



## Fusilli mit Puntarelle

Catalogna ist wie Chicoree und die Endivie eine Zichorienart mit einem etwas bitteren Geschmack. Eine besondere Varietät des Catalogna ist die Puntarelle, die äusserlich fast gleich aussieht, jedoch verbergen sich in seinem Inneren spitzförmige und sehr delikate Blütenknospen, die man auch roh als Salat essen oder, besser ausgedrückt, geniessen kann. Genau genommen werden nur die spitzförmigen Knospen Puntarelle genannt (Punte = Spitzen). Für dieses Pastarezept wird beides verwendet: Ein Teil der äusseren Blätter wird zusammen mit der Pasta im Wasser gekocht, die Knospen werden mit etwas Knoblauch, Peperoncino und Peperoni gedünstet und am Schluss zusammen mit Parmesan über die Pasta gegeben. Aus den restlichen grünen Blättern gibts später eine Suppe fürs Personal.

### Zutaten (pro Portion)

1/4 Catalogna (Punatarelle)  
2-3cm Peperoncino  
1-2 Knoblauchzehen  
30g rote Peperoni  
80g Fusilli napolitani  
Salz und Pfeffer  
Olivenöl

### Catalogna rüsten:

Den Strunk mit den dicken Kielteilen wegschneiden. Äussere Blätter ausbrechen und unter fliessendem Wasser abspülen. Stiele mit Blattwerk in ca. 4-5cm lange Stücke schneiden, dabei eher die oberen Teile der Blätter verwenden.

Knospen auseinanderbrechen, die zähen Knospenböden wegschneiden. Knospen längs halbieren und unter kaltem Wasser abspülen. Je nach Grösse auch quer halbieren, sie sollten ungefähr gleich gross sein wie die Fusilli.

Wers weniger bitter mag: Gerüsteter und geschnittener Catalogna für zwei Stunden in eiskaltes Wasser einlegen und nochmals abspülen.

#### Zubereitung:

Salzwasser aufsetzen.

Peperoncino halbieren, von den sehr scharfen Kernen befreien und zu feinen Streifen schneiden. Knoblauch in Würfelchen schneiden. Peperoni zu kurzen, schmalen Streifen schneiden.

Fusilli ins kochende Wasser geben und bis zur auf der Packung angegebenen Zeit kochen (ca. 12-15 Minuten). 6 Minuten vor Ende der Kochzeit die Catalognablätter zugeben.

Sobald die Fusilli im Wasser sind, Knoblauch, Peperoni und Peperoncino in nicht zu knapp Olivenöl ca. 3-4 Minuten dünsten. Knospen zugeben, leicht salzen und ca. 10 Minuten mitdünsten. 2 Esslöffel Pastawasser zugeben und einkochen lassen. Vor dem Anrichten nochmals 1EI Pastawasser zugeben.

Fusilli abschütten, auf einem Teller anrichten und etwas vermischen. Puntarelle daraufgeben und nach Belieben mit Parmesan bestreuen.





*Blattwerk und Knospen separieren*







*Catlogna mit den Fusilli vermischen, dann kommen die Puntarelle drauf*

