

EMILY FERGUSON

FAST SCHON *Meer*

Willkommen am Comer See ♥

Liebe Leserin,

wie schön, dass du hier bist.

Vielleicht hast du *Fast schon Meer* gerade beendet.
Vielleicht sitzt du gerade mit einem Kaffee oder
einem Glas Prosecco auf deinem Balkon und möchtest
noch ein kleines bisschen länger am Comer See bleiben.

Genau dafür habe ich dieses kleine Genussheft gestaltet.
Darin findest du Speisen und Getränke, die Sina und Finn
auf ihrer Reise begleiten – vom berühmten Limoncello bis
zu den cremigen Zitronen-Tagliolini.

Die Rezepte sind eine Einladung, den Zauber des Romans
mit nach Hause zu nehmen. Vielleicht schmecken sie sogar
ein kleines bisschen nach Urlaub, Sonne und Dolce Vita.

Buon appetito! ♥

Ich wünsche dir ganz viel Freude beim Nachkochen,
Genießen und Träumen.

Alles Liebe

Emily





FINNS HAUSGEMACHERTER *Limoncello*

Ein Schluck Sonne.
Ein Gefühl von Italien.



EINE FLASCHE VOLLER ERINNERUNGEN

*„Ich handle nicht mit Wasser,
sondern mit Limoncello.“*

– Finn



ZUTATEN

für ca. 1 Liter Limoncello

- 10 unbehandelte Zitronen (am besten Bio)
- 1 Liter Wodka (mind. 40 % vol)
- 700 g Zucker
- 1 Liter Wasser



SO GEHT'S

- Die Zitronen heiß waschen und die Schale dünn abreiben. Darauf achten, dass das Weiße nicht mit abgerbt wird.
- Die Zitronenschalen in ein großes Glas geben und mit dem Wodka übergießen. Gut verschlossen und 7–10 Tage an einem kühlen, dunklen Ort ziehen lassen. Gelegentlich schütteln.
- Für den Sirup Zucker und Wasser in einem Topf aufkochen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Anschließend abkühlen lassen.
- Den Wodka durch ein feines Sieb oder ein Tuch abseihen und die Zitronenschalen gut ausdrücken.
- Den abgekühlten Zuckersirup dazugeben und alles gut verrühren.
- In saubere Flaschen füllen und mindestens 2–3 Wochen ruhen lassen. Je länger, desto besser!



ZUBEREITUNG
ca. 20 Min.



ZIEHEN
7–10 Tage



HALBARKEIT
ca. 1 Jahr



PERFEKT ALS
Digestif



Tipp von Finn: Am besten eiskalt genießen – als Digestif nach einem guten Essen oder einfach, weil der Moment es verdient.

Salute!



Wusstest du schon?



ZITRONENDUFT

AM Comer See



EIN HAUCH VON DOLCE
VITA IN JEDER BRISE. 

 Wer im Frühling oder Sommer am Comer See unterwegs ist, begegnet ihnen überall leuchtend gelben Zitronen, die in den Gärten prachtvoller Villen, auf sonnigen Terrassen und in liebevoll gepflegten Innenhöfen wachsen.

 Dank des milden Klimas gedeihen Zitrusbäume hier seit Jahrhunderten und verleihen der Region ihren ganz besonderen Duft. Gemeinsam mit Oleandern, Olivenbäumen und Palmen prägen sie das mediterrane Flair, das den Comer See so einzigartig macht.

 Besonders rund um historische Villen wie die Villa Monastero, die Villa Melzi oder die Villa Carlotta wachsen bis heute Zitronen- und Orangenbäume. Beim Spaziergang durch die blühenden Gärten mischt sich ihr frischer Duft mit dem See, den Bergen und der warmen Sommerluft – ein Moment, das viele Besucher nie vergessen.

 Vielleicht ist genau das der Grund, warum Zitronen in Fast schon Meer immer wieder auftauchen. Sie stehen für Leichtigkeit, Sommer und das Gefühl, endlich angekommen zu sein.

Manchmal sind es die
kleinen Dinge – wie
der Duft einer Zitrone
– die einen Moment
unvergesslich machen.



Emilys Tipp

Wenn du den Comer See selbst besuchst, solltest du dir mindestens einen der wunderschönen Villengärten anschauen:



Villa Monastero (Varella)

Ein botanischer Traum direkt am Seerand mit mediterranen Pflanzen und herrlichen Ausblicken.



Villa Melzi (Bellagio)

Elegante Parkanlagen mit Zitrusbäumen, Skulpturen und einer schönsten Uferpromenade des Comer Sees.



Villa Carlotta (Tremezzo)

Berühmt für ihre prachtvollen Gärten mit exotischen Pflanzen, alten Bäumen und traumhaften Blicken über den See.

WUSSTEST DU SCHON?

Obwohl sie berühmtesten Limonaden in der Lombardei vor allem am Gardasee entstanden, gehören Zitronenbäume heute auch zum typischen Bild vieler Villengärten am Comer See. Ihr Duft begleitet Besucher durch den ganzen Sommer – und macht einen Spaziergang am See zu einem besonderen Erlebnis.



Sinas

ZITRONEN-TAGLIOLINI

mit Parmesan
und Pinienkernen

Das erste Abendessen, das Finn für Sina organisiert - einfach, leicht und voller Sonne. Ein Gericht, das nach Italien schmeckt und nach Ankommen.

ZUTATEN

für 2 Personen

- 250 g Tagliolini (oder Spaghetti)
- 2 Bio-Zitronen
- 50 g Parmesan, frisch gerieben
- 2 EL Pinienkerne
- 2 EL Butter
- 2 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Frische Petersilie oder Basilikum



ZUBEREITUNG
ca. 20 Min.



KOCHZEIT
ca. 10 Min.



SCHWIERIGKEIT
einfach

Finns Tipp

Die Schale der Zitrone enthält die ganzen Aromen.
Nur das Gelbe abreiben – dann schmeckt es herrlich frisch und nicht bitter.



SO GEHT'S

- 1 Die Zitronen heiß abwaschen und die Schale fein abreiben. Den Saft einer Zitrone auspressen.
- 2 Die Tagliolini in reichlich Salzwasser al dente kochen.
- 3 In einer großen Pfanne die Butter mit dem Olivenöl schmelzen lassen. Die Pinienkerne darin goldbraun rösten.
- 4 Die abgeriebene Zitronenschale und den Zitronensaft dazugeben und kurz erwärmen.
- 5 Die abgetropfte Pasta in die Pfanne geben und gut mit der Soße vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 6 Mit Parmesan und frischen Kräutern bestreuen und sofort servieren.

Manchmal braucht es nicht mehr als Zitrone, Pasta und gute Gesellschaft. ♥



Unterwegs mit Emily ♥

MENAGGIO

entdecken ♥

IM HERZEN DES COMER SEES

Der Ort, an dem Sina ungeplant strandet –
und an dem ihr Abenteuer erst richtig beginnt.

4 HIGHLIGHTS ♥



1. PIAZZA GARIBALDI

Das lebendige Zentrum von Menaggio.
Hier laden kleine Cafés, Restaurants
und Eisdielen zum Verweilen ein.
Von der Piazza führt der Weg direkt
zur wunderschönen Seepromenade.



2. MIT DER FÄHRE NACH BELLAGIO & VARENNA

Von Menaggio aus verkehren regelmäßig
Autofähren und Passagierfähren nach
Bellagio und Varenna. Dank der
zentralen Lage ist Menaggio der ideale
Ausgangspunkt, um den mitterleeren
Comer See zu erkunden.



3. DIE SEEPROMENADE

Eine der schönsten Promenaden
am Comer See! Palmen, bunte
Blumenbeete und zahlreiche
Sitzbänke machen sie zum perfekten
Ort für einen Spaziergang oder
ein Gelato mit Seeblick.



4. DIE ALTSTADT

Hinter der Piazza beginnt ein Netz
aus schmalen Kopfsteinpflastergassen
mit kleinen Geschäften, alten Häusern
und versteckten Innenhöfen. Von den
Hügel hinaufgeht, erreicht den
mittelalterlichen Ortsteil Castello –
mit traumhaften Ausblicken über den See.



Szene aus dem Buch ♥



Hier kommt Sina nach dem Unfall
zum ersten Mal in Menaggio an.
Überwältigt von der Schönheit des
Sees und des Ortes merkt sie:
Vielleicht beginnt genau hier
Sinas größtes Abenteuer.



WUSTEST DU SCHON? ♥



Menaggio liegt genau dort, wo sich die
drei Arme des Comer Sees am nächsten kommen.
Deshalb ist der Ort der ideale Ausgangspunkt,
um Bellagio, Varenna und viele der schönsten
Villen bequem mit der Fähre oder dem
Auto zu erreichen.



Noch mehr zu entdecken ... ♥

- ♥ Spazierte bis zum Strandbad Lido di Menaggio – perfekte für eine kleine Abkühlung an warmen Tagen.
- ♥ Besuche die Kirche San Stefano mit ihrem schönen Campanile direkt am Seeufer.
- ♥ Lust auf einen Ausflug? Mit dem Boot erreicht du Bellagio in ca. 15 Minuten und Varenna in ca. 35 Minuten.



Gut zu wissen ♥

- 🕒 Beste Reisezeit:
April bis Oktober
- 📷 Perfekt für:
Spaziergänge, Gelato,
Boottouren und entspannte Momente
mit Seeblick.



APEROL Spritz

DER SONNENUNTERGANG IM GLAS



Wenn Finn nach einem langen Tag hinter der Bar endlich Zeit hat, setzt er sich mit Sina auf die Terrasse, schaut über den See und sagt:

„Ein Aperol Spritz – und der Tag ist perfekt.“

Leicht, spritzig und ein kleines bisschen bittersüß.
Genau wie Italien.

ZUTATEN

für 1 Glas

- 3 cl Aperol
- 6 cl Prosecco (gut gekühlt)
- 3 cl Soda oder Mineralwasser
- Eiswürfel
- 1 Scheibe Orange



SO GEHT'S

- 1 Ein großes Weinglas mit Eiswürfeln füllen.
- 2 Aperol hineingießen.
- 3 Mit Prosecco aufgießen.
- 4 Einen Schuss Soda dazugeben.
- 5 Sanft umrühren und mit einer Orangenscheibe garnieren.

Sinas Moment ♥

Für Sina ist dieser Drink mehr als nur ein Getränk. Er bedeutet: ankommen, tief durchatmen und den Augenblick genießen.



♥ Finns Tipp

Nimm einen guten Prosecco und bitte nicht zu viel rühren – sonst verliert der Spritz seine Spritzigkeit. Und: immer mit Eis!



Manchmal ist es genau das Richtige, den Moment nicht festzuhalten – sondern einfach zu genießen. ♥



ZITRONENEIS

wie in Italien ♥

FRISCH. FRÜCHTIG. UNWIDERSTEHLICH.



„Das ist Sommer in einer Schale“,
würde Finn sagen.

Creemig, zitronig und erfrischend –
das perfekte Gelato für laue Abende
am Comer See. ♥



ZUTATEN

für ca. 1 Liter Eis



- ♥ 500 ml Vollmilch
(3,5 % Fett)
- ♥ 250 ml Sahne
150 g Zucker
- ♥ 1 Bio-Zitrone
(ungespritzt)
- ♥ 4 Eigelb (Größe M)
- ♥ 1 Prise Salz



Emilys Tipp ♥

Für ein besonders intensives Aroma
verwende unbedingt unbehandelte
Zitronen vom Comer See, wenn du
sie findest. Die Duft ist einfach
unvergleichlich! ♥

ZUBEREITUNG ♥

♥ 1. ZITRONEN VORBEREITEN

Die Zitrone heiß waschen und die Schale fein abreiben. Den Saft auspressen (ca. 100 ml). Schale und Saft beiseitestellen.

♥ 2. CUSTARD ZUBEREITEN

Milch, Sahne, 100 g Zucker, Zitronenschale und eine Prise Salz in einem Topf langsam erhitzen (nicht kochen). In einer Schüssel Eigelb mit dem restlichen Zucker (50 g) cremig aufschlagen. Die heiße Milchsauce nach und nach unter ständigem Rühren zum Eigelb geben.

♥ 3. CREMIG KOCHEN

Alles zurück in den Topf geben und bei milderer Hitze unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Mischung leicht eindickt und bei ca. 82 °C die „zur Rose abziehen“-Stufe erreicht (an der Rückseite eines Löffels bleibt eine Creme-Linie haften). Nicht kochen!

♥ 4. AROMATISIEREN

Vom Herd nehmen und den Zitronensaft einrühren. Die Creme durch ein feines Sieb in eine Schüssel geben. Abdecken (Frishaltfolie direkt auf die Oberfläche legen) und vollständig abkühlen lassen. Am besten 4 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank.

♥ 5. EIS SCHLEUDERN

Die gut gekühlte Masse in der Eismaschine nach Herstellerangabe cremig gefrieren lassen (ca. 25–30 Minuten).

♥ 6. FERTIG STELLEN

Das Eis in einen Behälter füllen und mindestens 2 Stunden im Gefrierschrank fest werden lassen.

LECKERE VARIATIONEN ♥

♥ LIMONCELLO-EIS

Nach dem Abkühlen 2 El. Limoncello in die Masse rühren – ergibt eine herrlich italienische Note.

♥ JOGHURT-ZITRONEN-EIS

Ersetze 100 ml Sahne durch 100 g griechischen Joghurt für eine leichte, erfrischende Variante.



Buon appetito! ♥

Am besten schmeckt das Zitroneneis
pur, mit einem frischen Minzblatt
oder als Begleiter zu einem Stück
Torta Mascia. ♥



BELLAGIO

entdecken ♡

DIE PERLE DES COMER SEES

Bellagio gilt nicht umsonst als einer der schönsten Orte am Comer See. Eleganz, Natur und italienische Lebensfreude treffen hier auf einzigartige Weise aufeinander.



1. DIE GÄRTEN DER VILLA MELZI

Einer der schönsten botanischen Gärten Italiens. Zwischen Skulpturen, exotischen Pflanzen und alten Zitrusbäumen eröffnet sich immer wieder ein traumhafter Blick auf den See. Die Gärten wurden Anfang des 19. Jahrhunderts angelegt und gehören zu den bekanntesten Schenswürdigkeiten Bellagios.



2. PUNTA SPARTIVENTO

An der Punta Spartivento treffen die drei Arme des Comer Sees aufeinander. Nach einem kurzen Spaziergang vom Ortszentrum wirst du mit einem der schönsten Panoramablicke der Region belohnt.



3. DIE ALTSTADT

Enge Natursteingassen, kleine Boutiquen, bunte Häuser und blühende Balkone machen Bellagio zu einem der fotogensten Orte Italiens. Besonders schön ist die berühmte Salita Serbelloni, eine steile Treppengasse voller Cafés und Geschäfte.



4. FÄHREN ÜBER DEN SEE

Von Bellagio aus verkehren regelmäßig Fähren nach Menaggio und Varenna. Gerade deshalb eignet sich der Ort perfekt als Ausgangspunkt für eine Rundfahrt über den mittleren Comer See.



Szene aus dem Buch ♡

Bellagio fühlt sich an wie ein Ort, an dem die Zeit langsamer vergeht. Zwischen den blumengeschmückten Gassen, dem Duft nach Zitronen und dem glitzernden Wasser versteht man sofort, warum der Comer See Menschen verzaubert.



Emilys Tipp ♡

Wenn du nur einen Spaziergang in Bellagio machst, dann lauf vom Ortszentrum bis zur Punta Spartivento. Unterwegs kommst du an kleinen Cafés, versteckten Gassen und traumhaften Aussichtspunkten vorbei – und am Ende wartet einer der schönsten Blicke über den Comer See.



Emilys Lieblingsmoment ♡

Setz dich mit einem Zitroneneis auf die niedrige Mauer an der Punta Spartivento. Vor dir treffen sich die drei Arme des Comer Sees, während die Fähren lautlos übers Wasser gleiten. Für mich ist das einer der schönsten Orte am gesamten Comer See.



WUSSTEST DU SCHON?

Bellagio liegt genau auf der Landzunge, an der sich die drei Arme des Comer Sees treffen. Diese besondere Lage macht den Ort seit Jahrhunderten zu einem der bekanntesten und beliebtesten Reiseziele der Region.



SEIDENSTADT MIT TRADITION

Bellagio liegt im Herzen der historischen Seidenregion von Como. Seit dem 16. Jahrhundert war die Seidenproduktion eine der wichtigsten Wirtschaftssäulen der Region – ein Erbe, das man bis heute in wunderschönen Stoffen und Manufakturen entdecken kann.





FOCACCIA

wie in Italien ♥

AUSSEN KNUSPRIG. INNEN LUFTIG.
EINFACH UNWIDERSTEHLICH.



Frisch aus dem Ofen, mit Olivenöl
und Meersalz – dazu ein Glas
Wein und der Blick auf den Comer See.
La dolce vita pur! ♥



ZUTATEN

für ein Backblech (ca. 30 x 40 cm)

- ♥ 500 g Weizenmehl (Type 550)
- ♥ 1 Würfel frische Hefe (42 g)
oder 1 Päckchen Trockenhefe (7 g)
- ♥ 1 ½ TL Salz
- ♥ 1 TL Zucker
- ♥ 350 ml lauwarmes Wasser
- ♥ 4 EL Olivenöl extra vergine
+ etwas zum beträufeln
- ♥ Meersalzflöckchen
- ♥ Frischer Rosmarin
- ♥ Optional: Oliven,
Kirschtomaten



ZUBEREITUNG ♥

1 HEFETEIG ANSETZEN

Hefe in lauwarmen Wasser mit dem Zucker auflösen und 5 Minuten stehen lassen. Mehl und Salz in eine große Schüssel geben. Hefewasser und 4 EL Olivenöl hinzufügen und alles zu einem weichen, leicht klebrigen Teig verkneten (ca. 8–10 Minuten von Hand oder 5 Minuten mit der Küchenmaschine).

2 TEIG GEHEN LASSEN

Die Schüssel mit einem sauberen Tuch abdecken und den Teig an einem warmen Ort 1–1½ Stunden gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3 TEIG AUF DEM BLECH

Ein Backblech gut mit Olivenöl einfetten. Den Teig daraufgeben und mit den Fingerspitzen vorsichtig auseinanderziehen, bis er das ganze Blech ausfüllt. Nochmal 20–30 Minuten gehen lassen.

4 TYPISCHE DELLEN

Mit den Fingern tiefe Dellen in den Teig drücken (das gehört dazu!). Mit etwas Olivenöl beträufeln.

5 TOPPINGS

Mit frischem Rosmarin, Meersalzflöckchen und nach Belieben Oliven oder Kirschtomaten belegen. Nochmals etwas Olivenöl darüberträufeln.

6 BACKEN

Im vorgeheizten Ofen bei 220 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 20–25 Minuten goldbraun backen. Am besten noch warm genießen!

Emilys Tipp ♥

Das Geheimnis einer guten Focaccia ist viel Zeit und gutes Olivenöl. Lass dir beim Gehen des Teigs Zeit – es lohnt sich!



Leckere Variationen ♥

- ♥ **Zitronen-Focaccia:**
Abgeriebene Zitronenschale und etwas Thymian dazugeben.
- ♥ **Tomaten-Focaccia:**
Halbierte Kirschtomaten mit in den Teig drücken und mit Oregano bestreuen.
- ♥ **Oliven-Focaccia:**
Entsteinte Oliven in den Teig drücken und mit Knoblauchöl beträufeln.



Buon appetito! ♥

Am besten schmeckt die Focaccia lauwarm – pur, mit Olivenöl und Meersalz oder als Begleitung zu Antipasti, Salat und einem Glas Wein.



Ein Stück Italien – direkt bei dir zu Hause. ♥



ZITRONENKUCHEN

wie in Italien ♥

SAFTIG. FRISCH. SONNIG.
EIN STÜCK DOLCE VITA.

Einfacher Zitronenkuchen, der nach Sommer schmeckt und dich gedanklich direkt an den Comer See entführt. Perfekt zum Kaffee am Nachmittag oder als süßer Abschluss eines italienischen Abends. ♥

ZUTATEN

für eine Springform (ca. 24 cm)

FÜR DEN TEIG

- ♥ 250 g weiche Butter
- ♥ 200 g Zucker
- ♥ 1 Päckchen Vanillezucker
- ♥ 4 Eier (Größe M)
- ♥ 250 g Mehl
- ♥ 1 Päckchen Backpulver
- ♥ 1 Prise Salz
- ♥ 100 ml Milch
- ♥ Abrieb von 2 Bio-Zitronen
- ♥ Saft von 1 Zitronen (ca. 50 ml)

FÜR DEN GUSS

- ♥ 150 g Puderzucker
- ♥ Saft von 1-2 Zitronen (nach Geschmack)

ZUBEREITUNG ♥

- 1 OFEN VORHEIZEN**
Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen.
- 2 BUTTER UND ZUCKER CREMIG RÜHREN**
Butter, Zucker und Vanillezucker in einer großen Schüssel cremig schlagen, bis die Masse hell und fluffig ist.
- 3 EIER NACH UND NACH ZUGEBEN**
Die Eier einzeln unterrühren, jedes Ei etwa 30 Sekunden einarbeiten.
- 4 TROCKENE ZUTATEN MISCHEN**
Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen und abwechselnd mit der Milch zur Butter-Ei-Masse geben. Nur kurz verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.
- 5 ZITRONE HINZUFÜGEN**
Zitronenabrieb und Zitronensaft unter den Teig heben.
- 6 BACKEN**
Teig in eine gefettete und leicht bemehlte Springform füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 45-50 Minuten backen. Stäbchenprobe machen: Bleibt kein Teig mehr am Stäbchen kleben, ist der Kuchen fertig.
- 7 ABKÜHLEN LASSEN**
Kuchen etwa 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stützen und vollständig auskühlen lassen.
- 8 GUSS ZUBEREITEN**
Puderzucker mit Zitronensaft verrühren, bis ein dickflüssiger Guss entsteht.
- 9 VERZIEREN**
Guss über den ausgekühlten Kuchen geben und nach Belieben mit etwas Zitronenabrieb verzieren. Trocknen lassen – und genießen!

Emilys Tipp ♥

Am besten schmeckt der Zitronenkuchen, wenn er ein paar Stunden durchziehen darf. So wird er besonders saftig und aromatisch. Dazu ein Cappuccino und der Moment ist perfekt. ♥

Leckere Variationen ♥

- ♥ **Zitronen-Mandel-Kuchen:**
50 g gemahlene Mandeln unter den Teig heben.
- ♥ **Joghurt-Zitronenkuchen:**
100 g Naturjoghurt statt Milch verwenden.
- ♥ **Glutenfrei:** Mehl durch eine glutenfreie Mehlmischung ersetzen.

Buon appetito! ♥

Ein Stück Sonne auf dem Teller – mediterran, leicht und herrlich erfrischend. Perfetto! La dolce vita poi. ♥

WUSSTEST DU SCHON? ♥

Zitronen gedeihen am Comer See wunderbar! Dank des milden Klimas wachsen hier aromatische *Limoni di Como* – besonders in den historischen Zitronengärten rund um den See. Ihr Duft ist ein echtes Stück Italien.



TORTA MIASCIA

wie in Italien ♥

EIN KLASSIKER VOM COMER SEE.
EINFACH. EHRlich. UNWIDERSTEHlich.

Die Torta Miascia ist ein traditioneller Kuchen aus Menaggio. Knusprig an den Rändern, butterig und zart in der Mitte – perfekt zu einem Cappuccino am Morgen oder als süßer Abschluss eines italienischen Abends. ♥

ZUTATEN

für eine Springform (ca. 24 cm)

- ♥ 200 g weiche Butter
- ♥ 200 g Zucker
- ♥ 4 Eier (Größe M)
- ♥ 200 g Mehl
- ♥ 1 Päckchen Backpulver
- ♥ 1 Prise Salz
- ♥ abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- ♥ 1 Päckchen Vanillezucker
- ♥ 50 g Pinienkerne (gehackt)
- ♥ 50 g Rosinen
- ♥ 50 g kandierte Früchte (z. B. Zitronat oder Orangat)
- ♥ Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG ♥

- 1 BUTTER UND ZUCKER CREMIG RÜHREN**
Butter, Zucker und Vanillezucker in einer großen Schüssel cremig rühren, bis die Masse hell und luftig ist.
- 2 EIER NACH UND NACH ZUGEBEN**
Die Eier einzeln unterrühren, jedes Ei etwa 30 Sekunden einarbeiten.
- 3 TROCKENE ZUTATEN MISCHEN**
Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen.
- 4 TEIG VOLLENDEN**
Die Mehlmischung nach und nach unter die Butter-Ei-Masse heben. Zitronenschale, Pinienkerne, Rosinen und kandierte Früchte hinzufügen und alles gut vermengen.
- 5 BACKEN**
Den Teig in eine gefettete Springform füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 45–50 Minuten backen. Stäbchenprobe machen: Bleibt kein Teig mehr am Stäbchen kleben, ist der Kuchen fertig.
- 6 ABKÜHLEN LASSEN**
Die Torta Miascia in der Form abkühlen lassen.
- 7 MIT PUDERZUCKER BESTÄUBEN**
Vor dem Servieren großzügig mit Puderzucker bestäuben.

Emilys Tipp ♥

Die Torta Miascia schmeckt am allerbesten, wenn sie etwas durchgezogen ist. Am nächsten Tag ist sie noch aromatischer! Dazu ein Cappuccino – und der Comer See gehört dir. ♥

Leckere Variationen ♥

- ♥ **Mit Schokolade:** 50 g dunkle Schokotropfen statt kandierter Früchte.
- ♥ **Mit Mandeln:** Pinienkerne durch gehackte Mandeln ersetzen.
- ♥ **Mit Limoncello:** 1 EL Limoncello oder Zitronensaft für extra Aroma.

Buon appetito! ♥

Ein Stück Torta Miascia, ein wunderschöner Blick auf den See und das italienische Lebensgefühl ist perfekt! ♥

WUSTEST DU SCHON?

Die Torta Miascia stammt ursprünglich aus dem Ort Menaggio am Comer See. „Miascia“ bedeutet im lokalen Dialekt so viel wie „Kuchen, der einen glücklich macht“ – und genau das tut er!

UNSER TIPP AM COMER SEE

Probier ein Stück Torta Miascia in einer der traditionellen Pasticcerie oder Bars in Menaggio. Ein Stück Dolce Vita für zwischendurch. ♥

♥ La dolce vita – direkt am Comer See. ♥

VARENNA

entdecken ♥

ROMANTISCH. ECHT. UNVERGESSLICH.

Varenna ist für mich einer der romantischsten Orte am Comer See. Bunte Häuser reihen sich aneinander, enge Gassen führen hinunter zum Wasser und im Sommer schmücken Oleander, Bougainvillea und Rosen viele Gassen und Uferpromenaden. Hier fühlt sich das Leben ein bisschen leichter an.

4 HIGHLIGHTS ♥



1. VILLA MONASTERO & IHR GARTEN

Eine der schönsten Villen am Comer See. Die Villa Monastero vereint Geschichte, Kunst und Natur. Der botanische Garten mit seinen exotischen Pflanzen, Treppen und Terrassen erstreckt sich direkt am Seeufer und bietet atemberaubende Ausblicke.



2. PASSEGGIATA DEGLI INNAMORATI (LIEBESPROMENADE)

Der Uferweg entlang des Sees ist ideal für einen entspannten Spaziergang. Hand in Hand geht es vorbei an blühenden Gärten, alten Villen und kleinen Bodeplätzen – mit immer wieder wunderschönen Blicken auf das Wasser.



3. CASTELLO DI VEZIO

Über Varenna thront hoch oben das Castello di Vezio. Ein kurzer Aufstieg lohnt sich: Von der Burg aus hast du einen spektakulären Rundblick über den See und die umliegende Bergwelt. Im Museum im Inneren erfährst du Spannendes über die Geschichte der Region.



4. CAFÉS & ATMOSPHÄRE AM HAFEN

Die kleine Piazza San Giorgio mit ihren Cafés, Eisdiensten und Trattorien ist der perfekte Ort, um das bunte Treiben zu beobachten. Ein Cappuccino, ein Gelato und der Blick auf die Fähren – mehr italienische Urlaubsgefühle geht kaum.



Emilys Tipp ♥

Komm am besten früh am Morgen oder am späten Nachmittag nach Varenna. Dann ist es ruhiger, das Licht ist weich und die Farben leuchten besonders schön. Mein Lieblingsmoment: ein Cappuccino auf der Piazza, wenn die ersten Fähren anlegen.



Mein Lieblingsmoment ♥

Nach dem Spaziergang auf der Liebespromenade setze ich mich auf eine der Bänke am Wasserrufer. Die Sonne glitzert auf dem See, im Hintergrund die Berge – und für einen Moment bleibt die Zeit stehen. Pure Dolce Vita!



Wusstest du schon? ♥

Auf dem Castello di Vezio begegnen dir geheimnisvolle weiße Figuren. Die modernen Skulpturen erinnern an frühere Bewohner der Burg und gehören heute zu den beliebtesten Fotomotiven oberhalb von Varenna. Zusammen mit dem Panoramablick über den Comer See machen sie den Besuch zu einem echten Highlight.



Spaziergang durch die blumengeschmückten Gassen der Altstadt



Ein hausgemachtes Gelato in einer kleinen Gelateria



Mit der Fähre nach Bellagio oder Menaggio übersetzen



Den Sonnenuntergang über dem See genießen



La dolce vita – direkt am Comer See. ♥





SCIATT ♥

*Kleine Käseballchen
mit großer Tradition*

Sciatt sind knusprige Buchweizenbällchen mit geschmolzenem Käse – eine typische Spezialität aus dem Veltlin.

Außen goldbraun und knusprig,
innen herrlich cremig.

Perfekt als Vorspeise oder zum Aperitivo!



ZUTATEN ♥

für ca. 20 Stück

- ♥ 100 g Buchweizenmehl
- ♥ 100 g Weizenmehl (Type 405)
- ♥ 1 TL Backpulver
- ♥ 1/2 TL Salz
- ♥ 1 Prise Muskatnuss
- ♥ 250 ml kaltes Sprudelwasser
- ♥ 150 g Taleggio oder Casera Käse (in kleinen Würfeln)
- ♥ Öl zum Ausbacken



Emilys Tipp ♥

Traditionell werden Sciatt in Schweinefett ausgebacken – mit Sonnenblumenöl werden sie etwas leichter, aber trotzdem wunderbar knusprig.



ZUBEREITUNG ♥

1 TEIG ANRÜHREN

Buchweizenmehl, Weizenmehl, Backpulver, Salz und Muskatnuss in einer Schüssel mischen. Nach und nach das kalte Sprudelwasser einrühren, bis ein glatter, zähflüssiger Teig entsteht. 30 Minuten ruhen lassen.

2 KÄSE VORBEREITEN

Den Käse in kleine Würfel (ca. 1,5 cm) schneiden.

3 KÄSE EINTAUCHEN

Jeden Käsewürfel mit zwei Löffeln durch den Teig ziehen, sodass er rundherum gut bedeckt ist.

4 AUSBACKEN

Öl in einem Topf oder einer Fritteuse auf 170–180 °C erhitzen. Die Sciatt portionsweise goldbraun ausbacken (ca. 3–4 Minuten).

5 ABTROPFEN LASSEN

Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

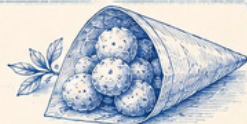
6 SERVIEREN

Heiß servieren – am besten mit einem Glas trockenen Weißwein aus dem Veltlin. Buon appetito!



Wusstest du schon? ♥

Der Name „Sciatt“ bedeutet im lokalen Dialekt so viel wie „Käjak“ – eine Anspielung auf die Form der frittierten Bällchen. Serviert werden sie oft in einer Papiertüte, ganz wie früher!





PIZZOCHERI

della Valtellina

HERZHAFT. RUSTIKAL.
TYPISCH LOMBARDEI.

Pizzoccheri sind Buchweizennudeln, die ihren Ursprung im Veltlin haben. Dort, wo die Alpen die Landschaft prägen, entstand dieses bodenständige Gericht – einfach, nahrhaft und voller Geschmack. Tradition pur!



ZUTATEN

für 4 Personen

- ♥ 350 g Pizzoccheri (Buchweizennudeln)
- ♥ 400 g Kartoffeln (festkochend)
- ♥ 250 g Wirsing
- ♥ 1 Knoblauchzehe
- ♥ 80 g Butter
- ♥ 100 g Valtellina Casera DOP oder Bitto (oder anderen würzigen Bergkäse)
- ♥ 50 g Grana Padano, gerieben
- ♥ Salz
- ♥ Pfeffer
- ♥ Frische Salbeiblätter



Emilys Tipp

Valtellina Casera DOP ist ein geschützter Bergkäse aus der Region. Nicht zu würzig, aber wunderbar aromatisch – perfekt für Pizzoccheri!



ZUBEREITUNG

- 1 **KARTOFFELN KOCHEN**
Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser ca. 10 Minuten vorkochen.
- 2 **WIRSING VORBEREITEN**
Wirsing waschen, den Strunk entfernen und in breite Streifen schneiden. In kochendem Salzwasser 3–4 Minuten blanchieren. Abgießen und beiseitelegen.
- 3 **PIZZOCHERI KOCHEN**
Die Nudeln in leicht gesalzenem Wasser kochen, bis sie bissfest sind. Abgießen und dabei etwas Kochwasser auffangen.
- 4 **KNOBLAUCHBUTTER ZUBEREITEN**
Butter in einer großen Pfanne schmelzen. Knoblauch schälen, halbieren und in der Butter goldgelb anbraten. Salbeiblätter hinzufügen. Den Knoblauch vor dem Schichten entfernen.
- 5 **SCHICHTEN**
Eine Auflaufform leicht mit Butter einfetten. Abwechselnd eine Schicht Pizzoccheri, Kartoffeln, Wirsing und Käse in die Form schichten. Mit Käse enden.
- 6 **BUTTER DARÜBER GIEßEN**
Die Knoblauchbutter gleichmäßig über das Gericht gießen.
- 7 **BACKEN ODER GRATINIEREN (OPTIONAL)**
Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C ca. 10 Minuten überbacken, bis der Käse leicht geschmolzen und goldbraun ist. (Traditionell wird das Gericht oft ohne Backen serviert.)
- 8 **SERVIEREN**
Mit frisch gemahlenem Pfeffer und etwas Grana Padano bestreuen. Sofort servieren. Puro piacere!



 La dolce vita – direkt am Comer See.  

Der Soundtrack zu ♥

FAST SCHON Meer ♥

Diese Songs haben mich beim Schreiben begleitet oder fangen genau das Gefühl ein, das ich mit Fast schon Meer verbinde: warme Sommerabende, glitzerndes Wasser, Zitronenduft und das Kribbeln eines Neuanfangs.

Vielleicht begleiten sie auch dich zurück an den Comer See. ♥



Ankommen am Comer See

- 1 Ab in den Süden
Achim Reichel
- 2 Tenerife Sea
Ed Sheeran
- 3 Via con me
Paolo Conte



Dolce Vita

- 4 Più bella cosa
Eros Ramazzotti
- 5 That's Amore
Dean Martin
- 6 Baila (Sexy Thing)
Zucchero



Sina & Finn

- 7 Better Together
Jack Johnson
- 8 I'm Yours
Jason Mraz
- 9 Bubbly
Colbie Caillat



Sonnenuntergang am See

- 10 Sunrise
Norah Jones
- 11 Daylight
Taylor Swift
- 12 Più bella cosa (Un'altra versione)
Eros Ramazzotti



Mein Tipp ♥

Mach dir eine Auszeit, schau auf's Wasser, atme tief den Zitronenduft ein und lass diese Songs deinen Moment am Comer See noch ein bisschen schöner machen.





Grazie! ♥

DANKE, DASS DU DABEI WARST.



Ich hoffe, dieses kleine Genussheft hat dich noch einmal an den Comer See entführt.

Vielleicht hast du beim Schmökern neue Lieblingsrezepte entdeckt, Lust bekommen, eines nachzukochen oder einfach kurz innegehalten und dir vorgestellt, wie die Sonne auf dem Wasser glitzert und Zitronenduft durch die Gassen weht.

Fast schon Meer ist für mich eine Herzengeschichte – über Mut, über zweite Chancen und darüber, wie das Leben manchmal genau den Weg für uns bereithält, den wir brauchen.

Danke, dass du Sina und Finn auf ihrem Weg begleitet hast und Teil ihrer Geschichte warst.



Ich wünsche dir viele schöne Genussmomente – in der Küche, mit diesem Buch und vielleicht eines Tages am Comer See.



La dolce vita ...

Manchmal braucht es nur einen Ort,
um uns daran zu erinnern, wie schön das Leben sein kann.
Für mich ist es der Comer See.

Von Herzen ♥

Emily Ferguson





Reise weiter mit mir ...



Die Welt steckt voller Geschichten.
Wenn dir die Reise an den Comer See
gefallen hat, warten noch viele weitere
Schnsuchtsorte darauf, entdeckt zu werden.

ENTDECKE WEITERE SEHNSUCHSORTE UND GESCHICHTEN

ZEITGENÖSSISCHE ROMANE FÜRS HERZ



IRLANDLIEBE – DIE FAIRY SANDS REHE



LIEBESROMANE FÜRS HERZ



UND NOCH VIELE WEITERE ORTE ...



Alle meine Bücher findest du
auf Amazon unter
Emily Ferguson



ENTDECKE DIE Fairy Sands-Reihe



Berührende Wohlfühlromane über
Liebe, Familie und die Magie Irlands.

PREQUEL

Sommer-
leuchten

in Fairy Sands

BAND 1

Die
Sehnsucht

in dir

BAND 2

Dein
Echo

in mir

BAND 3

Die
Freiheit

in uns



Alle Romane sind unabhängig lesbar –
gemeinsam erzählen sie die Geschichte
des kleinen Küstenortes Fairy Sands
und seiner Bewohner.



ENTDECKE DIE Fairy Sands-Reihe

Berührende Wohlfühlromane über
Liebe, Familie und die Magie Irlands.

PREQUEL

Sommer-
leuchten
in Fairy Sands

BAND 1

Die
Sehnsucht
in dir

BAND 2

Dein
Echo
in mir

BAND 3

Die
Freiheit
in uns



Alle Romane sind unabhängig lesbar –
gemeinsam erzählen sie die Geschichte
des kleinen Küstenortes Fairy Sands
und seiner Bewohner.

ENTDECKE DIE *Fairy Sands-Reihe*

Berührende Wohlfühlromane über
Liebe, Familie und die Magie Irlands.

PREQUEL

*Sommer-
leuchten*

in Fairy Sands

BAND 1

*Die
Sehnsucht*

in dir

BAND 2

*Dein
Echo*

in mir

BAND 3

*Die
Freiheit*

in uns



Alle Romane sind unabhängig lesbar –
gemeinsam erzählen sie die Geschichte
des kleinen Küstenortes *Fairy Sands*
und seiner Bewohner.

ENTDECKE DIE Fairy Sands-Reihe



Berührende Wohlfühlromane über
Liebe, Familie und die Magie Irlands.

PREQUEL

Sommer-leuchten

in Fairy Sands

BAND 1

Sehnsucht

in dir

BAND 2

*Dein
Echo*

in mir

BAND 3

*Die
Freiheit*

in uns

