



Neues aus der Ah!-Küche

'Maccheroni con occhi' kochen



"Das Auge isst mit!", sagt man so schön. Diesmal aber sagen Shary und Ralph: "Das Auge isst mit!". Was sie damit meinen, könnt ihr hier einfach selber ausprobieren. Also rein in die Kochschürze und los geht's:

Man nehme:

- Pinienkerne
- Maccheroni
- Ricotta-Käse
- Semmelbrösel
- Parmesan
- Eine Zwiebel
- Eine Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Tomaten aus der Dose
- Ein Glas Oliven mit Füllung



Röstet die Pinienkerne in der Pfanne und lasst sie danach abkühlen. Verrührt jetzt die Semmelbrösel, den geriebenen Parmesan, den Ricotta-Käse und die Pinienkerne und formt aus dieser Masse kleine Bällchen - ungefähr augapfelgroß. Die Bällchen kommen dann erst mal in den Kühlschrank. Ihr könnt in der Zwischenzeit schon mal mit der Soße weitermachen: Dazu müsst ihr die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in kleine Würfelchen schneiden. Gießt einen Esslöffel Olivenöl in einen Topf, lasst es heiß werden und gebt die gehackte Zwiebel - und Knoblauchstückchen dazu. Dünstet das Ganze kurz an. Dazu kommen die Tomaten aus der Dose in den Topf. Das lasst ihr jetzt bei kleiner Hitze vor sich hin köcheln. Nach Belieben kann da noch etwas Salz, Pfeffer und Zucker dazu. Jetzt könnt ihr die Maccheroni aufsetzen. Während die Nudeln al dente - also bissfest - werden, müsst ihr die Ricotta-Bällchen aus dem Kühlschrank holen und in der Pfanne anbraten.





Der "Wissen macht Ah!"- Serviervorschlag

Unser Gericht heißt ja: "Maccheroni con occhi". Das heißt auf Deutsch: Maccheroni mit Augen. Und genauso soll es auch aussehen, wenn ihr es serviert. Wenn die Nudeln fertig sind, vermischt sie mit der Soße und richtet sie so auf dem Teller an, dass sie aussehen wie zwei Gehirnhälften. Jetzt zu den Ricotta-Bällchen. Das werden die Augen. Drückt in die Bällchen je eine Olive mit der Füllung nach vorne. Jetzt sehen die Ricotta-Bällchen aus wie Augäpfel, und ihr müsst sie nur noch auf das Gehirn - äh, die Nudeln - legen. Parmesan drüber reiben, vielleicht ein bisschen Basilikum, fertig!

Na dann guten Ah!ppetit!