

DAVINZI

VOM EINFACHEN DAS BESTE



CAVATELLI AL SUGO SEMPLICE

Cavatelli mit einfacher Sosse

Cavatello bedeutet „*gegraben*“ und dadurch „*cavo*“ also Hohl. Die von Hand hergestellte Pasta aus Hartweizen-Griess und Wasser, unterscheidet sich dadurch, mit wie vielen Finger sie *gegraben* werden. Zum Beispiel mit einem, zwei oder 3 Finger.

Zutaten für 4 Personen:

- ca. 400 g Cavatelli
- 5-6 Tomaten
- etwas Tomatenmark
- getrocknete Tomaten
- Schalotten,
- 1 Knoblauchzehe
- Chilischote,
- Oregano
- Salz
- Pfeffer
- Parmesan nach Bedarf
- DAVINZI Olivenöl

Zubereitung:

Füllen Sie einen grossen Topf mit Wasser und bringen Sie ihn zum Kochen. Wenn es kocht, Salz hinzufügen.

Die Cavatelli in kochendes Wasser nach Packungsanweisung (al dente) bissfest kochen. 1 Tasse Kochwasser bei Seite stellen.

In einer Bratpfanne das DAVINZI Olivenöl bei mittlerer Stufe erwärmen.

Schalotte und Knoblauch kurz anbraten, Tomaten, Tomatenmark und getrocknete Tomaten mit andünsten.

Restliche Zutaten hinzufügen und ca. 10 Minuten auf mittlerer Stufe kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Cavatelli abtropfen lassen und in die Pfanne geben, gut durchschwenken. Falls nötig, etwas von dem Kochwasser hinzufügen. Mit einem Schuss Olivenöl verfeinern und nach Belieben mit Parmesan servieren.