

JULI 2021



PENNE «TERRENI ALLA MAGGIA»

MIT MEDITERRANEM GEMÜSE, BURRATA UND BASILIKUM

REZEPT VON TINO STAUB · WIDDER HOTEL UND ALEX LAKE ZÜRICH

DAS BRAUCHT'S FÜR 2 PERSONEN

- 240 g** Penne «Terreni alla Maggia»
Olivenöl Oro
- 1** Peperoncino, in Ringe geschnitten
- 1** Schalotte, fein geschnitten
- 2** Knoblauchzehen, fein geschnitten
- 1** Zucchetto, geschnitten
- 16** Datteltomaten, halbiert
- 1 Glas** eingelegte Peperoni
- 1 Glas** Mini-Artischocken in Öl
- 1 Glas** eingelegte Kirschtomaten
- 50 g** Kapern
- 80 g** Taggiasca-Oliven (ohne Stein)
- 1 EL** Petersilie glatt, fein geschnitten
- 2** Burrata
Olivenöl Oro
Basilikumkresse
Piment d'Espelette



REZEPT VON TINO STAUB

**Restaurant Alex, Alex Lake
Zürich & Widder Hotel Zürich**
Executive Chef im Widder Hotel
und Alex Lake Zürich
widderhotel.com | alexlakezurich.com



SO WIRD'S GEMACHT

Burrata aus der Packung nehmen und temperieren. Penne während 8 Minuten in gut gesalzenem Wasser al dente kochen. Olivenöl erwärmen. Zucchetto zugeben, mit Farbe sautieren und salzen. Temperatur reduzieren, Peperoncino, Schalotte und Knoblauch zugeben. Datteltomaten zugeben, salzen, kurz mitdünsten. Restliches Gemüse, Kapern und Oliven zugeben, erwärmen. Penne dazugeben, vorsichtig mischen und anrichten. Die Burrata «zupfen», auf die Pasta anrichten und mit Olivenöl beträufeln. Mit Basilikumkresse garnieren und wenig Piment d'Espelette bestreuen.

WEINEMPFEHLUNG

Empfehlung by Stefano Petta Sommelier & Restaurant-Manager Widder Restaurant

BONDOLA ROSÉ TERRENI ALLA MAGGIA

Meine Empfehlung zu diesem leichten Sommergericht ist der Bondola Rosé von Terreni alla Maggia. Mit einem intensiven Aroma von roten Früchten, Zitrusnoten von rosa Pampelmuse und Cassis eignet er sich ebenfalls hervorragend zu Aperitifs und kalten Speisen. Der zarte Roséwein mit kirschroten Reflexen wird aus der Vinifikation der typischen lokalen Rebsorte Bondola gewonnen.

Mehr Infos auf
jelmoli.ch/cookathome

