



Candele lunghe al forno - mit Cima di Rapa und Passata di Pomodoro

Cadele lunghe, die "langen Kerzen" sind wirklich lang, mindestens 50cm. Irgendwie sind es extra dicke und überlange Maccheroni. Vor dem Kochen werden sie aber je nach Belieben in kürzere Stücke von 10 bis 15cm Länge gebrochen. Auch so sind sie noch gross und voluminös. Sie schmecken "al pomodoro" gut, doch mit ihrer Grösse sind sie gut für einen Pastagratin geeignet, zum Beispiel zusammen mit Cima di rapa und Passata di pomodoro. Im Italienerladen fand ich Cima di rapa leccese, eine kurzstielige und sehr zarte Varietät dieses broccoliartigen Gemüses.

Zutaten (1 Portion)

100g	Cadele lunghe
150g	Cima di rapa leccese
100g	Passata di Pomodoro
1	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
40g	Parmesan
	Olivenöl
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch hacken. Dicke Stengelteile vom Cima di rape wegschneiden. Stengel und Blätter in grobe Stücke, ca. 2cm grosse Stücke schneiden. Candele lunghe in ca. 10 bis 15cm lange Stücke brechen.

Zwiebel in Olivenöl andünsten, ohne dass sie braun wird. Cima di rapa und Knoblauch zugeben und 3-4 Minuten mitdünsten, bis der Cima di rapa etwas zusammenfällt. Passata und 2-3 Schlucke Wasser zugeben, salzen und pfeffern und schmoren lassen bis die Stengelstücke des Cima di rapa so knapp weich sind.

Gleichzeitig die Candele lunghe in reichlich Salzwasser weichkochen (ca. 10-12 Minuten). Candele abgiessen und zur Sauce geben. Die Hälfte des Parmesans zugeben

und alles vermischen.

Ein Gratinform mit Olivenöl auspinseln und die Pasta einfüllen. Den Rest des Parmesans darüberstreuen und mit wenig Olivenöl beträufeln.

Im auf 200° vorgeheizten Ofen ca. 12 bis 15 Minuten gratinieren.





