

Cavatelli mit Kräuterseitlingen und Salsiccia

Für zwei Personen

Für die Cavatelli:

200 g Weizenmehl Salz

Für die Kräuterseitlinge:

200 g Bratwurst	100 g TK Steinpilze	100 g getr. Steinpilze
100 g Kräuterseitlinge	5 Cherrytomaten	1 Schote Chili
2 Zehen Knoblauch	20 g Butter	80 g Ricotta salata
150 ml Weißwein	2 EL Olivenöl	1 Bund glatte Petersilie
1 Zweig Rosmarin	Salz	Pfeffer

Für die Cavatelli:

Mehl, Salz und 100 ml lauwarmes Wasser in einer großen Schüssel vermengen. Zunächst mit einer Gabel vermischen, dann mit den Händen kräftig kneten bis nichts mehr an den Fingern klebt. Den Teig für etwa 10 Minuten ruhen lassen, anschließend auf etwa 1 cm Durchmesser rollen und mit einem Messer in 1 cm lange Stücke schneiden, sodass die Teigzylinder etwa 1 cm hoch sind und 1 cm Durchmesser haben. Mit den Fingern Cavatelli aus den Teigzylindern formen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Die Cavatelli für etwa 2 Minuten im kochenden Salzwasser kochen und anschließend abseihen.

Für die Kräuterseitlinge:

Die Salsiccia aus der Pelle lösen und in kleine Stücke schneiden. Chili der Länge nach aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und klein hacken. Eine große Pfanne mit 1 EL Olivenöl erhitzen, Salsiccia und etwas Chili nach Geschmack zugeben und braten, bis die Salsiccia knusprig ist. Kräuterseitlinge putzen und ? grob zerkleinern, die Übrigen der Länge nach durchschneiden. Rosmarin und Petersilie abrausen und trockenwedeln, die Petersilie klein hacken. Knoblauch abziehen. Grob zerkleinerte Kräuterseitlinge, Cherrytomaten, den Rosmarinzweig und eine Zehe Knoblauch der Pfanne zugeben und mitbraten. Steinpilze kleinschneiden und dazugeben. Mit Weißwein ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und aufkochen lassen. Eine weitere Pfanne mit 1 EL Olivenöl erhitzen, die übrigen Pilze darin braten, 1 Zehe Knoblauch zugeben und mitbraten. Die Pilze salzen und pfeffern, aus der Pfanne nehmen und das Olivenöl zu der Salsiccia geben. Cavatelli, Petersilie und Butter der Salsiccia zugeben und kurz aufkochen lassen, anschließend untermischen und für 2 Minuten ziehen lassen.

Cavatelli mit Kräuterseitlingen und Salsiccia auf Tellern anrichten, mit grob geriebenem Ricotta salata garnieren und servieren.

Antonio Radano am 16. Juni 2017