



Candele lunghe mit Ricotta und confierten Datteltomaten

Candele lunghe sind den Maccaroni ähnlich, sie sind aber viel länger, gut 50cm. Dabei sind sie von etwas grösserem Durchmesser und dabei eher dünnwandig. Vor dem Kochen bricht man sie in handlichere Stücke von 10 bis 15cm Länge. Sie eignen sich sehr gut für überbackene Pastagerichte. Auch nach diesem Rezept werden sie kurz überbacken, zusammen mit Ricotta und confierten Datteltomaten. Die Tomaten werden vorab halbiert, mit Kräutersalz gewürzt, mit reichlich Olivenöl beträufelt und im Ofen für 1 bis 1 1/5 Stunden geschmort (confiert), das steigert ihren Geschmack ganz gehörig. Die vorgekochten Candele werden mit den confierten Tomaten mit Ricotta und wenig Basilikumpaste vermischt. Mit etwas Käse werden sie im Ofen leicht gratiniert.

Statt des Ricotta könnte man auch Rahm verwenden, doch damit würde der Gratin zur geballten Kalorienbombe. Auch mit Ricotta wird der Gratin schön geschmeidig und schmatzig.

Zutaten (2 Portionen)

180g	Candele lunghe
6-8	Datteltomaten
100g	Ricotta
5-10cl	Milch
1/2Tl	Basilikumpaste (Pesto)
	Parmesan
	Kräutersalz, Pfeffer

Zubereitung

Tomaten halbieren und die Kerne entfernen (so ungefähr). In eine mit Olivenöl ausgestrichene Gratinform legen, mit Kräutersalz bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. 1 1/2 Stunden im 150° heißen Ofen confieren.

Candele lunghe in ca. 10 bis 15cm lange Stücke brechen. In Salzwasser gut weich kochen. Nur al dente gekocht würden die Candele beim Gratinieren zu hart.

Ricotta in eine kalte Pfanne bröseln, Milch und Pesto zugeben. Aufwärmen und dabei mit dem Schwingbesen gut verrühren. Die Masse wird dabei nicht glatt, aber sie sollte ganz feinbröckli werden. Mit Pfeffer und ev. etwas Salz würzen.

Tomaten aus dem Ofen nehmen, etwas auskühlen lassen und in kleinere Stücke schneiden. 3 Tomatenhälften zur Dekoration beiseite stellen.

Tomatenstücke und gekochte Candele zur Ricottacrème geben und vermischen. In eine mit Olivenöl ausgestrichene Gratinform geben. Etwas Parmesan darüber reiben. Die beiseite gestellten Tomatenhälften darauf legen. Im auf 200° vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten gratinieren.





