



500g
SPEZ634

Fusilli (Senatore Capelli)

Pasta Arte

Fusilli. Ein modernes Pasta-Format. Wäre ohne Maschine nur extrem aufwendig von Hand herzustellen. Eine Art Helix mit fester Mittelachse, ein räumlich verlängerter Propeller, also wenig Teigmasse, aber verdammt große Oberfläche. Ideal für Sauce, perfekt als Salat.

Fusilli zeichnen sich vor allem durch ein sehr angenehmes Mundgefühl aus. Durch ihre große Oberfläche und den kleinen Teigkern dominiert weniger die Nudel, als das Getreide aus dem sie produziert wurden, Mundgefühl und Geschmack: Senatore Capelli. Nussig, nach frischem Brotteig duftend, saftig in der Konsistenz und geschmacklich perfekt das fördernd, was als Beilage die Nudel begleitet. Durch ihren geringeren Teiganteil sind Fusilli schon nach 5 Minuten Kochzeit reif und einsatzbereit.

Rezeptvorschlag: Fusilli sind das Salatformat. Hier mal etwas anders. Dabei werden die abgekühlten Nudeln unter kalten Salat gemischt. Bereiten Sie kleine Würfel von frischer Gartengurke, Paprikaschote und fester Tomate zu ungefähr gleichen Teilen vor. Vierteln Sie schwarze Kalamata-Oliven, die sie entkernt kaufen können. Schneiden Sie 2-3 Frühlingszwiebeln in dünne Scheiben und vermischen Sie all das miteinander. Geben Sie frisches grünes Olivenöl dazu und bröseln Sie dann noch einen Feta über den angemachten Salat. Salzen. Pfeffern. Ein Schuß Limette oder Zitrone. Dann mischen Sie die unter kaltem Wasser abgeschreckten Fusilli vorsichtig unter den Salat. Wenn vorhanden, eine Hand voll frische Oreganoblätter feingeschnitten dazugeben, Basilikum tut es auch. Und schon läßt der Sommer grüßen.



www.weinhalle.de