

Rezept für **4 Personen**

Saltimboca:

- 4 St. Putenbrust à 200 g
- 4 Blätter Salbei
- 8 Scheiben Speck

Zucchinitaler:

- 4 Zucchini
- 80 g Feta-Käse
- 20 eingelegte Tomaten

Für den Dip:

- 400 ml Kokosmilch
- 300 g Kräuterfrischkäse
- 100 g Roquefort-Käse
- etwas Salz, Pfeffer

Ein Rezept von

**Daniele Maula**

## Saltimbocca von der Pute im Speck- mantel mit Salbei

Das Putenfleisch waschen und trockentupfen.  
Den Speck auslegen und mit den Salbeiblättern belegen.  
Die Putenbrust darin einwickeln und auf den Grill legen.  
Das Putenfleisch gar grillen und danach mit dem Ko-  
kos-Kräuterfrischkäse-Dip servieren.

## Zucchinitaler mit Feta und getrockneten Tomaten

Zucchini der Länge nach in dünnen Scheiben schneiden  
und Grillen. Jeweils zwei Scheiben über Kreuz legen und  
den Fetakäse, zusammen mit den eingelegten Tomaten, in  
die Mitte legen. Alles zu einem Päckchen zusammenfallen  
und nochmal kurz angrillen und mit dem Dip servieren.

## Kokos-Kräuterfrischkäse-Dip

Alle Zutaten in einem Topf erhitzen und den Dip tzu den  
gerichten servieren.



**NaturEnergie**

von Energiedienst



## Kochen mit ganz viel Amore – Daniel Maula alias „Luigi“

Daniel Maula, alias „Luigi“, ist ein leidenschaftlicher Food Artist, der seiner Berufung nachgeht. Der gebürtige Maulburger kreiert, mit Zugabe seiner wichtigsten Zutat – AMORE, also mit viel Liebe zum Detail, außergewöhnliche Gerichte für jeden Geschmack! Hierbei greift er gerne auch aktuelle Trends auf und verwandelt so beispielsweise Gemüse in Nudeln. Low Carb und vegetarische Küche sind für den Kochkünstler keine Fremdworte. Ein wichtiger Punkt, der für „Luigi“ nicht außer Acht gelassen werden darf, ist das Auge. Für den Künstler gilt: „Das Auge isst mit!“ Seine Gerichte überzeugen also nicht nur kulinarisch, sondern auch optisch, deshalb versteht er sich als Food Artist und weniger als klassischer Koch. Dass er ein Meister auf seinem Gebiet ist, bewies er bereits im Februar 2015 bei der ZDF-Kochshow „Küchenschlacht“, an der Seite von Fernsehkoch Alfons Schuhbeck. Mit viel Charme und lustigen Sprüchen sorgte er für besonders unterhaltsame Sendungen.

Ein weiteres Highlight in 2015 war der Auftakt seiner Kochkurse für die Volkshochschule Schopfheim. Diese kamen im Rahmen der SWR1-Pfännle-Tour zustande, die im Herbst 2015 Station in Schopfheim machte. Denn, wenn er nicht auf der Bühne steht, legt er seinen Künstlernamen „Luigi“ ab und gibt als Daniel Maula sein Wissen weiter. Seine Kochkurse richten sich an Männer, Frauen oder Kinder und zeichnen sich durch abwechslungsreiche Themen aus. Mitmachen lohnt sich auf jeden Fall und macht zudem jede Menge Spaß!

Mehr von „Luigi“ gibt es auf seiner Facebook-Seite „Luigi’s Kochstudio“ – reinschauen lohnt sich!

### Daniele Maula

Kupfergasse 2  
D-79689 Maulburg

d.maula@web.de  
+49 (0) 176 / 21 96 84 07



**Strom**



**Gas**



**Energielösungen**

