



Eiernudel »Pappardelle di Campofilone« BIO Marcozzi di Campofilone

Im Dialekt der Toskana bedeutet »Papparsi« sich vollstopfen. Das ist schnell geschafft mit dieser berühmtesten Bandnudel Italiens. Besonders breit im Format (12 mm), etwas dicker als die anderen Bandnudelformate (1,2 mm), deshalb besonders satt im Geschmack nach Ei und Getreide und überaus lustvoll in Biß und Konsistenz. Da will man nicht aufhören, ißt mehr als man wollte. Im Norden Italiens präpariert man sie in allen Regionen unterschiedlich. Oft mit Saucen auf der Basis von Leber und Innereien, aber auch mit Zucchini und anderem Gemüse. Pappardelle gibt es nachweislich seit dem Mittelalter. Da kochte man sie in Fleischbrühe, die mit Blut angedickt wurde.

Heute will man das so wohl nicht mehr, trotzdem erfreut sich dieses legendäre Format großer Beliebtheit. Die »Pappardelle di Campofilone« von Marcozzi schmecken, als hätte sie die italienische Mama soeben frisch hausgemacht. Aus biologischem Hartweizengrieß, verarbeitet mit 35 % frischen Bio-Eiern. In Biß und Konsistenz einmalig lustvoll (wenn sie denn korrekt gegart werden! Also aufpassen und gut rühren beim Kochen). Im Geschmack deftig, intensiv und fast schon rustikal in den Aromen der Natur. Man schmeckt die Qualität des Getreides und der Eier unmittelbar. Mehr geht kaum. Und so prädestinieren die sorgfältige Verarbeitung und Trocknung diese Nudel für kraftvolle Saucenbegleitung, von der vollreifen San-Marzano-Tomate bis zu den kräftigen Aromen von Wild. Spitzen-Pasta.

250 g | 4 Portionen | Kochzeit 6-8 Minuten

250g
SPEZ7103



www.weinhalle.de