



Wie eine Grosszahl der Italiener wähle ich die Bezeichnung der Gerichte mit Bedacht aus. So bin ich beispielsweise der festen Überzeugung, dass es nur eine Carbonara, nur ein Tiramisù oder nur ein Pesto alla Genovese gibt. Alles was vom ursprünglichen Rezept abweicht ist etwas anderes, und die Auflistung könnte problemlos weitergeführt werden. Ein Beispiel dazu: Vor einiger Zeit beim Mittagessen während eines Arbeitseinsatzes in Adelboden, wurde auf dem Menü des Restaurants ein Pasta-Hit angeboten. Gnocchi mit Gorgonzolasauce. Ich explodierte innerlich fast, denn Gnocchi sind keine Pasta, das sind halt eben Gnocchi!

Nun bin ich etwas im Clinch, denn ehrlich gesagt bin ich nicht ganz sicher ob der Ausdruck «Pasta» für die hier vorgestellte Kreation tatsächlich der richtige ist, oder ob die Bezeichnung Gnocchi oder kleiner Knödel eher passend wäre. Ich habe diese Pasta-Form im TV kennengelernt und bald nachgemacht. Zu Hause waren sofort alle begeistert. Sie ist sehr einfach herzustellen und bietet die Möglichkeit altes Brot zu verwerten und somit Foodwaste zu minimieren. Das Rezept wurde im TV tatsächlich als «Pasta» vorgestellt und so gebe ich es nun weiter.

Im nächsten Beitrag werde ich auch das Rezept für die Sauce aus dem TV teilen. Bis dahin geniessen wir diese Brot Pasta mit einer Sauce nach Wahl.

Zutaten für 4 Personen
 250 gr Weissmehl
 250 gr Paniermehl (Semmelbrösel)
 3 dl Wasser
 2 EL Olivenöl

Weissmehl und ein Esslöffel Olivenöl in eine Schüssel geben, nach und nach die Hälfte des Wassers dazu giessen und kneten bis ein homogener, glatter und elastischer Teig entstanden sein wird. Eine Kugel aus dem Teig formen und bei Seite legen.

Aus dem Paniermehl und dem restlichen Öl und Wasser eine klumpige Masse herstellen. Danach Beide Teige zusammen vermengen, kneten und verarbeiten bis ein homogener Teig daraus geworden sein wird.

Eine Kugel aus dem Teig formen, mit Frischhaltefolie einpacken und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Auf der bemehlten Arbeitsfläche werden aus dem Teig nun fingerdicke Würste geformt, aus diesen

Würsten werden ca. 2 cm lange kissenartige Stücke abgeschnitten. Die kissenartigen Teigwaren ca. 12 Minuten in Salzwasser kochen und zu einer Sauce nach Wahl servieren.