



Bindella
la vita è bella

gourmet / REZEPTE

SPAGHETTI CHITARRA mit Auberginen, Datterini-Tomaten und Burrata

(FÜR 4 PERSONEN)

ZUTATEN FÜR DEN CHITARRATEIG

500 g Mehl «Tipo 00»
5 Eier

ZUBEREITUNG DES CHITARRATEIGS

- Das Mehl und die Eier von Hand circa fünf Minuten lang zu einem Teig kneten.
- Nun den Teig für 30 Minuten mit Klarsichtfolie zugedeckt ruhen lassen.
- Anschließend den Teig mit einer Pastamaschine oder einem Nudelholz dünn ausrollen.
- Den Teig danach in dünne Streifen schneiden. (Klassisch werden die Spaghetti Chitarra mit einem gitarrenähnlichen Pastaschneider hergestellt.)

ZUTATEN FÜR DIE SAUCE

1 Aubergine, in Würfel geschnitten
Sonnenblumenöl
400 g Datterini-Tomaten, halbiert
100 g Olivenöl
½ Knoblauchzehen, gehackt
200 g Tomatensauce
20 g Basilikum, gehackt
5 g Minze, gehackt
100 g Parmesan, gerieben

ZUBEREITUNG DER SAUCE

- Die Aubergine in Sonnenblumenöl goldgelb frittieren, abtropfen und beiseitestellen.
- Nun die Datterini-Tomaten in Olivenöl anbraten, den Knoblauch dazugeben und kurz mitbraten.
- Jetzt die Tomatensauce begeben und aufkochen.
- Die Spaghetti Chitarra in Salzwasser kochen und mit der Sauce vermischen.
- Die frittierte Aubergine sowie die gehackten Kräuter dazugeben.
- Zum Schluss den geriebenen Parmesan daruntermischen.

ZUTATEN FÜR DAS ANRICHTEN

2 Stück Burrata

ANRICHTEN

Die Spaghetti Chitarra auf einem Teller anrichten und jeweils mit einem halben Stück Burrata belegen.

FALSTAFF-WEINEMPFEHLUNG

2019 Scalabrone, Tenuta Guado al Tasso

Ein Wein für einen ganzen Abend: Antinoris Scalabrone aus dem toskanischen Weinmekka Bolgheri passt sowohl als Aperitivo als auch zum anschließenden Pasta-Schmaus. Der Rosato duftet herrlich nach Himbeeren. Im Gaumen kraftvoll und doch erfrischend.

bindella.ch, CHF 18,-



Rezept von Federico Pinelli, Restaurant «Più» Zürich und Bern; Schweiz
Die drei «Più»-Restaurants in Zürich und Bern sind weit mehr als einfache Pizzerien. Executive Chef Federico Pinelli begeistert hier seine Gäste mit kreativen italienischen Gerichten. Geboren in Verona, verbrachte Pinelli fünf Jahre beim Schweizer Starkoch Anton Mosimann in London, ehe er in die Schweiz ging.



Bindella
la vita è bella

