

Vickys Dinner im Münsterland

Alle drei Rezepte vom 15. September 2026

„Bella Italia bi us“

Bruschette³ · Ravioli · Panna Cotta mit Himbeeren und weißer Schokolade

Für 5 Portionen · nach den veröffentlichten Rezeptangaben aus „Das perfekte Dinner“

Hinweis

Die Zutatenmengen entsprechen den veröffentlichten Rezeptseiten. Die Zubereitung ist kompakt und in eigenen Worten zusammengefasst. Bei Angaben wie „nach Bedarf“ oder Zutaten ohne konkrete Mengenangabe wurde bewusst nichts ergänzt.

Quellen: RTL / VOX und Chefkoch, abgerufen am 15.09.2026.

1. Vorspeise

Bruschette³ - Tomate | Zwiebel & Ziege | Schinken & Basilikum

Arbeitszeit: ca. 40 Min. · Backzeit: ca. 45 Min. · Ruhezeit: bis zu 6 Std.

Ciabatta

400 g	Weizenmehl Type 405
1 TL	Zucker
1 TL	Salz
1/4 Würfel	Frischhefe
270 ml	lauwarmes Wasser

Tomaten-Bruschetta

2	vollreife, aromatische Tomaten
1	Knoblauchzehe
1 EL	Olivenöl
nach Geschmack	Salz und Pfeffer
1/2	Mozzarella, optional

Basilikum-Pesto

1 Bund	Basilikum
1 TL	Parmesan
1 EL	Pinienkerne
2 EL	Olivenöl
nach Geschmack	Salz und Pfeffer
etwas	Parmaschinken

Zwiebel-Chutney

500 g	rote Zwiebeln
25 g	Olivenöl
200 g	Rotweinessig
200 g	Zucker
1 TL	Salz
1/2	Chilischote
etwas	Ziegenfrischkäse

Zubereitung

1. Ciabatta: Mehl, Zucker, Salz, Hefe und lauwarmes Wasser zu einem sehr weichen Teig verrühren. Abgedeckt mindestens 2 Stunden ruhen lassen. Danach auf bemehlter Fläche mehrfach vorsichtig falten und zwischen den Faltvorgängen nochmals ruhen lassen.
2. Den Teig zu einem länglichen Brot formen, weitere 30 Minuten gehen lassen und bei 220 °C Umluft ungefähr 22 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen.

3. Tomaten-Bruschetta: Tomaten klein würfeln, Knoblauch fein hacken und beides mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen. Optional gewürfelten Mozzarella unterheben.
4. Pesto: Basilikum mit Parmesan, Pinienkernen und Olivenöl fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Zwiebel-Chutney: Rote Zwiebeln in Streifen schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Chili, Zucker, Salz und Rotweinessig zugeben und sanft einkochen, bis die Mischung weich und sämig ist. Danach mindestens 6 Stunden kalt durchziehen lassen.
6. Zum Servieren das Ciabatta in Scheiben schneiden und drei Varianten anrichten:
Tomaten-Bruschetta, Basilikum-Pesto mit Parmaschinken sowie Ziegenfrischkäse mit Zwiebel-Chutney.

2. Hauptgericht

Ravioli | Spinat | Parmesan

Arbeitszeit: ca. 45 Min. · Kochzeit: ca. 15 Min. · Ruhezeit: ca. 1 Std.

Ravioliteig

400 g	Mehl
4	Eier
1 Schuss	Olivenöl
nach Bedarf	Wasser

Füllung

250 g	Ricotta
400 g	Spinat
200 g	frisch geriebener Parmesan
nach Geschmack	Muskat
nach Geschmack	Knoblauch
nach Geschmack	Salz und Pfeffer
ohne Mengenangabe	Rucola

Sauce

100 g	Speck
250 g	Pilze nach Geschmack
200 g	Sahne
nach Bedarf	frisch geriebener Parmesan

Zum Anrichten

1 Handvoll	Rucola
etwas	frisch geriebener Parmesan

Zubereitung

1. Für den Nudelteig Mehl, Eier und Olivenöl verkneten. Falls nötig wenig Wasser einarbeiten, bis ein glatter Teig entsteht. In Folie wickeln und etwa 1 Stunde kalt ruhen lassen.
2. Für die Füllung den Spinat mit Muskat erhitzen, bis überschüssige Flüssigkeit verdampft ist. Abkühlen lassen und mit Ricotta mischen. Mit Knoblauch, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Den Teig portionsweise sehr dünn ausrollen. Kleine Mengen Füllung mit Abstand aufsetzen, Teig darüberlegen bzw. zusammenklappen, Ravioli ausstechen und die Ränder sorgfältig verschließen.
4. Ravioli in kochendem Salzwasser wenige Minuten garen. Sobald sie an die Oberfläche steigen, herausnehmen und abtropfen lassen.
5. Für die Sauce Speck würfeln und anbraten. Pilze in Streifen zugeben, würzen und garen. Mit Sahne ablöschen und nach gewünschter Konsistenz Parmesan einrühren.
6. Ravioli mit der Sauce anrichten und mit Rucola sowie weiterem Parmesan vollenden.

3. Dessert

Sahne | Himbeeren | weiße Schokolade

Arbeitszeit: ca. 25 Min. · Kochzeit: ca. 5 Min. · lange Kühl-/Gefrierzeit einplanen

Panna Cotta

1	Vanilleschote, davon das Mark
4 Blätter	Gelatine
400 g	Sahne
60 g	Zucker

Himbeerspiegel

1 Packung	Himbeeren
1 EL	Puderzucker

Dekoration

100 g	weiße Kuvertüre
-------	-----------------

Zubereitung

1. Vanilleschote längs öffnen und das Mark herauskratzen. Gelatine nach Packungsangabe in kaltem Wasser einweichen.
2. Sahne, Zucker und Vanillemark kurz aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine in der warmen Sahne vollständig auflösen.
3. Die Masse in Schälchen füllen und mindestens 6 Stunden kalt stellen, bis die Panna Cotta fest ist.
4. Himbeeren mit Puderzucker fein pürieren. Wer es süßer mag, kann nach Geschmack etwas mehr Puderzucker verwenden.
5. Weiße Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen, dünn auf Backpapier verstreichen und vollständig aushärten lassen. Das veröffentlichte Rezept sieht dafür eine lange Gefrierzeit vor. Vor dem Servieren in Stücke brechen.
6. Panna Cotta mit Himbeerspiegel anrichten und mit den Stücken aus weißer Schokolade dekorieren.

Sendung: „Das perfekte Dinner“, Tag 2 im Münsterland, Dienstag, 15.09.2026.
Gastgeberin Vicky serviert ihr Menü unter dem Motto „Bella Italia bi us“.