



500g
SPEZ626

Mezze Maniche (Senatore Capelli)

Pasta Arte

Mezze Maniche, die halben Ärmel. Viele italienische Nudelformate haben witzige Namen, die historisch bedingt sind, auf Anekdoten zurückgehen oder nette Beschreibungen ihrer Form sind. Die halben Ärmel sind kurze Röhrennudeln mit einem Zentimeter Durchmesser. Sie sind außen geriffelt, um das Kochwasser besser und die Sauce möglichst gut aufnehmen zu können. Man kann sie verwenden wie Maccheroni oder Penne. Also als Auflauf im Ofen verarbeiten, zu allen Arten von Tomaten- und anderen Saucen kombinieren. Wir reichen sie hier zur schnellsten Nudelsauce, die wir kennen.

Dazu benötigen Sie: Einen Handmixer. Einen Topf, in dem sie mixen können. Ein paar reife Kirsch-Tomaten. Eine frische Knoblauchzehe. Ein paar Kapern (in Olivenöl). Bestes Olivenöl. Zitrone. Frisch geriebenen Pecorino oder Parmesan. Ein paar Blätter frisches Basilikum.

Das Rezept: Die Mezze Maniche in viel Wasser kochen. Kochzeit: 10 Minuten. Tomaten halbieren, Knoblauch schälen und halbieren. Tomaten mit Knoblauch, Kapern, Olivenöl und Basilikum solange in einem Becher mixen, bis cremige Konsistenz entsteht. Etwas Zitronensaft dazugeben, eventuell auch noch etwas Olivenöl. Salz, Pfeffer. Die kalte Sauce je nach Bedarf in einen tiefen Teller geben. Wenn die Nudeln fertig sind, abgießen, möglichst heiß auf den Teller geben, Parmesan darüber, ein paar Sekunden warten, umrühren, fertig. Schnell, gesund, lecker und soooo einfach.



www.weinhalle.de