

Pici all' etrusca mit Trauben-Tomaten-Salat

Für zwei Personen

Für die Pici:

200 g Semola 1 TL neutrales Pflanzenöl $\frac{1}{2}$ TL Salz

Für die Kräutersalsa:

$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe

2 Eier

50 g Pecorino romano

1 Bund Basilikum

2 Zweige Minze

$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie

60 ml Olivenöl

Salz

Pfeffer

Für den Trauben-Tomaten-Salat:

10 kleine, kernlose Trauben

10 süße Cherrytomaten

1 kleine rote Zwiebel

1 TL süßer Apfelessig

1 TL Rotweinessig

1 TL Honigsenf

3 Zweige Basilikum

3 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

Für die Pici:

Das Semola in einer Schüssel mit einer Prise Salz, Öl und etwa 80 ml Wasser gut durchkneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Der Teig soll gut formbar sein und nicht kleben. In Folie hüllen und im Kühlschrank etwa 15-20 Minuten ruhen lassen. Danach in marzipankugelgroße Stücke reißen und auf einem bemehlten Holzbrett zu dicken Schnüren ausrollen.

Gut bemehlen und auf einem Teller sammeln.

In siedendem Salzwasser al dente garen und später mit der KräuterSalsa vermengen.

Für die Kräutersalsa:

Eier in kochendem Wasser hart kochen. Basilikum, Minze und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und in ein hohes Rührgefäß geben. Pecorino grob schneiden, Knoblauch abziehen. Eier pellen und nur Eigelb herausholen. Eiweiß anderweitig verwenden. Alles mit dem Öl zu den Kräutern geben mit einem Pürierstab stoßweise zu einer Kräutercreme pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Trauben-Tomaten-Salat:

Zwiebel abziehen, halbieren und in ganz dünne Streifen schneiden.

Olivenöl, Apfelessig, Rotweinessig und Senf miteinander zu deinem Dressing vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomaten waschen und Trauben halbieren. Basilikumblätter abzupfen. Alle Zutaten mit dem Dressing vermengen.

Anemone Vogels am 20. Juni 2024