

Pasta patate e provola

Als wir letztens in Triest waren, haben wir wieder mal neue Restaurants für uns gefunden, die sich in unsere Herzen gekocht haben. Dabei habe ich gleich ein neues Lieblingsessen gefunden – zugegeben nicht kalorienarm, aber so extrem gut, dass ich es nachkochen musste! Die Pasta patate e provola ist typisch süditalienisch Probiert es aus – ich hoffe, es macht euch so glücklich wie uns 😊

Das Rezept ist übrigens für 4 Personen.



Du brauchst dafür:

- 320 g Nudeln
- 500 g Erdäpfel
- 4-5 Kirschtomaten
- 1 Stange Sellerie
- 1 Karotte
- 1 Zwiebel
- Optional: 60 g Speck
- -einige EL Olivenöl
- 500 ml Gemüsesuppe
- 1 Parmesankruste
- 100 g Provola-Käse (alternativ könntet ihr auch Scamorza nehmen)

Und so geht's:

- Sellerie, Karotte und Zwiebel klein schneiden
- Gemüse in etwas Öl - optional inklusive Speck - anbraten
- Kirschtomaten in Scheiben schneiden und zum Gemüse dazu geben
- Erdäpfel schälen und in kleine Würfel schneiden
- Erdäpfel und Parmesankruste zum Gemüse geben, salzen und pfeffern
- mit der Gemüsesuppe auffüllen
- Gemüse für ca. 20-25 Minuten köcheln lassen
- Nudeln dazu geben und mit dem Gemüse kochen (Kochzeit laut Packungsangabe) - optional noch etwas Gemüsesuppe oder Wasser dazu geben (die Pasta wird sich langsam eindicken und es soll ja schön cremig und nicht zu trocken werden, also gut beobachten und eure persönliche perfekte Konsistenz im Auge behalten, da ja auch der Käse noch dazu kommen wird)
- Parmesankruste aus dem Topf nehmen
- Provola würfeln und unter die Nudeln rühren, bis er sich schön aufgelöst hat!

- Jetzt nur noch anrichten, mit Pfeffer aus der Pfeffermühle dekorieren und: buon appetito😊