



Paccheri al forno - mit Mozzarella und Datteltomaten

Ein einfaches Gericht, ganz typisch für die Campania. Paccheri, die grossen Pastaröhren, sie werden zumeist nicht wie Canneloni gefüllt, sondern nur mit einer einfachen Sauce serviert (siehe da: Paccheri an Tomatensauce mit Kalbszunge). Aber auch in einem Pastagericht aus dem Ofen machen sie sich gut. Zubereitet ganz nach süditalienischer Art, einfach, mit wenigen, aber guten Zutaten: Vorgekochte Paccheri, Mozzarella di bufala und frische Datteltomaten. Beim Essen spürt man die einzelnen Zutaten gut heraus: Pasta, Mozzarella, Tomate. Die Tomaten, ganz ohne Salz oder Gewürz, schrumpfen beim Gratinieren und entwickeln ein dabei ein intensives, fruchtiges Aroma. Und mal ist der Bissen knusprig, mal weich. Mit Verlaub: Das ist ein kulinarisches Kunstwerk!

Zutaten (1 Portion)

80g	Paccheri
100g	Mozzarella di buffalo
5	Datteltomaten
1/2El	Paniermehl
2El	Vollrahm
	Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Paccheri in Salzwasser etwas mehr als dente kochen. Abschütten, etwas rütteln, damit das Wasser aus den Hohlräumen fliesst. Auskühlen lassen.

Mozzarella in ca. 1cm grosse Würfel schneiden. Datteltomaten vierteln, Kerne entfernen (so ungefähr). Beides vermischen, einen Viertel davon beiseite stellen.

Paccheri, Tomaten und Mozzarella miteinander vermischen und mit wenig Pfeffer würzen. In eine ausgebutterte Gratinform geben. Den Rest an Mozzarella und Tomaten

darüber verteilen. Mit Vollrahm besprenkeln und mit wenig Paniermehl bestreuen.

In der Mitte des auf 200° vorgeheizten Backofen ca. 20 - 25 Minuten überbacken.



Spezialitäten aus Kampaninen (Gekauft am Robenhausermarkt, Filli. Sergio)



