



Erbsen im Mai ...

Mai 2013

... und andere Prinzessinnen ...

Zutaten: für 2 Erbsenzähler und 1 Prinzen

1 Kuchenteig, rund

750 g feine Erbsen

Peterli, fein gehackt

1 grosse Zwiebel, fein geschnitten

Sherry

Salz, weisser Pfeffer

Butter

Guss:

1.8 dl Rahm 1 Ei

Muskat, Salz, Pfeffer, Paprika, Majoran, Parmesan

Zubereitung

... Die Zwiebel und den Peterli in der Butter anschwitzen, die Erbsen dazugeben und in der Butter schwenken ... Mit Salz und Pfeffer würzen und mit wenig Sherry ablöschen ... Die Erbsen kurz kochen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen ... Für den Guss alle Zutaten miteinander verrühren ... Den Kuchenteig in ein rundes Kuchenblech legen, mit einer Gabel gut einstechen und mit wenig Paniermehl auslegen ... Dann die erkalten Erbsen ohne Flüssigkeit darauf geben und mit dem Guss begossen ... Die Torta di Piselli im auf 200° C vorgeheiztem Backofen ca. 35 Minuten backen ...

Tipps:

... Legen Sie sich eine Erbse unter Ihre Matraze und küssen Sie alle Frösche, denn es könnte ein Prinz darunter sein ... Werden Sie nicht zur Erbsenzählerin, sonst verpassen Sie noch das Leben ... Naschen Sie dazwischen etwas von der Torta di Piselli und trinken Sie einen spritzigen Weisswein ... Und für einen „tiefen, gesunden Schlaf“ entledigen Sie sich des Prinzessinnenkleids ... Wünschen Sie weitere Erbsenrezepte oder eine Bico Matraze wenden Sie sich an folgende Adresse: info@koifischer.ch

Links

<http://www.youtube.com/watch?v=IIEkqkHYZUY>

<http://www.youtube.com/watch?v=XEMm1WfB1u0>

<http://www.youtube.com/watch?v=qLNGt8aJVGQ>

<http://www.youtube.com/watch?v=dwyvwd9Um-l>

<http://www.youtube.com/watch?v=vOCYn9M1PTw>

http://www.youtube.com/watch?v=hZk2nYt_Q58

<http://www.youtube.com/watch?v=8XCVAOMMLhY>

<http://www.youtube.com/watch?v=Bst-VdmBhCl>

HOTLINE: info@koifischer.ch

