

Essen und sich wohlfühlen

LebensART ist essen gegangen und wird auch künftig für seine Leser essen gehen. Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, nicht „Kochmützen“ und „Sterne“ in den Vordergrund zu stellen, sondern Service und Freundlichkeit. Die Qualität und die Zubereitung eines Essens ist natürlich ausgesprochen wichtig, aber es schmeckt einfach besser in einer freundlichen Umgebung. **Die Zeiten, in denen Reserviertheit, ja sogar Unfreundlichkeit und extrem übersichtliche Portionen „in“ waren, sind glücklicherweise vorbei.** Wenn Sie, liebe Leserinnen und Leser einen (geheimen) Tipp haben, lassen Sie es uns bitte wissen.

Hier ist unser Tipp: Ganz neu in der Voßstr. 42, **das Ristorante Fellini.** Franco Scevola hat im April die Räume vom langjährigen Ristaurante da Toni übernommen und hat sich viel vorgenommen. Aber es wird ihm nicht schwerfallen, denn er liebt seinen Beruf, die moderne italienische Küche und natürlich den Umgang mit seinen Gästen. Und das Team im Fellini ist schon nach so kurzer Zeit ein eingespieltes Team. Freundlichkeit wird groß geschrieben und das auch noch bei einem voll besetzten Restaurant. Die Küche ist hervorragend: frisch, wohlschmeckend und hübsch anzuschauen.



Warum der Name Fellini? Franco: „**Fellini suchte immer das Neue, noch nicht bekannte und war in seinen Ideen oft auch provokant. Ich versuche das Neue in der italienischen Küche, für viele vielleicht noch nicht bekannt und manchmal eventuell auch etwas provokant.**“

Keine Angst liebe Pizza/Pasta-Freunde: Es gibt auch alle bekannten und beliebten Pizzen und Pasta in jeder Variation! Aber Sie haben die Möglichkeit, eingefahrene Geschmacksgleise auf

angenehme Art zu verlassen. Fragen Sie Franco oder Bernardo nach ihrem Tages-Tipp.

Francos Wunsch: „**Ich wünsche mir, dass unsere Gäste das Restaurant mit einem Lächeln betreten und mit einem Lächeln wieder verlassen können.**“

Ich ging mit einem breiten Grinsen und habe wieder einen „Lieblings-Italiener“ gefunden. *KS*

Der Fellini-Tipp zum Nachkochen.

(Auf meinen Wunsch hin, sehr einfach!)

Parmigiana

(Auberginen-Lasagne) für ca. 4 Personen



3 Auberginen
etwas Öl
2 kleine Dosen
geschälte Tomaten
2 Morzarella
Parmesan-Käse
1 Knoblauchzehe
Pfeffer, Salz

Von den Auberginen die dunkle Haut entfernen, (wird sonst bitter)

in dünne Scheiben schneiden
und in dem Öl kurz anbraten.

Die geschälten Tomaten leicht pürieren
(soll eine nicht zu dünne Tomatensoße ergeben),
mit Pfeffer, Salz und der (zerdrückten)
Knoblauchzehe würzen.

1. Als erste Schicht in die Auflaufform einen Teil der Tomatensoße geben,
2. Schicht, einen Teil der Auberginen
3. Schicht, einen Teil gewürfelten Morzarella
4. Schicht, mit Parmesan bestreuen/belegen

Das wiederholen Sie noch zweimal.
Die oberste Schicht: Tomatensoße, Morzarella, Parmesa.

Den Auflauf im Ofen bei 220 Grad,