



Spaghettini an Olivensauce mit Chévretta

Chévretta ist ein Salzlakenkäse, ähnlich dem griechischen Feta, er wird aber aus Geissenmilch hergestellt und ist würziger als Feta. Produziert wird er in Schupplis Geisse-Chäsi im Girenbad ob Hinwil. Er passt gut zu diesem deftigen Pastagericht mit viel eingelegten, schwarzen Oliven. Im Italienerladen findet man diese angetrockneten und marinierten Oliven mit dem intensiven Geschmack. Dazu wenig Piccantino Tropeano, der Gewürzpaste aus Knoblauch, verschiedenen Peperoncinos, Thon und Olivenöl. Sie ist meistens sehr scharf und kann gut mit etwas Passata di Pomodoro gestreckt werden.

Zutaten (2 Portionen)

200g Spaghettini
60g angetrocknete, schwarze Oliven
50g Zwiebel
1 kleiner Peperoncino
1dl Sauerrahm
80g Chévretta
1Tl Piccantino Tropeana
Olivenöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Oliven entkernen und zu kleinen Schnipseln schneiden. Zwiebel fein hacken. Peperoncino von den sehr scharfen Kernen befreien und in feine Streifchen schneiden.

Chévretta mit den Fingern zerbröckeln.

Zwiebel in Olivenöl etwa 3-4 Minuten sanft dünsten. Oliven und Peperoncino zugeben und kurz mitdünsten. 5cl Wasser zugeben und ca. 10 Minuten einköcheln lassen.

Sauerrahm untermischen und zurückhalten mit Pfeffer und eventuell Salz würzen.

Während die Sauce köchelt, Spaghetti kochen. Spaghettini abgiessen und in die Saucenpfanne geben und ausgiebig vermischen.

Spaghettini anrichten, Piccantino Tropeana daraufgeben und Chévretta darüberstreuen.





