



Specialità Orecchiette



Jetzt
NEU

- Traditionelle, süd-italienische Pasta-Spezialität aus der Region Apulien
- Hochwertige Teigwaren mit perfektem Biss und sehr guter Saucenaufnahme
- Vegane Rezeptur ohne Ei: 100 % bester Hartweizengrieß
- Ausgezeichnet geeignet zum Warmhalten und Wiedererwärmen
- Bissfest gekocht in 10 Minuten

Produktbezeichnung	Art.-Nr.	EAN-Code LE	Einheit
Pasta di Peppino Specialità Orecchiette	3250	90 00452 320344	1 x 5 kg
Zutaten: Hartweizengrieß (100 %) Kann Spuren von Soja und Senf enthalten.			

Nährwerte: 100 g ungekochte Teigwaren enthalten durchschnittlich:	
Energie	1512 kJ / 357 kcal
Fett	1,5 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	69 g
- davon Zucker	1,4 g
Ballaststoffe	3,5 g
Eiweiß	15 g
Salz	< 0,01 g



Orecchiette alla Puttanesca mit geschmorten Cocktailtomaten

für 10 Personen | Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

1.000 g Recheis Pasta di Peppino Specialità Orecchiette
800 g Recheis Sugo di Peppino al Pomodoro

250 g rote Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
2 Chilischoten, entkernt
10 Sardellenfilets
100 g sonnengetrocknete Tomaten

200 g schwarze Oliven
80 g Kapernbeeren

30 Stk. Cocktailtomaten
Oregano, Thymian, Basilikum
Salz, Pfeffer
Olivenöl
Pecorino
Pinienkerne

1. Recheis Pasta di Peppino Specialità Orecchiette laut Packungsanleitung in Salzwasser bissfest kochen.
2. Für die Sauce rote Zwiebeln in Brunoise schneiden und mit Knoblauch und Chilischoten in einem Topf mit Olivenöl anbraten. Die Sardellenfilets fein hacken, die sonnengetrockneten Tomaten in Julienne schneiden. Beides hinzugeben und kurz mitbraten.
3. Recheis Sugo di Peppino al Pomodoro, etwas Oregano, Kapernbeeren sowie in Scheiben geschnittene Oliven dazugeben und abschmecken.
4. Cocktailtomaten waschen, trocknen und in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Thymian, Basilikum und Olivenöl marinieren. Die Tomaten auf ein Blech geben und im Backofen bei 180 °C circa 10-15 Minuten schmoren lassen.
5. Die bissfest gekochten Orecchiette in der Sauce schwenken. Anschließend in einem Pasta-Teller anrichten und nach Belieben die geschmorten Cocktailtomaten auf dem Gericht verteilen.
6. Geröstete Pinienkerne und geriebener Pecorino runden die Orecchiette alla Puttanesca perfekt ab. Vor dem Servieren mit frischen Basilikumblättern ausgarnieren.



Tipp: Diese Pasta alla Puttanesca gelingt ohne Sardellenfilets auch als vegetarische Variante. Wer dem Gericht eine feine, aber etwas außergewöhnliche Geschmackskomponente hinzufügen möchte, kann ein paar Rosinen in die Sauce einarbeiten.