


# Cuisine

---



---

## POLITIQUE

---

*Mit Carmen Haag*

*Regierungsrätin Thurgau CVP*

### Marinierte Büffelmozzarella mit Tomaten (Rezept für 4 Personen)

#### ZUTATEN

250 g Büffelmilchmozzarella  
4 reife mittelgrosse Tomaten oder mehrere Cherrytomaten (rote, gelbe oder gemischt)

#### Marinade

½ TL Fenchelsamen  
1 unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale  
15 Basilikumblätter, in Streifen geschnitten  
2 TL gehackter Oregano  
2 TL Olivenöl  
2 TL Rapsöl  
1 Knoblauchzehe, zerdrückt  
Salz und Pfeffer



#### ZUBEREITUNG

Zuerst die Marinade herstellen. Dazu die Fenchelsamen in einer kleinen Bratpfanne verteilen und ohne Fettzugabe rösten, bis sie zu hüpfen beginnen. Im Mörser grob zerstossen. Die zerstossenen Fenchelsamen in eine kleine Schüssel füllen und die restlichen Marinadenzutaten hinzufügen.

Den Mozzarella mit den Fingern grob zerteilen, mit der Marinade bestreichen und 15-30 Minuten beiseitestellen.

Zum Servieren die Tomaten in Spalten schneiden und mit dem marinierten Mozzarella auf Tellern anrichten. Mit Olivenöl beträufeln und servieren.



## Fusilli mit Pilzsauce

500 g Fusilli freschi

Salzwasser, siedend

Teigwaren al dente kochen, abtropfen

### Pilzsauce

20 g Butter

in einer Pfanne warm werden lassen

je 1 Schalotte und Knoblauchzehe fein hacken, andämpfen

500 g gemischte Pilze

(z. B. Steinpilze, Eierschwämme, Champignons) evtl. in Scheiben schneiden, mitdämpfen

je 1.5 dl Weisswein und Hühnerbouillon

25 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten, abgetropft, gehackt

1 TL Tomatenpüree

alles begeben, mischen, ca. 20 Min. köcheln

1 dl Rahm

dazugiessen, ca. 5 Min. weiterköcheln

½ EL Thymianblättchen

begeben

½ TL Salz wenig Pfeffer

würzen, mit den Teigwaren mischen