

Geschmolzene Strozzapreti mit Lachs, Scamorza, Trauben

Für 4 Personen

500 g Strozzapreti	Salz	150 g Räucherlachs
100 g weißer Trauben	4 EL Butter	2 EL Pinienkerne
1 ital. Kuhmilchkäse	frische Kräuter	Salz, Pfeffer

Zum Anrichten:

Kräuterblättchen	1 EL Pinienkerne
------------------	------------------

In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und kräftig salzen. Die Strozzapreti al dente kochen, abgießen und etwas abtropfen lassen. Achtung: Etwas Nudelwasser auffangen! Den Räucherlachs klein schneiden. Die Trauben waschen, trocknen, halbieren und eventuell vorhandenen Kerne entfernen. Die Butter in einer Pfanne kurz aufschäumen lassen, die Pinienkerne zugeben und kurz in der Butter schwenken. Den Räucherlachs und die Traubenhälften zugeben und ebenfalls in der Butter schwenken. Die Strozzapreti mit 3 EL Nudelwasser in die Pfanne geben und gut durchschwenken.

Den Scamorza (ital. Brühkäse aus Kuhmilch, in Salzlake gereift) in Würfel schneiden und zusammen mit den gehackten Kräutern in die Pfanne geben. Den gesamten Pfanneninhalt nochmals gut in der Butter schwenken und anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Zum Anrichten:

Die Strozzapreti auf 4 vorgewärmte tiefe Teller verteilen und mit den Kräuterblättchen und den Pinienkernen garnieren.

Christian Henze am 08. Februar 2019