

Genießen

Herminas Gespür fürs Glück

Liebe geht durch den Magen – das hat die Köchin selbst erfahren. Und sie ist sicher: Eine Geheim-Zutat sind sonnengereifte Tomaten

Ab ins Körbchen
Hermina Deiana hilft
bei der Ernte in Italien



Tomaten-Tarte
mit Parmesan
Rezept Seite 32



Tomaten-Diva
Hermina ist großer Fan
von neapolitanischer
Tomatensoße und
kreierte die „Salsa
Paradiso“

Text: Sibylle Hettich
Rezepte und Umsetzung: House of Food

Es war sofort Amore, als sie ihn zum ersten Mal sah. Hermina Deiana (55) war 18 - und Antonio gerade von Neapel nach Deutschland gezogen, um das Lokal seines Vaters zu übernehmen. Als sie dort Pizza bestellte, begegneten sie sich ... Mit Charme, wundervollen Kochkünsten und italienischem Lebensstil eroberte Antonio ihr Herz im Nu. An langen Tafeln zusammensitzen, zu genießen, andere spontan einzuladen – das fand sie wundervoll.

Fruchtige Tomatensoße ist die Basis für viele italienische Gerichte
Hermina Deiana erinnert sich gut, wie sie zum ersten Mal Antonios Familie in Neapel besuchte und die hausgemachte Tomatensoße probierte. Die beste Soße, die sie je gegessen hatte! Sie lernte, ▶

Tomaten-Chutney mit Burrata

Rezept Seite 32

tina
Koch-
Studio





Die Mamas in Neapel kochen im Sommer kiloweise Tomaten ein!

Hermina entdeckte in Italien nicht nur die große Liebe, sondern auch ihre Leidenschaft für italienisches Essen

dass die neapolitanischen Mamas jeden Sommer kiloweise frisch geerntete Roma-Tomaten einkochen. Die köstliche Soße, die sie daraus zaubern, stellt für ein ganzes Jahr die Rettung im Alltag dar. Unglaublich, welche Gerichte im Handumdrehen daraus entstehen: mit Gemüse, Fleisch und natürlich Pasta und Pizza!

Auf ihrer Website verrät Hermina tolle Familienrezepte

Mit dem kostbaren Rezept in der Tasche kehrte Hermina nach Hause zurück und hatte eine Idee: Die Soße würde den Menschen in Deutschland sicher auch gut schmecken! Nach dem Vorbild des neapolitanischen Originals komponierte sie ihre „Salsa Paradiso“ und startete den Online-Verkauf unter www.hermina-tomaten-sauce.de. Unter dem Button „Rezepte“ verrät sie, was man Tolles damit kochen kann.

Im August fährt Hermina wieder nach Italien. Auf Feldern bei Bologna hat sie einen Tomatenproduzenten mit den perfekten Früchten entdeckt. Vor Ort wird die Soße eingekocht und in Gläser abgefüllt. Wer in Deutschland eines davon öffnet, wird von dem fruchtigen Duft sofort in sonnige Kochlaune versetzt! ■



tina KOCH-Studio

Tomaten-Frikadellen mit Bulgur
Rezept Seite 32



Buonissimo! Auf Feldern bei Bologna entdeckte Hermina einen Tomatenproduzenten mit perfekten Früchten



Allrounder Ein Vorrat an selbst gemachter Soße kann im Alltag die Rettung sein

Original-Rezept aus Italien Herminas Tomatensoße

Für 3 Gläser (à ca. 1 Liter): 5 kg reife Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten und grob zerteilen. 200 g Zwiebeln, 200 g Karotten und 100 g Staudensellerie klein würfeln und in 100 ml Olivenöl andünsten, danach pürieren. Die Tomatenstücke dazugeben und mit 3 TL Meersalz, 1 TL Zucker und 1 TL Oregano würzen. 5 Basilikumblätter dazugeben und auf kleinster Stufe für mehrere Stunden einkochen, zwischendurch umrühren. Fertige Soße in 3 saubere, fest verschließbare Gläser füllen und ca. 5 Minuten umgedreht auf den Deckel stellen.

In Herminas Kochbuch „Verrückt nach Tomaten-sauce“ stehen über 50 Ideen, wie man Tomatensoße zu typisch italienischen Gerichten verarbeiten kann