

Orecchiette mit Brokkoli und Büffelmozzarella

Für zwei Personen

Für die Nudeln:

400 g Orecchiette Salz

Für den Sugo:

2 Brokkoli 500 g Strauchtomaten 2 Sardellenfilets

1 EL Kapern in Meersalz 10 getrock. Öl-Tomatenfilets 1 Peperoncini

1 Schalotte 1 Knoblauchzehe 200 g Ricotta

4 EL Olivenöl 1 Prise Zucker Butter

Meersalz Pfeffer Eiswasser

Für die Garnitur:

125 g Büffelmozzarella 100 g Parmesan 1 Bund Basilikum

Für die Nudeln:

Einen Topf mit reichlich Salzwasser aufsetzen. Pasta darin al dente kochen. Abgießen.

Für den Sugo:

Tomaten waschen, trockentupfen, den Blütenansatz herausschneiden und pürieren. Die pürierten Tomaten in ein Küchentuch geben und abtropfen lassen. Den gewonnenen Tomatenfond aufkochen und mit den kalten Butterflocken weitere 10 Minuten köcheln lassen. Mit Meersalz, einer Prise Zucker und Pfeffer abschmecken.

Brokkoliröschen abschneiden, 12 Röschen blanchieren, in Eiswasser abschrecken und für die Garnitur aufbewahren. Schalotte und Knoblauch abziehen und würfeln. Sardellen und getrocknete Tomaten klein schneiden. Schalottenwürfel in Olivenöl glasig anschwitzen und zusammen mit Knoblauch, restlichen Brokkoliröschen, Sardellen, Kapern und Tomaten zum Tomatenfond geben. Salzen, mit Ricotta abschmecken und mit geschlossenem Topfdeckel ca. 10-15 Minuten weich garen.

Peperoncini der Länge nach aufschneiden, von Kernen und Scheidewänden befreien und fein hacken. Sugo mit Meersalz, Olivenöl und Peperoncini abschmecken. Pasta (von oben) hinzugeben. Auskühlen lassen.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben. Mozzarella klein schneiden. Basilikum abrausen, trockenwedeln und in Streifen schneiden. Gericht mit Mozzarella, Parmesan, den Brokkoli-Röschen (von oben) und Basilikum ausgarnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 23. März 2020