500g
SPEZ625

Gnocchetti (Senatore Capelli)

Pasta Arte

Gnocchetti. Kleine Gnocchi (gesprochen: Nokki, also: Noketti), hier aber nicht aus Kartoffelteig, sondern aus Hartweizen und Wasser. Eines unserer Lieblingsformate. Kleine Muscheln, so groß wie der Nagel des kleinen Fingers. Ein grandioses Format, das Alles und Jeden in Perfektion begleitet.

Lassen sich perfekt kochen. Großartig für gebackene Nudel-Zubereitungen. Sind die perfekte Salat-Varietät, eignen sich aber auch als Beilage in Suppen, zu Saucen, für Pestos und sonstige Zubereitungsformen. Toll im Geschmack, begeisternd in der Konsistenz und schnell und einfach zuzubereiten. Kochzeit 9 Minuten, langsam kochen, gut umrühren.
Rezeptvorschlag: Broccoli mit Anchovis. Der Klassiker Süditaliens. Dabei steckt der Teufel im Detail, denn um dieses Gericht wirklich fein hinzukriegen, braucht es ein paar Anläufe. Gehen wir es an. Broccoli putzen; dazu die Blütenstände im Ganzen sorgfältig von den Stielen trennen, die Stiele unbedingt mitverwenden, denn sie schmecken besonders gut. Stiele und Blütenstände in kochendem Salzwasser blanchieren, bis sie gerade noch bißfest sind. Unter kaltem Wasser abschrecken und abtrocknen lassen. Die Stiele in dünne Scheiben schneiden, die Blütenstände in kleinere Stücke zupfen. Beiseite stellen. Bis hierher ist der Gang mühelos vorzubereiten.
Füllen Sie in einen Topf Wasser, bringen Sie dieses zum Kochen. Auf diesen Topf stellen Sie eine Pfanne mit Olivenöl, in die sie kleingeschnittene Anchovisfilets geben, die sie im sich erwärmenden Öl langsam zu einer homogenen Paste rühren. Anschließend die Pfanne vom Topf nehmen und auf dem Herd auf mittlere Hitze erhitzen, dann geben Sie den gesamten Broccoli dazu, schmecken mit kleingeschnittener scharfer Peperoni nach Gusto ab und rühren all dies über 3-5 Minuten so um, daß der Broccoli von der Sardellen-Paste kaum aber gleichmäßig bedeckt ist.
Sobald die Gnocchetti fertig und abgegossen sind, geben Sie diese in die Pfanne, rühren vorsichtig um, geben Parmesan und Pecorino zu etwa gleichen Teilen feingerieben dazu und fertig ist ein feines, überaus schmackhaftes Nudelgericht abseits von Bolognese und Tomatensauce.
Tolles Gericht, spannender Wein dazu. Was für Fortgeschrittene: 2016 »Outis« Etna Bianco, Ciro Biondi

K&U
www.weinhalle.de