


Tobias Moretti: Pappardelle alla Crudella / Bandnudeln mit kalter italienischer Sauce

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/tobias-moretti-pappardelle-alla-crudella-bandnudeln-mit-kalter-italienischer-sauce

Zutaten:

- 400g Pappardelle oder andere Bandnudeln
- 350g reife Kirsch-oder Strauchtomaten
- 200g Ricotta
- 75g frisch geriebener Parmesan
- Knoblauch
- schwarze Oliven
- frische Kräuter
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Tomaten halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch mit Haut in kleine Stücke schneiden. Die Oliven entkernen und in kleine Stücke schneiden. Den Knoblauch klein hacken.

Die Kräuter fein hacken. Ricotta in eine große Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken.

Tomaten, Knoblauch, Oliven, Kräuter und Parmesan mit dem Ricotta vermischen.

Die Nudeln in kochendem Salzwasser al dente kochen, abgießen und nicht zu sehr abtropfen lassen. Die heißen Nudeln mit der Ricotta-Sauce vermischen, mit Pfeffer würzen und sofort servieren.

Rezept: Tobias Moretti

Quelle: alfredissimo!