



Penne a Candela alla Genovese

Wer in Genua Pasta alla Genovese bestellt, bekommt Pasta al Pesto, der kräftigen Sauce aus Basilikum, Pinienkernen und Parmesan. In Neapel dagegen kommt die Pasta an einer lange geschmorten Zwiebel-Fleischausage auf den Tisch. Ein Gericht, das man im ligurischen Genua nicht kennt. Typisch für die süditalienische Küche ist die leichte Süsse, die von den lange geschmorten Zwiebeln herrührt. Die Sauce passt zu Penne oder ähnlicher Pasta, besonders aber zu den Penne a Candela, sie sind grösser als die üblichen Penne, jedoch sehr dünnwandig. Eine ideale Pasta für saucenreiche Gerichte.

Warum das neapolitanische Gericht nach der norditalienischen Hafenstadt benannt ist, weiss man nicht genau. Nach einer These soll der Name auf Westschweizer Söldner zurückgehen, die anno 1495 während der Besatzung Neapels in der französischen Armee gedient haben. Der Name könnte sich von Ginevra, dem italienischen Namen für Genf, ableiten und im Lauf der Zeit in das geläufigere Genuese umgewandelt worden sein.

Zutaten (2 Portionen)

160g	Penne a Candela
200g	Rindsvoressen
180g	Zwiebel
60g	Rüebli
60g	Fenchel
1	Knoblauchzehe
1,5dl	Weisswein
2	Lorbeerblätter
1/2Tl	Salz
	Pfeffer
	Olivöl

Zubereitung

Zwiebeln längs zur Schale vierteln und zu dünnen Scheiben schneiden. Rübli und Fenchel zu kleinen Würfeln schneiden. Knoblauch grob hacken.

Zwiebel, Rübli und Fenchel 5 bis 6 Minuten in Olivenöl dünsten. Voressen, Lorbeerblätter und Knoblauch zugeben, mit Salz und wenig Pfeffer würzen, vermischen und den Weisswein zugießen. Einen Deckel aufsetzen und leicht köchelnd garen, bis sich das Fleisch mit einer Gabel leicht zerzupfen lässt. Das kann gegen 3 Stunden dauern. Eventuell etwas Wein nachgiessen.

Fleischwürfel aus der Sauce fischen und mit zwei Gabeln zerzupfen.

Die Penne in Salzwasser gar kochen und abgiessen. Die Pfanne kurz auswaschen und die Penne in der Pfanne mit dem Fleisch und der Sauce vermischen.

Anrichten und nach Belieben mit Käse bestreuen.





