

Pasta aus Napoli

Maccheroni (der Klassiker) mit Büffelmozzarella und Parmigiano

Zutaten für 4 Personen

500g Maccheroni	2 Dosen geschälte San Marzano - Tomaten
250g Büffelmozzarella, fein gewürfelt	1 Bd. frischer Majoran
4 EL Olivenöl, extra vergine	100g Parmigiano, frisch geraspelt
2 Knoblauchzehen, in dünne Scheiben geschnitten	Meersalz und schwarzer Pfeffer

Olivenöl erwärmen, die Knoblauchscheiben bei kleiner Hitze hellgelb andünsten und anschließend die Majoranblättchen kurz anschwitzen. Nun die grob zerkleinerten Tomaten mit dem Saft hinzufügen und ca. 30-40 Minuten bei öfterem Umrühren zu einer sämigen Sauce einkochen. Mit Meersalz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. In der Zwischenzeit die Maccheroni in kochendem Salzwasser ‚al dente‘ (bissfest) garen. Abgießen und sofort mit der Tomatensauce vermengen. In eine Servierschüssel geben und die Mozzarellawürfel und den geraspelten Parmigiano unterheben.

Occhi di lupo mit aromatischer Kräutersahne

Zutaten für 4 Personen

500g Occhi di lupo	je 1 Tasse grob gehackte Petersilie,
400 ml flüssige Sahne	Basilikum, Estragon und Thymian
Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer	120g Parmigiano, grob geraspelt

Während die Pasta in kochendem Salzwasser ‚al dente‘ (bißfest) kocht, die Sahne in einem kleinen Topf mit Salz und Pfeffer einige Minuten aufkochen lassen. Die Kräuter zufügen und ev. mit etwas Nudelkochwasser verlängern. Die abgetropften Occhi di lupo mit der Sauce und dem Parmigiano vermengen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.

Paccheri mit Salsiccia di bufala und Pilzen

Zutaten für 4 Personen

400g Paccheri	1 Zwiebel, gewürfelt
300g Salsiccia di bufala	1 Knoblauchzehe, gepellt
Olivenöl	100ml Fleischbrühe
20g getrocknete Steinpilze, eingeweicht in warmem Wasser	Meersalz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Dose Pomodori pelati, 400g	1 kleines Bund glatte Petersilie
	frisch geriebener Parmigiano

Die eingeweichten Steinpilze ausdrücken und grob hacken. Die geschälten Tomaten mit einer Gabel zerdrücken. Von den Salsiccia-Würsten die Haut abziehen und das Fleisch in fingerdicke Scheiben schneiden. Olivenöl in einer hochwandigen Pfanne erhitzen, die Zwiebelwürfel und die ganze Knoblauchzehe zufügen und goldgelb anschwitzen. Nun die Wurstscheiben in die Pfanne geben und anrösten. Die zerkleinerten Tomaten und die Steinpilze nach ca. 10 Minuten untermengen, die Fleischbrühe zugießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Deckel wenigstens 15 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen bis das Ragout sämig ist. In der Zwischenzeit die Paccheri in kochendem Salzwasser ‚al dente‘ garen, abgießen und zu dem Ragout in die Pfanne geben. Mit gehackter Petersilie bestreut servieren. Den geriebenen Parmigiano separat dazureichen.

Buon appetito!

