

Creste (Senatore Capelli)

Pasta Arte

»Creste« sind kurze, gebogene, matrizengezogene Röhrennudeln kleinen Durchmessers, die außen an der Rundung einen »Hahnenkamm« aufweisen. Ein selten angebotenes, originelles Format, das viel Teig mit viel Oberfläche kombiniert und sich aufgrund seiner Größe vor allem für Gemüse-Präparationen eignet, die wir hier nicht so auf dem Radar haben, wenn wir an Nudeln denken. Wie immer bei Arte aus »Senatore Capelli« produziert und deshalb besonders geschmacksintensiv und im Mundgefühl, also in Konsistenz und Biß, einzigartig elastisch und dicht. Garzeit 10 Minuten.
Rezeptvorschlag: Braten Sie Zucchinistücken, die nicht größer sein sollten als die Nudel, in der Pfanne in Olivenöl so scharf an, daß sie braun werden, aber noch Biß behalten. Geben Sie dann Knoblauch dazu, salzen, pfeffern und von der Hitze nehmen, ziehen lassen und in der Pfanne abkühlen lassen. Mit frischem Olivenöl, etwas Zitronensaft und feinen Zitronenzesten nach Belieben ein Dressing anmachen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Frische Pinienkerne ohne Fett in einer kleinen Pfanne bräunen, bis sie zu duften beginnen, abkühlen lassen. Die unter kaltem Wasser abgekühlten Creste mit den Zucchini, den Pinienkernen, dem Dressing und einer Handvoll feingeschnittenen Basilikums und Petersilie zu einem Salat vermischen, 15 Minuten ziehen lassen, nach Bedarf mit feinst gehobeltem Parmesan oder Grana krönen.

500g
SPEZ623

K&U
www.weinhalle.de