



Die Genuss-Molkerei

Oster-Rezept und Deko-Idee in Einem: **Eiersuche im Pasta-Nest**

Zott erfreut Feinschmecker mit einem herzhaften Oster-Nest.

Mertingen, März 2009 – Ein Osterhase muss nicht immer aus Schokolade sein! Ganz einfach lässt sich aus Zottarella mit einem Ausstecher ein Osterhase formen - für ein mediterranes Festtagsessen mit Schmunzelfaktor.



Kulinarisch anspruchsvoll wünscht es sich jeder an den Osterfeiertagen und dekorativ soll es bitte auch sein. Warum kann der Osterhase daher nicht auch mal ein Feinschmecker sein, der seine Eier in Form von ausgestochenen Auberginen, Zucchini und Tomaten, anstelle im heimischen Garten, in einem pesto-grünen Pasta-Nest auf dem Festtagstisch versteckt?

Zott GmbH & Co. KG
Rechtsform: KG
Sitz: Mertingen
Reg. Gericht Augsburg
HRA 1376
Ust-IdNr.: DE 127849306
Steuer-Nr: 111/183/510

Komplementär:
Zott Beteiligungs-GmbH
Sitz: Mertingen
Reg. Gericht Augsburg
HRB 15884

Geschäftsführer:
Frieda Reiter
Christine Weber
Georg Reiter
Anton Hammer
Peter Marx

Zentrale:
Telefon +49 90 78 8 01-0
Telefax +49 90 78 8 01-110
Mailto: info@zott.de
Internet: www.zott.de

Verkauf:
Telefon + 49 90 78 801-136
Telefax + 49 90 78 801-140

HypoVereinsbank AG
Donauwörth
Kto: 457 664 0 - BLZ 722 200 74
IBAN: DE837222 0074 0004576640
BIC HYVE DE MM 408
Deutsche Bank, Augsburg
Kto: 5110002 - BLZ 720 700 01
IBAN: DE8172070001 0511000200
BIC DEUT DE MM 720



Die Genuss-Molkerei

Der Osterhase aus Zottarella sorgt nicht nur für einen Überraschungseffekt auf der feierlichen Tafel, sondern verspricht auch Spaß bei der Zubereitung und beim gemeinsamen Schlemmen. Diese leckere Osterkreation vereint alle Ostersymbole auf Ihrem Teller: ein Nest, farbige Eier und einen Osterhasen.

Hilfreich sind dabei ein Ausstecher in Form eines Hasen und ein Kugelformer für die Gemüse-Eier.

**Vielleicht haben Sie ja Lust, diese herzhafteste Osterkreation vorzustellen. Das Bild und ein ausführliches Rezept gibt es honorarfrei bei Quellenangabe unter:
<http://www.zottarella.de/de/meta/presse.html>**

**Bei Fragen wenden Sie sich bitte per Mail an:
presse@zottarella.de**

Mertingen, März 2009

Zott GmbH & Co. KG
Rechtsform: KG
Sitz: Mertingen
Reg. Gericht Augsburg
HRA 1376
Ust-IdNr.: DE 127849306
Steuer-Nr: 111/183/510

Komplementär:
Zott Beteiligungs-GmbH
Sitz: Mertingen
Reg. Gericht Augsburg
HRB 15884

Geschäftsführer:
Frieda Reiter
Christine Weber
Georg Reiter
Anton Hammer
Peter Marx

Zentrale:
Telefon +49 90 78 8 01-0
Telefax +49 90 78 8 01-110
Mailto: info@zott.de
Internet: www.zott.de

Verkauf:
Telefon + 49 90 78 801-136
Telefax + 49 90 78 801-140

HypoVereinsbank AG
Donauwörth
Kto: 457 664 0 - BLZ 722 200 74
IBAN: DE837222 0074 0004576640
BIC HYVE DE MM 408
Deutsche Bank, Augsburg
Kto: 5110002 - BLZ 720 700 01
IBAN: DE8172070001 0511000200
BIC DEUT DE MM 720



Die Genuss-Molkerei

Rezept: Zottarella Pasta-Nest



Die Zutaten für 4 Personen:

4 Bund	Basilikum
100 g	Pinienkerne
70 g	Parmesan am Stück
2 Zehen	Knoblauch
150 ml	Olivenöl
500 g	Spaghetti
2	Auberginen
2	Zucchini
200g	Cherry-Tomaten
3	EL Olivenöl
1	Zottarella Rolle Classic
	grobes Salz
	frisch gemahlener Pfeffer

Die Arbeitsschritte:

Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne goldbraun rösten. Basilikumblätter abzupfen, Knoblauchzehen schälen, grob zerhacken und mit den gerösteten Pinienkernen in einem Mörser (falls nicht zur Hand Mixer) zerkleinern bis ein grüner Brei entsteht. Parmesan hobeln, zu dem Brei geben und nach und nach mit dem Öl zu einer homogenen Masse vermengen. Evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum durchziehen beiseite stellen.

Die Spaghetti nach Packungsaufschrift in reichlich Salzwasser al dente kochen, abschrecken und gut abtropfen lassen. Gleichzeitig Auberginen und Zucchini waschen und kleine Kugeln mit einem Kugelausstecher formen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Cherrytomaten, Auberinen- und Zucchini-Kugeln goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Spaghetti mit dem Pesto vermischen und in Form eines Osternestes auf vier Tellern anrichten. Das angebratene Gemüse in die Mitte der Nester legen.

Von der Zottarella Rolle Classic 4 ca. ½ cm dicke Scheiben abschneiden, jeweils mit Hilfe eines Ausstechers Hasen formen und am Rand des Pasta-Nestes zusammen mit einem Basilikumzweig dekorieren.

Zott GmbH & Co. KG
Rechtsform: KG
Sitz: Mertingen
Reg. Gericht Augsburg
HRA 1376
Ust-IdNr.: DE 127849306
Steuer-Nr: 111/183/510

Komplementär:
Zott Beteiligungs-GmbH
Sitz: Mertingen
Reg. Gericht Augsburg
HRB 15884

Geschäftsführer:
Frieda Reiter
Christine Weber
Georg Reiter
Anton Hammer
Peter Marx

Zentrale:
Telefon +49 90 78 8 01-0
Telefax +49 90 78 8 01-110
Mailto: info@zott.de
Internet: www.zott.de

Verkauf:
Telefon + 49 90 78 801-136
Telefax + 49 90 78 801-140

HypoVereinsbank AG
Donauwörth
Kto: 457 664 0 - BLZ 722 200 74
IBAN: DE837222 0074 0004576640
BIC HYVE DE MM 408
Deutsche Bank, Augsburg
Kto: 5110002 - BLZ 720 700 01
IBAN: DE8172070001 0511000200
BIC DEUT DE MM 720