

Gemüse-Taglierini



Gemüse-Taglierini kennt man in Italien bereits seit dem frühen Mittelalter. Damals war es ein sogenanntes «Arme-Leute-Essen», heute ist dieses Gericht fester Bestandteil der modernen, leichten und gesunden Küche. Und das besonders Schöne daran: Dieses Gericht kann jedes Mal neu komponiert werden – je nach saisonalem Gemüseangebot.

Taglierini in Salzwasser al dente kochen. Inzwischen Saisongemüse (z.B. Rübli, Zucchini, Fenchel, etc.) mit grossem Messer klein hacken oder in sehr feine Streifen schneiden (Julienne) und mit Erbsen in Salzwasser blanchieren, abtropfen und beiseite stellen. Tomaten zerkleinern, einen Käse nach Wunsch (Ziege, Schaf oder Mozzarella) würfeln, Basilikum oder Blattpeterli fein hacken. Alle Zutaten kalt unter lauwarme Taglierini heben. Olivenöl darübergabe und mit Meersalz / Pfeffer nach Bedarf bestreuen.

Dieses Gericht wird lauwarm oder beinahe kalt gegessen und eignet sich vor allem an heissen Sommertagen.