



Orecchiette alla Crudaiola – Selbstgemachte Pasta von Stefania Lettini

Zutaten (für zwei Personen):

250 g frische, aromatische Tomaten
1 Knoblauchzehe
15-25 Blätter Basilikum
30 ml Olivenöl extra vergine (+ weiteres Öl zum Verfeinern)
Salz
250 g Orecchiette
Optional eine kleine Burratina (ca. 125 g) oder Stracchiarella

Zubereitung:

Die frischen Tomaten vom Strunk entfernen und kleinschneiden. Die Knoblauchzehe kleinhacken. Den Basilikum waschen und kleinzupfen. Alle Zutaten mit dem Olivenöl in einem Mixer oder mit einem Stab pürieren. Mit Salz abschmecken und in einer kleinen Schale abgedeckt mindestens zwei Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Einen großen Topf mit zweieinhalb Liter Wasser aufsetzen, salzen und die Orecchiette darin kochen. Mit einer Schöpfkelle vorsichtig herausnehmen, die Orecchiette in eine große Schüssel geben und mit 15 ml Olivenöl vermengen.

Die kalte Tomatensoße dazugeben, alles verrühren und auf einem Teller anrichten. Wer mag, gibt noch mehr frisches Olivenöl und frisch gezupfte Burrata oder Stracchiarella zur Pasta dazu.