

Hier und heute

Strozzapreti mit roten Linsen, Wirsing und Pancetta

Koch Lars Middendorf zaubert ein herzhaftes Wintergericht für alle Pasta-Fans – kräftig im Geschmack, wohlig wärmend und perfekt für kalte Tage.

Rezept

Strozzapreti mit roten Linsen, Wirsing und Pancetta

von Lars Middendorf für vier Personen

Zutaten

- 400 g Strozzapreti (gekauft oder frisch, s.u.)
- 150 g rote Linsen (ungekocht)
- 200 g Pancetta, gewürfelt
- 1 kleiner Wirsing (ca. 400 g), in feine Streifen geschnitten
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 EL Olivenöl
- 400 ml Gemüsebrühe
- 50 ml Weißwein (optional)
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- frischer Parmesan

Pasta selbstgemacht

Zutaten Pastateig (frisch, für 4 Personen)

- 300 g Hartweizengrieß (Semola di grano duro rimacinata)
- 100 g Weizenmehl Type 405 oder 550
- 1/2 TL Salz
- 150–170 ml lauwarmes Wasser (je nach Mehlmenge leicht variieren)

Zubereitung frische Strozzapreti selbstgemacht

Grieß, Mehl und Salz in einer großen Schüssel gut vermengen.

Nach und nach das lauwarme Wasser einarbeiten, erst mit einer Gabel, dann mit den Händen zu einem festen, glatten Teig kneten. Der Teig sollte elastisch, aber nicht klebrig sein. Knetzeit: ca. 10 Minuten.

Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Frischen Nudelteig mitteldünn ausrollen. Den Teig in Stücken ca. 2 x 7 cm schneiden. Jedes Stück zwischen den Handflächen ein wenig rollen, sodass eine leichte Spirale entsteht.

Frisch geformte Strozzapreti können sofort in reichlich kochendem Salzwasser gekocht werden (ca. 3–4 Minuten) oder man lässt sie auf einem bemehlten Tuch etwas antrocknen, wenn sie später gekocht werden sollen.

Zubereitung

Rote Linsen in kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen. Die Strozzapreti nach Packungsanleitung oder die frisch hergestellten in Salzwasser al dente kochen.

In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen, Pancettawürfel knusprig braten, herausnehmen. Zwiebel und Knoblauch im verbleibenden Fett glasig dünsten.

Den Wirsing hinzufügen, 5 Minuten anbraten, dann rote Linsen und Gemüsebrühe dazugeben. Bei mittlerer Hitze ca. 15–20 Minuten köcheln lassen, bis die Linsen weich sind. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Strozzapreti unter die Linsen-Wirsing-Mischung heben. Auf Tellern anrichten, Pancetta über das Gericht streuen und Parmesan frisch darüber reiben.