

Cucina povera - Spaghetti mit Romana-Salat



Rezept: 0129

Kategorie:

Quelle:

Liste: 9.6.6. Hauptspeise Vegetarisch

Nudel, Gemüse, Oliven,

CookBack

Rezeptbeschreibung

In einem Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser die Spaghetti nach Packungsanleitung al dente kochen. In dieser Zeit die Pinienkerne in einer Pfanne mit ein wenig Öl anrösten, herausnehmen und beiseitestellen.

Von den Oliven den Stein entfernen. Noch etwas Öl in die Pfanne geben und die Kapern, Oliven sowie Peperoni alles fein gehackt darin anschwitzen. Bei dem Romanasalat den unteren Teil in feine Streifen schneiden die Blätterspitzen etwas größer lassen. Zuerst die unteren feinen Streifen mit in die Pfanne geben und nach kurzer Zeit auch die etwas größeren Blätter. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Währenddessen in der kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze 2 EL Butter geben und die Panko Brösel darin anrösten, die Pinienkerne zugeben, mit ein wenig Salz und Pfeffer würzen und alles warmhalten.

Sind die Nudeln gar, diese direkt aus dem Topf in die Pfanne geben, alles gut vermischen. Gut 2/3 der Pinienkerne und Semmelbrösel Mischung zugeben und den geriebenen Montello untermischen. Ein wenig Kochwasser von den Nudeln zugeben und alles gut vermengen.

In tiefen Tellern anrichten und mit den restlichen Pinienkernen, Semmelbröseln sowie Montello und einer Spur Olivenöl garniert servieren.

Zutatenliste für 2 Personen

250 g Spaghetti
1 TL Kapern, in Salz
2 EL Oliven, Kalamata
2 Romana Salatherzen
3-4 EL Panko
2 EL Pinienkerne
80 g Montello, gerieben
1 Peperoni, ohne Kerne
2 EL Butter
Olivenöl
Salz und Pfeffer

Notiz

Montello ist ein italienischer Hartkäse mit mikrobiellem Lab und somit eine vegetarische alternative zu Parmigiano Reggiano.