

heute gibt es...

Pasta e patate alla napoletana



Zutaten: (für 4 Personen)

- ca. 800g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 1 kleine Zwiebel
- 2 mittelgroße Karotten (ca. 150g)
- 2 Stangen Sellerie (ca. 150g)
- 1 kleine Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 140g Lardo, Speck oder Guanciale
- 20g Tomatenmark
- Rinde von einem Parmesanstück
- 1 Rosmarinzweig
- 320g gemischte Nudeln (kurze Pastasorten)
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

1. Zunächst das Gemüse putzen, schälen und klein schneiden: Kartoffeln in ca. 2 cm große Würfel; Zwiebel, Karotten und Stangensellerie in sehr kleine Würfel. Den Lardo ebenfalls fein würfeln.
2. In einem Topf das Olivenöl erhitzen und darin kurz den Lardo anbraten. Anschließend Zwiebeln, Karotten und Sellerie dazugeben und ein paar Minuten andünsten.
3. Nun die Kartoffelwürfel untermischen, 2-3 Minuten weiter braten und dann den Rosmarin, die zuvor auf der Außenseite angeriebene Parmesanrinde und das Tomatenmark hinzugeben.
4. Alles gut mischen und dann 800ml warmes Wasser hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei geschlossenem Topf bei geringer Hitze für etwa 20-30 Minuten, bzw. bis die Kartoffeln gar sind, kochen. Dabei regelmäßig umrühren und bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen.
5. Im nächsten Schritt einen Teil der Kartoffeln zerdrücken und sowohl die rohen Nudeln, als auch weitere 350ml warmes Wasser in den Topf geben. Das Ganze kurz zum Kochen bringen und dann bei mittlerer Hitze unter Rühren weiterköcheln lassen, bis die Nudeln al dente sind. Auch hier bei Bedarf erneut Wasser hinzugeben, sodass am Ende eine cremige Soße entsteht.
6. Zum Schluss den Rosmarinzweig und die Parmesanrinde entfernen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren etwas gutes Olivenöl darüber geben.



Tipps:

- Die Wassermenge kann bei diesem Gericht nur grob angegeben werden, da diese von mehreren Faktoren abhängt. Pass auf, dass du nicht zu wenig Wasser verwendest (Gericht könnte anbrennen), aber auch nicht zu wenig (wir möchten am Ende keinen Eintopf).
- Für eine vegetarische Version einfach den Speck weglassen und direkt das Gemüse im Topf anbraten.
- Wer es scharf mag kann beim abschließendem Abschmecken etwas Chili dazugeben. Das ist in Süditalien üblich.
- Falls du es noch cremiger magst, kannst du eine Version aus der Region Kampanien versuchen: Gib gegen Ende der Garzeit der Nudeln in Würfel geschnittenen, Provolone affumicato (geräucherter Käse) hinzu. Dieser wird relativ schnell schmelzen und somit dem Gericht eine besondere Note verleihen.