



500g  
SPEZ627

## Nuvole (Senatore Capelli)

### Pasta Arte

Nuvole. Die Wolke. So sieht sie auch aus, diese Meister-Nudel aus »Senatore Capelli«, dem schmackhaftesten Hartweizen Italiens. Wie Sommerwolken am blauen Himmel. Erstaunlich, welche Vielfalt Italiens Pasta-Macher auf Lager haben. Viele Formen erinnern an Muscheln, Mikroben, Bakterien oder Mikro-Organismen. Oder an Wolken. Ein eher seltenes Format, das sich besonders zu leichteren Saucen empfiehlt, das aber auch raffinierte Gemüsezubereitungen perfekt begleitet, denn die verschwinden gerne im Wolkeninneren, was diese Nudel dann zu einem ganz besonderen Geschmackserlebnis macht: Feiner Teig, große Oberfläche, viel Platz für Partnerschaft zwischen Nudel und Beilage. Kochzeit: 10 Minuten.

Das Rezept: Grüne Bohnen mit Ricotta. Kaufen Sie frische Bohnen (Schnitt- oder Schnippelbohnen) oder auch grüne Gartenbohnen, eine Zwiebel, etwas Petersilie, einen Becher Schafsmilch-Ricotta. Frisches Olivenöl, eine Zitrone und Parmesan/Pecorino haben Sie zu Hause. Flache Schnitt- oder Schnippelbohnen gibt es nur im Frühjahr. Putzen, waschen und dann schräg in gleichmäßig dünne Scheiben (3-5 mm) schneiden. Die runden grünen Gartenbohnen gibt es bis in den Herbst. Putzen, waschen und in 3-4 cm lange Stücke schneiden. Die Zwiebel klein schneiden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze goldgelb braten. Die Bohnen (zusammen mit etwas Bohnenkraut) in die Pfanne geben, ein paar Minuten in dem Öl mit den Zwiebeln simmern lassen, etwas Wasser zugießen und darin garen, bis die Bohnenstückchen gerade noch bißfest sind. Inzwischen den Ricotta mit etwas Zitronensaft, Salz und Olivenöl zu sämiger Konsistenz aufmixen, darf nicht zu naß werden. Petersilienblätter kleinschneiden. Wenn die Nudeln fertig sind, in die Pfanne zu den Bohnen geben, kurz schwenken und benetzen. Von der Hitze nehmen, Ricotta-Creme, Petersilie und ein wenig Abrieb einer Bio-Zitronenschale dazu geben, salzen, pfeffern, alles miteinander vermischen, in tiefen Tellern servieren. Mit frischem Olivenöl abschmecken und etwas Parmesan/Pecorino darüber reiben. Vegetarisch, frisch und sehr schmackhaft.

Ideal dazu: 2017 Soave »Castellcerino«, Filippi.



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)