Cavatelli mit geräuchertem Schweinshals und Lauch

Aus Fleischresten lässt sich immer eine gute Pasta zubereiten. Auch wenns mit einem Resten vom geschmorten Kasselerbraten (geräucherter Schweinshals) nicht typisch italienisch anmutet. Dazu wird in Streifen geschnittener Lauch, Tomate und grob gehackter Knoblauch angedünstet und mit saurem Most zu einer Sauce eingekocht. Diese Sauce passt zu Tagliatelle, zu Penne und auch zu den hohlförmigen, saucenfreundlichen Cavatelli.

Zutaten (pro Portion)

80g	Cavatelli
100g	geräucherter Schweinshals, gekocht
60g	Lauch
1	grosse Knoblauchzehe
1	Datteltomate
1Tl	Mehl
5cl	saurer Most
2El	Sauerrahm
	Bratbutter
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Lauch in ca. 4-5cm lange Stücke schneiden und längs halbieren. Draus längs zur Faser ca. 2-3 mm breite Streifen schneiden. Knoblauch grob hacken. Tomate vierteln, entkernen und ebenfals zu schmalen Streifen schneiden. Eine ca. 5mm dicke Scheibe Schweinshals zu schmalen Streifen schneiden.

Lauch, Knoblauch und Tomate in Bratbutter 5 Minuten sanft andünsten. Durch ein feines Sieb mit Mehl bestäuben, nochmals 1-2 Minuten dünsten und dabei ab und zu wenden. Mit saurem Most ablöschen und diesen fast ganz einkochen lassen. 5cl

Wasser und den Sauerrahm zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schweinshalsstreifen zugeben und die Sauce köcheln lassen bis sie schön sämig ist.

Cavatelli in Salzwasser gar kochen, abschütten und zur Sauce geben und gut vermischen.