Pikanter Kutteleintopf mit Lumachine (Pasta)

Ein fröhliches Knuddelmuddel mit Kuttel und den kurzen italienischen "Hörnli", pikant gewürzt mit Knoblauch, Peperoncino und Kümmel. Vorsicht ist mit dem Peperoncino geboten, in der Regel sind sie je kleiner desto schärfer, aber letzlich kann die Schärfe nur durch probieren bestimmt werden. Mit Vorteil schabt man die sehr scharfen Kerne heraus und gibt die Peperoncini nur nach und nach zum Eintopf.

Pelati und mitgeschmortes Suppengemüse, Zwiebel und Lorbeer geben dem Eintopf einen kräftigen Geschmack.

Zutaten (2-3 Portionen)

220g	Kuttel
40g	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
2	kleine Peperoncini
1Tl	Tomatenpüree
150g	Gemüse (Lauch, Rüebli, Sellerie)
1El	weisser Balsamico
1dl	Rotwein
200g	Pelati gehackt
2-3	Lorbeerblätter
4dl	Hühnerbouillon
100g	Lumachine
	Olivenöl
	Parmesan

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch hacken. Rüebli und Lauch längs halbieren und zu Scheiben

schneiden. Sellerie zu 1cm grossen Würfeln schneiden. Kümmel im Mörser leicht zerstossen, Peperoncino längs halbieren, die Kerne herausschaben und die Schoten zu feinen Streifchen schneiden.

Knoblauch, Zwiebel, Peperoncino und Kümmel in Olivenöl ca. 2-3 Minuten dünsten. Tomatenpüree zugeben und unter Rühren mitdünsten bis das Püree gut verteilt und leicht angeröstet ist. Gemüse zugeben und kurz mitdünsten. Mit Rotwein und Balsamico ablöschen und etwas einkochen lassen.

Gehackte Pelati zugeben und die Bouillon zugiessen, Lorbeerblätter zugeben und aufkochen.

Kuttel zu kurzen, löffelgerechten Streifen schneiden. In den Topf geben und ca. 40 Minuten köcheln lassen. Die Kuttel sollte noch etwas Biss haben. Eventuell mit Peperoncino und Bouillonextrakt nachwürzen.

Lumachine zugeben und 10 bis 12 Minuten mitkochen.

Tipp: Falls der Eintopf vorgekocht wird, werden die Lumanchine mit Vorteil separat gekocht und erst beim Anrichten zum Eintopf gegeben. So werden sie nicht zu weich.

Kutteleintopf in Tellern anrichten und nach Belieben mit Parmesan bestreuen.