

# Italienische Rezepte

## Kutteln Nach Benediktiner Art Trippa All'Olivetana

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Fleisch, Innerei, Italien, Kutteln

---

	Salz	850 g	Geschälte Tomaten (Dose)
5	Zwiebeln	4	Eier
1	Möhre	50 g	Magerer Speck
50 g	Sellerie	2	Knoblauchzehen
3	Lorbeerblätter	8	Essl. Olivenöl
1 Teel.	Pfefferkörner		Pfeffer (Mühle)
500 g	Kutteln; vom Fleischer - geputzt und gebrüht	1 Bund	Glatte Petersilie
300 g	Auberginen	100 g	Pecorino; frisch gerieben

---

Wasser mit Salz, einer gepellten Zwiebel, gewürfelter Möhre, gewürfelter Sellerie, Lorbeer und Pfefferkörnern aufkochen. Die Kutteln darin 1,5 Std. kochen, herausnehmen, abkühlen lassen und in feine Streifen schneiden.

Inzwischen die Auberginen in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, salzen und 1 Std. ziehen lassen.

Tomaten abtropfen lassen und grob zerschneiden. Eier hart kochen, pellen und in Scheiben schneiden. Speck fein würfeln. Restliche Zwiebeln und Knoblauch pellen und fein würfeln.

Speck, Zwiebeln und den Knoblauch in 2 El Öl anbraten. Kutteln zugeben, 5 Min. mit braten, salzen und pfeffern. Tomaten zugeben. Kutteln zugedeckt 45 Min. sanft schmoren.

Inzwischen Petersilie hacken. Auberginen abspülen, trocknen und in 4 El Öl von jeder Seite schnell braun braten.

Kutteln noch einmal mit Salz und Pfeffer würzen, Petersilie unterrühren. Eine feuerfeste Form mit etwas Öl ausfetten. Abwechselnd Auberginen, Kutteln, geriebenen Käse und Eischeiben einschichten. Oben mit Käse bestreuen.

Kutteln im vorgeheizten Ofen (225 Grad, Gas 4, 2. Leiste v.u.) 20 Min. backen, dann in der Form servieren.