

PASTAZUTATEN

PASTAREZEPT*



Foto: Can Company

EINKAUFEN

Für 4 Personen

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 Karotten
3 Frühlingszwiebeln
400 g geschälte Tomaten
2 Ochsenherztomaten, reif
250 g Sobrasada de Mallorca
35 g Sardellenfilets
frisches Basilikum
frische Petersilie
Olivenöl
Meersalz
Pfeffer

400 g Pasta Casarecce
1 Büffelmozzarella

TIP

Sollten Sie keine Pasta Casarecce finden, verwenden Sie einfach Pasta Farfalle oder Pasta Fusili.

STORY

Kein anderes Insel-Produkt ist so authentisch wie die rote Streichwurst, die aus Schweinefleisch, Speck, Gewürzen und „Tap de Corti“, dem würzigen Mallorca-Paprika besteht. Und sie ist nicht nur als Brotaufstrich ein Genuss. Im Rezept „Pasta Santanyi“ von Andreas Döllerer, das wir Ihnen hier empfehlen möchten, ist sie als Zutat das Tüpfelchen auf dem i.“

Kleine Familienbetriebe wie CAN COMPANY aus Inca oder CAN MATARINO aus Sóller haben sich auf die Herstellung der inseltypischen Wurst spezialisiert.

TIP Verwenden Sie für das Rezept nur beste, frische Zutaten.

VORBEREITEN

Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden. Die Karotten schälen und fein reiben. Frühlingszwiebeln ebenfalls klein schneiden. Ochsenherztomaten grob schneiden. Petersilie waschen und grob hacken. Basilikumblätter waschen. Sardellen fein schneiden. Pfeffer und Salz bereitstellen.

ZUBEREITEN

Die klein geschnittenen Zwiebeln, den Knoblauch, die Karotten und die Frühlingszwiebeln zusammen im Olivenöl anschwitzen. Die geschälten Tomaten mixen und hinzugeben. Die Ochsenherztomaten ebenfalls hinzufügen. Nun alles auf kleiner Flamme ca. 15 Minuten köcheln lassen. Dann die Sobrasada aus dem Darm schälen, in grobe Stücke schneiden und hinzugeben. Die fein geschnittenen Sardellen ebenfalls dazugeben. Etwas Basilikum und die gehackte Petersilie hinzufügen und weiter 30 Minuten köcheln lassen. Die Tomatensoße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Casarecce eignen sich am besten für dieses Gericht, denn sie nehmen die köstliche Soße ganz auf. Pasta in Salzwasser kochen. Mozzarella grob zerreißen. Wenn die Pasta **al dente** ist, Pasta unter die Soße mischen und ca. eine Minute ziehen lassen.

ANRICHTEN

Pasta auf einem Teller anrichten, mit Mozzarella und Basilikum bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Wir wünschen „BON PROFIT“.

* Das Rezept ist erschienen im Magazin Falstaff Nr.07/2019

DER ESSENSBEGLEITER

MONT FERRUTX aus der Bodega Miquel Oliver, Petra

Die mallorquinischen Rebsorten wie Callet, Fogoneu und Mantonegro geben dem Wein einen typisch mallorquinischen Taste. In der Nase reife rote Früchte und würzige Note. Rund, elegant und geschmeidig.