1,95 € Nr. 4 Juli/August 2021 B 2,30 €; F 2,70 €; I 2,30 €; L 2,30 €; E 2,70 €; A 2,20 €; N 2,30 €; P 2,70 €; CH 4,00 CHF

Bild der Frau

Gut kochen & backen

DAS GENUSS-MAGAZIN

113 Rezepte
Nur drin, was schmeckt

TREND-KÜCHE

Streetfood für zu Hause

z. B. Mexiko-Tacos S. 6

Jetzt was Frisches:

NEUE Sommer-Salate

Vom Grill, mit Creme-Dressing ... S. 20

Feine Schnitzel

Dazu tolle Soßen S. 26

FOOD-REPORTAGE

Wo die ECHTEN Tomaten wachsen

Auf Herminas Plantage in Italien – plus: ihre Top-Rezepte

S. 32

Schlemmer-Pfanne mit Schweinefilet und Kirschtomaten in Kräuterrahm

Das geht ja schnell!

Einfach gut: Rucola-Pasta, Suppen mit pikantem Dreh, Kartoffeln vom Blech ...
Alles in höchstens 25 Minuten fertig S. 12

S. 24

Erfrischung selbst gemacht: Zitronen-Lavendel-Limo +++

+++ Getestet: Die beste Currywurst +++ Wie aus dem Landcafé: Kirschkuchen +++

+++ Eisgekühlt oder flambiert: Schoko-Leckereien +++

Eine kleine geniale Idee brachte Hermina den großen Erfolg

„Tomaten machen mich glücklich“

Als Studentin erwachte die Liebe zu Italien – und zu einem seiner leckersten Exportschlager. Viele Jahre später wurde daraus eine wunderbare Geschäftsidee

Hermina Deianas große Liebe für Tomatensoße erwachte, als sie 19 war. „Ich war während meines Studiums in Italien, saß eines Sonntags bei der Familie meines Freundes in Neapel beim Essen.“ Rigatoni. Auberginenauflauf. Schmorbraten im Gemüseragout. „Jeder Gang schmeckte himmlisch. Und überall war die gleiche, stundenlang gekochte Tomatensoße dran, die unverwechselbar fruchtig und würzig schmeckte.“ Den Geschmack vergisst sie nicht. Als junge Mutter versucht sie sich im Nachkochen für den Sohn. „Aber ich kam nicht ans Original ran, deutsche Tomaten hatten nicht das intensive Aroma.“ Der Sohn wird groß. Plötzlich ist da Platz für Neues. Hermina betreut als Inhaberin einer PR-Agentur einen Supermarkt. Sie spricht den Leiter an: „Ich träume davon, ein eigenes Food-Produkt bei Ihnen zu verkaufen.“ Er lacht: „Das traue ich Ihnen zu! Überlegen Sie sich was.“ Hermina weiß schnell: Die Tomatensoße von damals muss ins Glas! Sie fährt in die Emilia-Romagna, spricht mit Landwirten, findet ein Unternehmen, das die Tomaten direkt vom Feld in großen Kesseln nach alten Rezepten zur typisch italienischen Soße für sie verkocht. Sie verkostet und verkostet und dann, nach einigen Runden, schmeckt die Soße wie damals in Neapel. „Im August war ich bei der Ernte dabei, wir befüllten die ersten 20 000 Gläser.“ Als die eigenen Etiketten draufgeklebt werden, ist Hermina stolz. Der Supermarktleiter nimmt die Soße ins Sortiment. Sie wird der Verkaufsrenner, erobert 25 weitere Läden. „Ich habe viel gearbeitet, auch ein Tomaten-Kochbuch gemacht.“ 50 000 Gläser verkauft sie jetzt pro Saison. „Dieses Jahr werden es noch mehr.“ Tomaten machen Hermina einfach glücklich. JANA HENSCHEL

Viel Sonne und Amore: Hermina bei der Ernte

Fotos: Stefano Oliva (2), Stockfood

Fleischbällchen in Tomatensoße

mit Alkohol • einfach

Zutaten (für 4 Personen)

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Ei (M)
- 1–2 EL Semmelbrösel
- Salz, Pfeffer
- Chiliflocken
- Paprikapulver edelsüß
- 2 EL Olivenöl
- 4–5 EL Rotwein
- 2 Gläser Tomatensoße (à 290 g)
- Basilikum zum Garnieren

1 Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln. Mit Hack, Ei und Bröseln verkneten. Mit Salz, Pfeffer, Chili und Paprikapulver würzen. Aus der Masse ca. 16 Bällchen formen.

2 Öl erhitzen, Hackbällchen darin rundum anbraten. Mit Rotwein ablöschen, Tomatensoße zugeben, untermischen und erwärmen. Ca. 10 Minuten köcheln und mit Basilikum garniert servieren. Dazu passt Ciabatta.

Zubereitung: ca. 25 Minuten
Pro Portion: ca. 460 kcal, 31 g F, 15 g KH, 27 g E.

Weitere Rezepte finden Sie auf der nächsten Seite

Hermina Deiana an einem Tomatenfeld in ihrem Lieblingsland, in das sie sich mit 19 Jahren verliebte