



# VENEDIGS CICCHETTI VERFÜHREN

**Ob als Appetizer, Finger-Food, zum Lunch oder Dinner, mit Freunden oder allein – Cicchetti rocken verführerisch, aromatisch, kreativ und das zu jeder Tages- & Jahreszeit. Die Vielfalt der Beläge hat für jeden Geschmack etwas zu bieten. Sie verzaubern mit fein-delikatem, bodenständig-alternativem oder mit kreativ-experimentierfreudigem Belag.**

Bei meinen Reisen durch Bella Italia führte mich mein Weg nach Venedig. Dort entdeckte ich sie, die verführerischen Cicchetti, die für die Lagunenstadt typisch sind. Ich war so fasziniert, dass ich sie alle probiert habe, die Aromen studierte und in der ein oder anderen Bacari (Bar) in die Kunst des Zaubers der Cicchetti-Küche eingeweiht wurde.

Inspiriert von den Eindrücken, Erfahrungen und der Gastfreundschaft, kreierte ich Cicchetti à la KüchenRock mit bayerisch-italienischer Note. Einfache Rezepte, die den

Gaumen verwöhnen, Urlaubsgefühle wecken und für bayerisch-italienische Lebensfreude mit venezianischem Spirit #zuhause & #unterwegs sorgen.

Die Kunst der Cicchetti ist, sich Zeit für die Zubereitung zu gönnen. Jeder Bissen schmeckt nach Liebe! Zuerst werden verschiedene Aufstriche und Antipasti zubereitet. Mit besonderen Zutaten entstehen kreative, dekorative Kunstwerke, die Schicht für Schicht mit Aromen spielen.

**Planen Sie für die Zubereitung von Cicchetti Zeit ein.** Bereiten Sie viele unterschiedliche Dinge zu, damit Sie dann auch kreativ kombinieren können.

**Lassen Sie uns beim Einkauf und dem Einkaufszettel starten.** Ein besonderer Schinken, Parmesan, Trüffel oder Trüffel-Öl/-Paste, evtl. Kaviar, grober oder gehobelter Meerrettich, Oliven, Quark, Pilze. Gemüse der Saison, rote Zwiebeln, Kartoffeln, Garnelen, Fleisch, Oktopus, ... **Gönnen Sie sich Kreativität!**

## BROT

Bauernbrot oder Baguette in feine Scheiben schneiden. Nehmen Sie Brot, so schneiden Sie dieses in kleine Stücke. Natürlich schmeckt selbst gebackenes Brot am besten! Komme ich nicht zum Backen, kaufe ich beim Bäcker ein frisches Bauernbrot. Die Brotscheiben im Ofen bei 80 Grad circa 3 Minuten, bis sie knusprig sind, lassen.

**Vorsicht, sie sollen nicht hart werden!**

Weitere Cicchetti  
Rezepte



[www.kuechenrock.de](http://www.kuechenrock.de)



## FORELLEN MOUSE MIT SAHNEMEERRETTICH

500 gr. geräucherte Forelle  
250 gr. Creme Fraiche  
3 große Löffel Sahnemeerrettich  
Salz, Pfeffer  
Grober Meerrettich

500 gr. geräucherte Forelle ohne Gräten in ein hohes Mix-Gefäß geben, 3 große Löffel Sahnemeerrettich dazu und alles mit der Creme Fraiche zusammen mixen. Auf den gerösteten Broten großzügig verteilen und oben drauf etwas Forellen-Kaviar geben.

## KRÄUTER-AUFSTRICH

250 gr. Hüttenkäse  
gewaschene und trocken getupfte Kräuter, je nach Jahreszeit  
Salz, Pfeffer

250 gr. Hüttenkäse in ein hohes Gefäß geben. Eine Hand voll frisch gewaschene und trocken getupfte Kräuter klein schneiden und mit in das hohe Gefäß geben. Salz und Pfeffer dazu und alles miteinander mixen. Auf die gerösteten Brote und oben drauf ein Kraut.