Spaghetti di Gragnano con Pacchetella

Bella Napoli – bella Campania! – la pasta fantastica!

2 Personen

ZUTATEN:

1 Glas	Pacchatelle del Piennolo del Vesuvio (500 g)
250 g	Spaghetti di Gragnano IGP
2 EL	fruchtiges Olivenöl extra vergine
1	Knoblauchzehe *(in feine Scheiben geschnitten)*
	Meersalz
	Kubebenpfeffer oder schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Pecorino Sardo Maturo D.O.P. nach Gusto
	frisches Basilikum nach Gusto

VORBEMERKUNG: Die Pomodorino del Piennolo del Vesuvio sind wahrscheinlich die besten Tomaten der Welt! – Diese äußerst raren und vom Aussterben bedrohten Piennolo-Tomaten werden nur in 18 Dörfern rund um den Hängen des Vesuv in Handarbeit angebaut und geerntet. Diese kleinen Tomaten haben einen unvergleichlich intensiven unverwässerten tomatigen und süßen Geschmack. Eine wahre Feinschmecker-Rarität!

Die Spaghetti kommen aus der Pasta-Manufaktur Gentile. Der Familienbetrieb ist der älteste der Stadt Gragnano. Der Ort ist seit dem 16. Jahrhundert für seine getrocknete Pasta berühmt und gilt als inoffizielle Hauptstadt der Pasta. – Die raue Oberfläche dieser Spaghetti mag beim ersten Anblick ungewohnt sein, doch den Unterschied schmeckt man schon bei der ersten Gabel. Perfekt, weil die poröse Oberfläche extra viel von der Sugo der Tomaten aufnehmen kann.

Die Pasta bildet mit diesen Tomaten und einem Pecorino Sardo Maturo aus der sardischen Käserei der Familie Argiolas ein unvergleichliches Geschmackserlebnis. – Perfetto!

1 Zur Zubereitung brauch man nicht kochen zu können. Es ist puppen einfach. – Reichlich Wasser in einem großen Topf zum kochen bringen und das Wasser salzen (10 g/Liter). Spaghetti hineingeben und nach Packungsanweisung (12 Minuten) al dente kochen.

2 In der Zwischenzeit in einem Topf Olivenöl erhitzen und die in sehr feine Scheibchen geschnittene Knoblauchzehe golden anschwitzen. Die Tomaten dazu geben , umrühren un d bei schwacher Hitze erwärmen. Knapp unter dem Siedepunkt 5 Minuten erhitzen. Mit Salz und zerriebenen Kubebenpfeffer (alternativ schwarzen Pfeffer) abschmecken.

3 Die gegarten Spaghetti durch ein Sieb abgießen, kurz abtropfen und mit den heißen Tomaten mischen. Auf Teller geben,, frisch geschnittenen Basilikum und Pecorino darüber streuen und die einfache, aber unwahrscheinlich schmackhafte Pasta genießen. – Pecorino nnoch separat dazu reichen. – Ein feines und leichtes Sommergericht, ein fruchtiger Rosé passt sehr gut als Getränk dazu.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com

© Für alle Inhalte: Ingo Merbeth • 2016 – | Bilder, Texte, Grafik, Typografie und Layout sind urheberrechtlich geschützt. Das Dokument ist ausdrücklich nur für persönliche Zwecke nutzbar. Veröffentlichung oder Verbreitung jedweder Art, auch in Teilen, bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Autors.