

unsere Lieblings-
tacento100

REZEPTE



die rezepte

01

[Pasta mit Burrata](#)

02

[Branzino mit Gemüse](#)

03

[Trofie al Pesto](#)

04

[Fleisbällchen in Tomatensauce](#)

05

[Feta Oliven Leckerbissen](#)

06

[Pasta mit Spargelpesto](#)

07

[Pasta Thunfisch Oliven](#)

08

[Focaccia](#)

09

[Pasta Fiori Gorgonzola](#)

10

[Tarte Ziegenkäse Tomaten](#)



01

pasta mit burrata





ZUTATEN | FÜR 2 PERSONEN

- 3 EL natives Olivenöl extra
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 200 g Kirschtomaten
- ein Schuss trockener Weißwein
- ½ Glas entkernte Taggiasca Oliven
- 1 EL Tomatenmark
- 250g Pasta deiner Wahl
- 2 Kugeln Burrata
- eine Handvoll Basilikumblätter (frisch)
- Salz / Pfeffer



pasta mit burrata



ZUBEREITUNG

1. Die **Pasta** in gesalzenem, kochendem Wasser al dente kochen.
2. Die **Zwiebel** sowie die **Knoblauchzehe** fein hacken und in einer Pfanne mit Olivenöl erhitzen, bis sie glasig sind. Mit Weißwein ablöschen.
3. Die **Kirschtomaten**, **Oliven** und etwas **Tomatenmark** dazu geben und zusammen mit etwas Nudelwasser einkochen lassen.
4. Wenn die Pasta fast al dente ist, in die Pfanne dazugeben, vermischen, bis die Pasta den perfekten Biss hat.
5. Zum Schluss frische **Basilikumblätter** unterheben + auf die Teller.
6. On top: eine **Kugel Burrata**, mit Pfeffer würzen, ein paar Spritzer Olivenöl – fertig!

02

branzino mit gemüse



ZUTATEN | FÜR 2 PERSONEN

- ½ Knoblauchzehe fein gehackt
- 1 Zucchini oder 4 Kartoffeln (nach Wunsch)
- 2 Branzino Filets (Wolfsbarsch)
- gutes Olivenöl und Weißwein zum Beträufeln (je 3 EL)
- Salz / Pfeffer
- etwas Butter zum Bestreichen (Backpapier)





branzino mit gemüse

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf **180°C Unter-/Oberhitze** vorheizen.
2. **Gemüse je nach Wunsch** (Zucchini o. Kartoffeln) fein schneiden, pfeffern und salzen + mit 1/2 feingehackten **Knoblauchzehe** und etwas Olivenöl vermengen.
3. Für die Filets: **2 rechteckige Blätter Backpapier** schneiden, jedes Blatt diagonal auf die Hälfte falten und die Papierränder mit Butter bestreichen. Auf eine Hälfte das Fischfilets legen, salzen & pfeffern.
4. Auf das Filet das vorbereitete Gemüse legen, mit Olivenöl und Weißwein beträufeln.
5. Mit der **anderen Papierhälfte den Fisch bedecken**, die Ränder locker zusammenfügen für eine luftige Backtasche.
6. Die **Fischtaschen auf ein Backblech legen** und **25 Minuten** bei 180°C backen & servieren.
7. Ein **Schuss gutes Olivenöl** über das heiße Filet... lecker!

03

trofie al pesto





ZUTATEN | FÜR 2 PERSONEN

- 250g Trofie Pasta
- mehrere EL Pesto tacento100 (aus frischem Basilikum, kein Konzentrat)
- 2 EL Pinienkerne
- Spritzer gutes Olivenöl
- Parmesan zum Bestreuen
- frische Basilikumblätter zum Betreuen
- Optional: mit grünen Prinzessbohnen und Kartoffeln (typisch ligurisch)



trofie al pesto

ZUBEREITUNG

1. **250g Trofie Pasta in Salzwasser** nach Packungsanleitung al dente kochen, abgießen & etwas von dem herrlichen Pasta-Sud im Topf lassen.
2. Dann je nach Geschmack **mehrere Löffel tacento100 Pesto** dazugeben, ein kleiner Schuss Sahne oder Frischkäse dazu und vermengen.
3. Einen **Spritzer gutes Olivenöl on top**, mit **Pinienkernen** bestreuen und etwas frischen Parmesan darüber reiben. Am besten heiß servieren.
4. **Tipp:** Wunderbar abrunden lassen sich die Trofie al pesto mit **grünen Prinzessbohnen** und klein geschnittenen **Kartoffeln** (al dente gekocht und mit den Trofie al pesto verrühren).



04

*fleischbällchen in
tomatensauce*

fleischbällchen in tomatensauce

ZUTATEN | FÜR 4 PERSONEN

- 100g feine Semmelbrösel
- 250ml Milch
- 400g gemischtes Hackfleisch
- 2 Eier verquirlt
- 2 EL glatte Petersilie
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel fein gehackt
- 4 EL geriebener Parmesan
- 1 EL Senf
- 3 EL natives Olivenöl extra
- 125ml trockener Weißwein
- 300g gehackte Tomaten aus der Dose
- als Beilage nach Bedarf: Reis mit Erbsen und Brot



fleischnällchen in tomatensauce



ZUBEREITUNG

1. Die **100g feinen Semmelbrösel** in eine Schüssel geben, mit **250ml Milch** übergießen und 10 Minuten quellen lassen. Dann die Semmelbrösel ausdrücken und überschüssige Milch abgießen.
2. **400g gemischtes Hackfleisch** mit **2 Eiern**, **2 EL Petersilie**, **1 fein gehackte Knoblauchzehe**, **4 EL geriebener Parmesan**, **1 EL Senf** und eine fein gehackte Zwiebel in einer Schüssel vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Masse zu 2cm großen Bällchen formen.
3. Das **Olivenöl** in einer großen Pfanne erhitzen und die Hackbällchen von allen Seiten anbräunen.
4. **150ml Weißwein** und **300g gehackte Tomaten** aus der Dose dazu und bei reduzierter Temperatur 20 Minuten köcheln lassen. Dazu gerne Erbsen, Reis und etwas Brot.

05

*feta oliven
leckerbissen*



ZUTATEN | CA. 12 MUFFINS

- 100g entkernte Taggiasca -Oliven von tacento100
- 200g Feta
- 250g Weizenmehl
- 1 EL Rosmarin
- 1 Packung Backpulver
- $\frac{3}{4}$ TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 2 Eier
- 80ml Olivenöl extra vergine
- 300g Naturjoghurt
- Tipp: ideal mit Tomatensalat



feta oliven leckerbissen



ZUBEREITUNG

1. 100g Taggiasca-Oliven halbieren.
2. 200g Feta in kleine Würfel schneiden.
3. 250g **Weizenmehl**, 1 EL **Rosmarin**, 3/4 TL **Salz**, 1 TL **Pfeffer** und 1x **Backpulver** mischen.
4. 2 Eier mit **80ml Olivenöl** und **300g Naturjoghurt** verrühren, die Mehlmischung dazugeben + rühren.
5. Die halbierten **Oliven + Feta** unterrühren und in kleine Muffinförmchen geben.
6. Zu den **180°C Ober-/Unterhitze** vorgeheizten Backofen geben + ca. 25 Minuten backen.
7. **Tipp:** Lecker mit Tomatensalat

06

pasta mit spargelpesto



ZUTATEN | FÜR 4 PERSONEN

- 400g grüner Spargel
- 500g Linguine
- 4 EL Pinienkerne
- 50g Parmesan
- 1-2 Knoblauchzehen
- 150ml gutes Olivenöl extra vergine
- (am Ende) Salz / Pfeffer
- Spritzer Zitrone



pasta mit spargelpesto



ZUBEREITUNG

1. Die holzigen Enden des **grünen Spargels** (400g) abschneiden und in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten in hoher Pfanne garen.
2. Anschließend **5 EL Spargelkochwasser aufbewahren** und den Spargel direkt kalt abschrecken.
3. Den **Spargel in Stücke schneiden** (für die Dekoration mehrere Spargelköpfe verwahren).
4. **4 EL Pinienkerne in der Pfanne rösten**, 50g Parmesan in kleine Stücke brechen.
5. Den Spargel, 1-2 fein gehackte Knoblauchzehen, Pinienkerne, Parmesan, 150ml Olivenöl, 4-5 EL Spargelkochwasser **zu einem sämigen Spargelpesto pürieren**.
6. Mit Salz/Pfeffer abschmecken und ein Spritzer Zitrone dazu
7. 500g **Linguine al dente kochen** und zusammen mit dem Pesto gut in der Pfanne vermengen. Mit den Spargelköpfen dekorieren.

07

*pasta mit thunfisch
und oliven*



pasta mit thunfisch und oliven

ZUTATEN | FÜR 4 PERSONEN

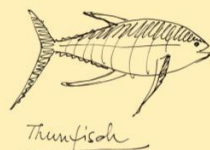
- 3 EL natives Olivenöl extra
- 1 Knoblauchzehe fein gehackt
- 2 Sardellenfilets in Öl
- 180g Taggiasca Oliven (ohne Kerne)
- 150g Thunfisch in Öl
- 500g Tomatenpassata
- 400g Pasta
- 1 TL Oregano
- Salz / Pfeffer
- Pecorino zum Bestreuen



pasta mit thunfisch und oliven

ZUBEREITUNG

1. Etwas **Olivenöl** in einer großen Pfanne erhitzen.
2. Eine **zerdrückte Knoblauchzehe** und **2 Sardellenfilets in Öl** bei niedriger Hitze dünsten, bis die Sardellen zerfallen sind.
3. 180g **entsteinte Taggiascsa Oliven** halbieren und dazu geben.
4. 150g **Thunfisch in Öl** dazu und mitdünsten.
5. Dazu die **500g Tomatenpassata**, etwas Oregano, Salz und Pfeffer dazu und bei mittlerer Hitze einköcheln lassen.
6. 400g **Pasta al dente kochen**, zur Sauce geben und unterheben.
7. Mit **Pecorino** bestreuen.



08

focaccia naturale



ZUTATEN | FÜR 4-5 PERSONEN

- 3 TL Salz
- 250ml kaltes Wasser
- 2g frische Hefe
- 500g Mehl (Typ 00)
- 1 TL Zucker
- 50ml gutes Olivenöl
- 2 TL grobes Meersalz
- 2 TL Oregano zusätzlich on top



ZUBEREITUNG

1. 3 TL Salz in 250ml kaltes Wasser rühren.
2. 2g **frische Hefe in 500g Mehl** (Typ 00) verreiben.
3. Das **Salzwasser nach und nach in das Mehl geben & kneten**. Weiter 1 TL Zucker und 50ml Olivenöl in den Teig geben und weiter kneten bis der Teig elastisch ist.
4. Abgedeckt mindestens **2 bis 3 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen**.
5. Eine Backform/Backblech mit Öl bestreichen, den Teig in die Form drücken und **nochmals für 30 Minuten gehen lassen**.
6. Nun **kleine Dellen in den Teig drücken**, Olivenöl für die Knusprigkeit on top verstreichen, 2 TL grobes Meersalz gleichmäßig darüber streuen. 2 TL Oregano on top wer mag.
7. Dann ab in den **vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. 30 Minuten goldbraun** backen.

09

pasta fiori gorgonzola



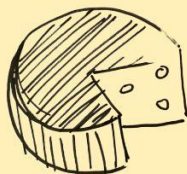
ZUTATEN | FÜR 4 PERSONEN

- 500g Fiori Pasta von tacento100
- 3 EL natives Olivenöl extra
- 1 Zwiebel fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe
- etwas trockener Weißwein zum Ablöschen
- 150g Gorgonzola
- 300ml Gemüsebrühe
- 100ml Sahne
- Optional: Walnüsse on top



ZUBEREITUNG

1. Die **Pasta** in kochendem, gesalzenen Wasser **al dente kochen**.
2. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die **gehackte Zwiebel und Knoblauchzehe farblos anschwitzen**, mit Weißwein ablöschen.
3. 150g **gewürfelten Gorgonzola**, 300ml Gemüsebrühe und 100ml Sahne dazu geben.
4. Einige Minuten **köcheln lassen**.
5. Lecker dazu: **gehackte Walnüsse für den Crunch**.



10

tarte mit ziegenkäse
und tomaten



tarte mit ziegenkäse und tomaten

ZUTATEN | FÜR 4 PERSONEN

- runde Backform (28cm)
- 10 EL gutes Olivenöl extra vergine
- 1 Quiche / Tarte Teig aus dem Kühlregal
- 2 Rollen Ziegen Weichkäse
- 1,2 kg längliche Flaschentomaten (festes Fruchtfleisch)
- 1 EL ital. Kräutermischung
- 3 EL Feigenkonfitüre
- Salz / Pfeffer



ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf **180°C Ober-/Unterhitze** vorheizen.
2. Die **Tarteform mit Olivenöl einfetten** und mit dem fertigen Quicheteig belegen.
3. Überstehende Ränder zur Mitte hin einschlagen
4. Den **Boden mit der Gabel einstechen** und im Ofen 15 Minuten vorbacken.
5. Inzwischen die **2 Rollen Ziegenkäse in dünne Scheiben schneiden**, 1,2kg Tomaten in feine Scheiben schneiden und auf dem Backblech / Backpapier im heißen Ofen 1 Stunde trocknen lassen.
6. 0 EL gutes Olivenöl extra vergine mit 1 EL ital. Kräutermischung vermengen.
7. Den **vorgebackenen Tarteboden mit 2 EL Feigenkonfitüre bestreichen**.
8. Dann mit Tomaten, Ziegenkäse je 2x im Wechsel belegen.
9. Beide Schichten mit dem gewürzten Olivenöl bestreichen.
10. **On top mit Feigenkonfitüre** bestreichen.
11. Die Tarte bei 180°C 25 Minuten lang backen.



Noch mehr leckere Rezepte findest du auf unserer Webseite oder auf Instagram.

Unsere eigenen Produkte, die wir in den Rezepten verwendet haben:

- 500ml tacento100 olio extra vergine di oliva
- tacento100 Pesto alla Ligure
- tacento100 entkernte Taggiasca Oliven in tacento100 Olivenöl eingelegt
- 250g Linguine tacento100 Pasta
- 250g Fiori tacento100 Pasta

Schon für unseren Newsletter angemeldet?

Hier gibt's immer zuerst das neuste E-Book, Tipps & Tricks sowie tolle Aktionen.

