



Racchette an Basilikum-Rahmsauce

Der italienische Erfindergeist steht nie still, wenn es um Pastaformen geht und vielleicht wurden die Racchette sogar als Hommage an Roger Federer kreiert. Mit ihrer Form, vor allem mit dem feinmaschigen Netz sind sie zwar keine Ball- aber sehr gute Saucenfänger. Die Sauce mit viel Basilikum entstammt schon mehr der traditionellen, italienischen Pastakultur. Mit Butter, wenig Knoblauch, Zitronensaft, Sauerrahm und Käse ist sie weniger deftig als ein Basilikum-Pesto und trotzdem mit kräftigem Kräutergeschmack.

Zutaten (pro Portion)

80g	Racchette (De Cecco)
20g	Tafelbutter
1	Knoblauchzehe
1Tl	Zitronensaft
40g	Sauerrahm
1	Büschel frischer Basilikum
30g	Sbrinz oder Parmesan
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Racchette in Salzwasser gar kochen und abgiessen, dabei etwas Pastawasser auffangen.

Knoblauchzehe klein hacken, Käse fein reiben. Basilikum kurz vor Gebrauch zu feinen Streifen schneiden.

Pfanne kurz auswaschen und auf die ausgeschaltete Herdplatte zurückstellen.

Butter schmelzen und den Knoblauch zugeben, ca. 2 Minuten sanft dünsten.

Zitronensaft und Basilikum zugeben und kurz verrühren. Sauerrahm und Käse zugeben. Sobald der Käse geschmolzen ist mit Pfeffer und wenig Salz abschmecken. Racchette unter die Sauce mischen, etwas Pastawasser zugeben damit die Sauce leicht flüssig wird.

Racchette anrichten und mit frischen Basilikumblättern garnieren. Käse dazu servieren.



