



Penne ammuddicata mit Lattich

Ammuddicata, das bedeutet so ungefähr mit Bröseln oder Paniermehl zubereitet. In Süditalien ist die Zugabe von geröstetem Paniermehl zu geschmeidiger Pasta durchaus üblich. Die Pasta fühlt sich so leicht knusprig an. Das ist etwas ungewohnt, schmeckt aber vorzüglich, besonders wenn das Paniermehl zusammen mit Knoblauch und Peperoncino geröstet wird und so eine gute Würze in das einfache Pastagericht bringt. Die Penne werden zusammen mit blanchiertem Lattich in dieser würzigen Paste gewendet und zum Schluss mit grob geraffeltem Parmesan vermischt.

Zutaten

100g	Penne
1	Mini-Lattich, ca. 200g
1	grosse Knoblauchzehe
4-6cm	Peperoncino
5cl	Olivenöl
2El	Paniermehl
1Tl	Zitronensaft
10g	Parmesan am Stück
	Salz

Zubereitung

Lattich längs halbieren, den Strunk grosszügig wegschneiden. Das Blattwerk zu 1cm breiten Streifen schneiden.

Salzwasser aufkochen und den Lattich 1 Minute blanchieren. Lattich mit einer Schaumkelle herausheben, unter kaltem Wasser kurz abspülen und gut abtropfen lassen. Penne im gleichen Kochwasser gar kochen.

Peperoncino längs halbieren, die sehr scharfen Kerne entfernen und die Schote zu

kleinen Streifen schneiden. Vorsicht beim dosieren: Peperoncinos können sehr unterschiedlich scharf sein. Knoblauch klein hacken.

Knoblauch und Peperoncino in Olivenöl ca. 2-3 Minuten andünsten. Paniermehl zugeben und unter ständigem Rühren leicht anrösten. Penne und Lattich zugeben und gut vermischen. Kurz vor dem Anrichten Parmesan mit der Röstiraffel dazureiben, nochmals vermischen und anrichten.





