



PACCHERI DI GRAGNANO E CANTARELLI TRIFOLATI AL ROSMARINO PACCHERI AUS GRAGNANO MIT SAUTIERTEN ROSMARIN-PFIFFERLINGEN



Zutaten für vier Personen

- 500 gr 'Gragnano' Paccheri (oder andere Pasta mit rauer Oberfläche)
- 380 gr Pfifferlinge
- 150 gr Tomatenconcassée (ca. 3 grosse Fleischtomaten)
- 100 ml trockener Weißwein
- 2 Zweige Rosmarin
- 50 gr kleingehackte Petersilie
- 1 Knoblauchzehe in Scheiben
- Pfeffer, Salz, natives Olivenöl extra



Zubereitung

Die Pasta in reichlich Salzwasser für ca. 18 Minuten kochen lassen. In der Zwischenzeit das Tomatenconcassée zubereiten: Kreuzschnitt auf der Tomate, die Tomaten für ca. 60 Sekunden in ein heißes Wasserbad legen, danach sofort in eisgekühltes Wasser für 15 Sekunden lang abschrecken. Dann Schalen, halbieren und mit einem Löffel die Tomaten entkernen. Das Tomatenfleisch in Würfel schneiden, salzen und die Scheiben der Knoblauchzehe dazu geben. Mit 4 EL natives Olivenöl Extra und mit der klein gehackten Petersilie vermengen.



Für die Sauce

Olivenöl in die Pfanne geben und auf ca. 100 °C erhitzen, dazu für ca. 30 Sekunden einen Rosmarinzweig geben und diesen dann entfernen. Dazu werden dann sowohl die Pfifferlinge als auch das Tomatenconcassée gegeben und für ca. 90 Sekunden auf 140 °C erhitzt. Danach mit dem Weißwein ablöschen. Dann leicht Salzen und Pfeffern sowie 2 EL Olivenöl dazugeben. Sobald die Paccheri fertig gekocht sind, abtropfen lassen und in die Pfanne dazugeben. Das ganze für ca. 120 Sekunden nachziehen lassen und dann auf den Tellern anrichten.

