



Paccheri an Tomatensauce mit Kalbszunge

Paccheri, das sind so kurze, grosse Röhren, eine in Kampanien beliebte Pastasorte. Von ihrer Form her wären sie zum Füllen geeignet, doch werden sie in ihrer Heimat zumeist einfach nur an einer eher dünnflüssigen Tomatensauce angerichtet. Manchmal kommt auch etwas Gemüse oder kleingewürfeltes Fleisch dazu.

Der Name Pacchero bedeutet soviel wie eine Ohrfeige, was ich für diese Pastasorte nicht so ganz nachvollziehen kann. Im kampanischen Dialekt kann es aber auch "schmatzen" bedeuten. Das kann ich besser nachvollziehen.

In der Tomatensauce habe ich kleingewürfelte Kalbszunge mit gekocht. Das ist vermutlich nicht typisch für die kampanische Küche, aber es schmeckt sehr gut!

Zutaten (pro Portion)

100g	Paccheri
50g	Kalbszunge vorgekocht
50g	Passata die Pomodoro
1/2dl	Hühnerbouillon
1/2	kleine Zwiebel
1	kleine Knoblauchzehe
1	Zweig frischer Thymian
	Pfeffer
	Olivensöl

Zubereitung

Kalbszunge in kleine Würfel schneiden, Zwiebel hacken. Beides zusammen ca. 5 Minuten dünsten. Passata, kleingeschnittener Knoblauch und die abgezupften Thymianblättchen zugeben. Kurz mitdünsten, danach die Bouillon zugießen. Leicht köcheln lassen bis die Paccheri gekocht sind.

Paccheri in Salzwasser weich kochen (etwas mehr als al dente). Abgiessen und zur Sauce geben. Gut vermischen und anrichten. Wer will, reibt etwas Parmesan darüber.





