

Paccheri gefüllt mit Spargelcreme

Nudeln sind eine beliebte Beilage. In diesem Rezept spielt die große Pasta jedoch eine Hauptrolle. Gefüllt mit einer grünen Spargelcreme und garniert mit zartem Parmaschinken hat sie einen gelungenen Auftritt in der Imbissstheke oder als Partysnack.

Paccheri, die Nudel in Form einer großen Röhre, stammt aus Neapel. Ihr Name leitet sich wohl vom Wort „paccarià“ ab, was im neapolitanischen Dialekt so viel wie „Ohrfeige“ bedeutet. Wahrscheinlich sollte das an die große und schwere Konsistenz dieser Nudelart erinnern. Nach anderer Meinung werden sie so genannt, wegen des Geräusches, das man hört, wenn die Nudel auf die Tomatensoße klatscht. Ursprünglich waren die Paccheri die „Pasta der Armen“, weil sie groß sind und bereits wegen den Teller füllen.

Mit einer frühlingfrischen Füllung aus Spargel, Ricotta, Parmesan und Pamaschinken wird die Pasta zum Gaumenschmaus für viele. Übrigens: Anstelle von Ricotta kann man auch Hüttenkäse verwenden. Konsistenz, Geschmack und Kochverhalten kommen dem italienischen Molke-Frischkäse ziemlich nahe. Wenn man Quark in einem Tuch etwas abtropfen lässt, ist er für dieses Rezept ebenfalls verwendbar.

Zutaten für vier Personen

- 1 Bund grüner Spargel
- 150 g Ricotta aus Schafsmilch
- 100 g Parmaschinken in Scheiben
- 40 g geriebener Parmesan-Käse
- 16 Paccheri-Nudeln
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl
- Butter
- geriebener Parmesan-Käse zum Bestreuen
- frischer Oregano

Zubereitung

Spargel kochen, abtropfen lassen, mit dem Ricotta in eine Schüssel geben und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Hälfte des Parmaschinkens in kleine Stücke schneiden, kurz anbraten und mit dem geriebenen Par-

Tipp

Sein volles Aroma entfaltet der Parmaschinken, wenn er eine halbe Stunde vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank genommen wird. Lose Parmaschinken-Scheiben gehören in den Kühlschrank und sollten innerhalb von zwei Tagen verzehrt werden.

mesan-Käse unter das Püree heben. Gut vermischen.

Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest garen, in ein Sieb gießen, mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Mit Öl beträufeln.

Spargelcreme in die Paccheri füllen und jeweils zwei Nudelrollen auf einen Holzspieß stecken. Die Nudelspieße auf ein Backblech geben, mit wenig Butter bestreichen und mit geriebenem Parmesan-Käse bestreuen.

In den Ofen geben und bei 200 °C 15 bis 20 Minuten backen.

Je zwei Nudelspieße auf vier Teller verteilen und die restlichen Parmaschinken-Scheiben daran drapieren. Mit frischem Oregano garnieren.

www.prosciuttodiparma.com



Nudel am Spieß: Die gefüllten Paccheri sind nicht nur ein Gaumenschmaus, sondern ein echter Hingucker in der Imbissstheke oder als Partygericht.

Consorzio del Prosciutto di Parma