

DAVINZI

VOM EINFACHEN DAS BESTE



SPAGHETTI CON MOLLIKA DI PANE E CRUSCHI

Spaghetti mit Brotkrumen und Peperoni Cruschi

Peperoni Cruschi aus Senise IGP (*Indicazione Geografica Protetta / geschützte geografische Angabe*), sind milde rote Spitzpaprika, die an der Sonne getrocknet und anschliessend für ganz kurze Zeit in Olivenöl frittiert und gesalzen werden. Ein typischer Snack der Basilicata. Der Begriff "cruschi" bedeutet im lokalen Dialekt soviel wie „knusprig“.

Zutaten für 4 Personen:

- ca. 400 g Spaghetti
- 6 EL DAVINZI Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Tasse Brotkrumen
- 20-30 g Peperoni Cruschi di Senise,
- kleine prise Salz

Zubereitung:

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

Die Spaghetti oder auch eine andere Pasta nach Wunsch, in dem kochenden Wasser nach Packungsanweisung (al dente) bissfest kochen. 1/2 Tasse Kochwasser bei Seite stellen.

In einer Bratpfanne das DAVINZI Olivenöl bei mittlerer Stufe erwärmen. Den Knoblauch kleingehackt, hinzufügen und rundum ca. 1 Minute anbraten. Fügen Sie die Brotkrumen hinzu und rösten sie unter ständigem Rühren an für ca. 2 - 3 Minuten.

Die Hälfte der Peperoni Cruschi mit den Fingern zerdrücken und in die Pfanne geben. Eine weitere Minute kochen lassen. Vom Herd nehmen und beiseitestellen.

Spaghetti abtropfen lassen und in die Pfanne geben, gut durchschwenken. Falls nötig, etwas von dem reservierten Kochwasser hinzufügen. Mit den restlichen Peperoni Cruschi verfeinern und servieren.