

# Das Menu vom 15.07.2023

**Zucchini Scarpaccia**  
(Italienische Zucchini-Tarte)

**Pasta e Fagioli**  
(Italienischer Nudleintopf mit Bohnen)

**Budino di Pesca e Amaretti con crema**  
(Sardischer Pfirsich-Amaretti-Crumble mit Vanillecreme)

## Die Rezepte:

Vorspeise:

<https://splendido-magazin.de/scarpaccia-di-zucchine>

(zusätzlich wurde ein fertiger Flammkuchenteig als Boden benutzt)

Hauptspeise:

<https://www.kitchenstories.com/de/rezepte/pasta-e-fagioli-italienischer-nudel-bohnen-eintopf>

Nachspeise:

für 6 Personen:

Für den Teig:

120g Mehl

120g Butter

50g Zucker

1 Prise Meersalz

100g Amarettini

70 Mandeln gehobelt

Für die Pfirsiche:

850 Pfirsiche/Aprikosen (halbiert)

80g Zucker

Abrieb und Saft einer Bio Zitrone

Für die Creme:

1kg griechischer Joghurt

3 Pkg. Vanille Zucker

1 TL Vanillepaste

Für den Teig Mehl, Butter und Zucker vermengen und zerbröselte Amarettini und 2/3 der Mandeln unterheben (geht auch im Mixer). 20 Minuten kalt stellen.

Die Pfirsiche mit einem Spritzer Wasser und Zitrone ca. 15 Minuten einkochen, sodass sie einfallen und musig werden.

Pfirsiche in Ofenform geben und mit Streuseln bedecken, 30 Minuten backen.

Für die Creme einfach die Zutaten vermengen.