pfeffer würzen. Die Fiochetti abkochen und mit dem Auberginenpüree servieren. Schließlich mit Tomaten dekorieren.

### Fiochetti mit Schinkenwurst und Feigen

440 g	<b>Fiochetti</b>
50 g	<b>Schinkenwurst</b>
4	<b>feste rote Feigen</b>
50 g	<b>Butter</b>

Die Hälfte der Butter in einer Pfanne schmelzen und darin die geschnittenen Feigen schwenken. Die Feigen herausnehmen und mit der restlichen Butter die länglich geschnittenen Fleischstückchen leicht schmoren. Einen Löffel Wasser hinzufügen und warm halten. Die Fiochetti im Salzwasser abkochen und abgießen. Kurz alles miteinander schwenken. Letztlich mit Feigen dekorieren und servieren.