

Tortiglioni al forno

► **Nationalgericht, Seelenfutter** und sagenumwobene Delikatesse – was wäre das Leben ohne köstliche Pasta? Um das Geheimnis der perfekten Zubereitung und die Frage, welche Pasta zu welcher Sauce passt, ranken sich viele Gerüchte. Maria Saledare verrät in ihrem sensationellen Kochbuch „Pasta e basta!“, warum Pasta ein Geschenk der Götter ist und wie diese Delikatesse in 100 Varianten zubereitet werden kann. Gleichzeitig wandelt die Italienkennerin und passionierte Köchin Maria Saledare auf kulinarischer Spurensuche zu den Ursprüngen der einzelnen Pastasorten und zeigt in spannenden Geschichten, wie Penne, Spaghettini & Co überhaupt entstanden sind.

Außerdem verrät das Buch für jede Pasta den perfekten Saucen-Partner, denn je nach Form und Mehl harmonisiert eine Sorte besser mit Pesto, Sugo oder Gemüse. Die 100 Traumpaare kommen im umfassenden Rezeptteil zueinander, der die pure Verführung zum Genuss ist. Ob Pastamuseln gefüllt mit getrockneten Tomaten, Rucola und Senf-Dressing, Teigtäschchen mit Fleisch-Spinat-Füllung oder Kakao-Bandnudeln mit Gorgonzolasauce und Radicchio – bei diesen kreativen Rezepten schweben Pastafans im siebten Himmel.

Pasta e basta! – 100 Nudelsorten, 100 Saucen, 1.000 Kombinationen von Maria Saledare, 256 Seiten, circa 300 Abbildungen, ISBN: 978-3-86244-809-8, 29,99 Euro, erschienen im Christian Verlag, München.

In der südlichsten Region Italiens, in Kalabrien, bevorzugt man bodenständige Mahlzeiten, raffiniert verfeinert und meist sehr scharf. Ganz klassisch werden zum Beispiel dicke, gerillte Rigatoni überbacken. Wie man diese Pasta mit Hackfleischbällchen und Tomatensugo zubereitet, lesen Sie hier.

Zubereitung

Das Weißbrot etwa 30 Minuten in lauwarmem Wasser einweichen, anschließend gut ausdrücken. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Petersilie waschen und ebenfalls fein hacken. Die Petersilie waschen und entkernen. Dann das Fruchtfleisch würfeln. Das Hackfleisch mit einem Drittel des Käses, dem Ei, der Petersilie und dem Knoblauch verkneten, die Fleischmasse mit Salz und Pfeffer würzen. Dann mit angefeuchteten Händen walnussgroße Hackbällchen formen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischbällchen darin von allen Seiten anbraten. Anschließend mit dem Wein ablöschen und diesen ganz verkochen lassen. Dann die Hitze reduzieren, die Tomatenstücke hinzufügen und bei geringer Temperatur etwa zehn Minuten

Tortiglioni al forno: Die gerillte Röhrenpasta mit Hackfleischbällchen und Tomatensauce wird mit Pecorino oder Mozzarella überbacken.

Zutaten für 4 Personen

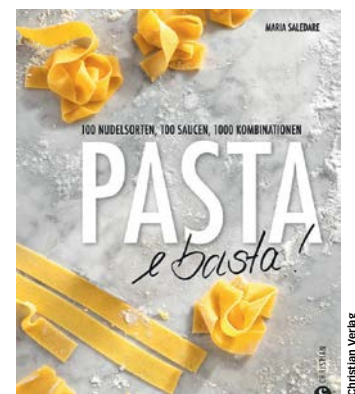
- 1 dicke Scheibe altbackenes Weißbrot
 - 1 Knoblauchzehe
 - 1/2 Bund Petersilie
 - 500 g Tomaten (oder 1 Dose)
 - 150 g Hackfleisch vom Rind
 - 75 g Pecorino, gerieben
 - 1 Ei
 - Salz, Pfeffer
 - 4 EL Olivenöl
 - 400 ml Rotwein
 - 300 g Tortiglioni (alternativ Rigatoni)
- zum Überbacken:
- 2 EL Olivenöl
 - 100 g Provolone oder Mozzarella
 - 50 g Butter

köcheln lassen. Den Sugo mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Tortiglioni in Salzwasser al dente kochen und abgießen. In eine mit Öl bepinselnde Auflaufform ein Drittel der Tomatensauce geben und mit der Hälfte der Hackfleischbällchen bedecken. Diesen Vorgang zweimal wiederholen, zum Schluss die Butter in Flöckchen auf dem Käse verteilen und den Auflauf im Ofen etwa 20 Minuten backen. Zubereitungszeit: 60 Minuten. Dazu knuspriges Weißbrot und einen frischen, grünen Salat reichen.

www.christian-verlag.de

Im Süden Italiens bevorzugt man raffiniert verfeinerte, bodenständige Mahlzeiten. Tortiglioni al forno zum Beispiel ist ein typisches Pastagericht dieser Gegend.



„Pasta e basta!“ lüftet das Geheimnis perfekter Pasta und verrät, welche Pasta zu welcher Sauce passt.

