

Italienische Rezepte

Bucatini für die Party

Gattung: Käse, Nudeln, Party, Geburtstag, Überraschung, Italien

Ein halber Parmesanlaib als Pastaschüssel, so überrascht man selbst verwöhnte Gäste.

Ein Nudel - Gag der besonderen Art: Man braucht dafür einen halben, aus gehöhlten Parmesanlaib. Der wird vorm füllen mit 4 cl hochprozentigem Grappa ausgepinselt.

Dann anzünden und ausbrennen lassen, denn die Käseoberfläche soll schmelzen. Einen Liter Kalbsfond aufkochen, bei milder Hitze bis auf etwa 100 ml reduzieren.

100 g fein gehackte Zwiebeln, 1 gehackte Knoblauchzehe, 50 g fein gehackten Stangensellerie, 50 g Möhren in 4 El Olivenöl dünsten, gewürfeltes Fruchtfleisch von zwei kleinen Chilischoten zugeben, pfeffern, salzen.

500 g al dente gekochte Bucatini mit Fond und Sugo mischen, in den heißen Käselaub füllen, mit der Holzgabel wenden, damit der geschmolzene Käse die Nudeln überzieht.