

Nuss-Sauce aus Ligurien

Ein herbstlicher Klassiker. Die Sauce lässt sich in 15 Minuten zubereiten und ist lange haltbar.

Authentisch isst man diese Nusssauce über Pansoti, den typischen ligurischen Dreiecks-Ravioli mit Ricotta- oder Ricotta-Mangold-Füllung.

Da diese in der kulinarischen Diaspora hier im Norden von Schland nicht erhältlich sind, essen wir die Sauce alternativ mit Spaghettini. Die Sauce wird zunächst als Konzentrat hergestellt, das erst bei der Zubereitung mit etwas vom Nudelwassers aufgekocht und dann unter die Pasta gemischt wird.

Zutaten für 2 Portionen

5 EL Dickmilch
2 Scheiben Toastbrot
4 EL Olivenöl
100 g zerkleinerte Walnusskernen
1 Knoblauchzehe
2 Majoranzweigen
2 EL geriebenem Parmesan
eine Prise Salz

ca 160 g Spaghettini
eine grössere Prise Salz

Vorbereitung 1 Tag zuvor:

Das Toastbrot in kleine Stücke reißen und in eine Schüssel geben. Die Dickmilch untermischen und Schüssel abgedeckt in den Kühlschrank stellen.

Nuss-Sauce aus Ligurien

Zubereitung:

Die Walnusskerne zerkleinern und in einer Pfanne rösten.

Einen grossen Topf Wasser mit einer grossen Prise Salz für die Pasta aufsetzen.

Das in Dickmilch eingeweichte Toastbrot in einen Mixer geben. Die gerösteten Walnusskerne dazugeben. Mit der Knoblauchzehe und dem Olivenöl zu einer dicken Paste verarbeiten. Anschliessend in einen kleinen Topf umfüllen.

Den Majoran abzupfen und mit dem geriebenem Parmesan zur Mischung geben.

(Jetzt kann man auch die Saucenpaste in ein verschliessbares Glas umfüllen. Mit Olivenöl begiessen damit die Saucenpaste von Luft abgeschlossen ist. Im Kühlschrank bleibt diese Saucenpaste bis zu einer Woche frisch.)

Den Topf auf kleiner Flamme erwärmen.

Wenn das Wasser kocht, die Pasta ins Wasser geben. Nach ca der Hälfte bis zwei Drittel der Kochzeit für die Pasta, nach Gefühl vom Nudelwasser in die Sauce rühren bis eine sämige Sauce entsteht.

Die Pasta al dente kochen, abgiessen und auf Teller verteilen.
Die Sauce über die Pasta verteilen.

Buon appetito.