

Hier und heute



Paccheri mit Honigtomatenkompott, Salame piccante, Ziegenfrischkäse und Pistazienpesto

Wenn es nach Feierabend beim Kochen schnell gehen soll, ist Pasta immer eine gute Wahl. Fabian Timmer macht Paccheri mit Honigtomatenkompott und Salame piccante. Klingt wie Urlaub, schmeckt wie Urlaub!

Das Rezept

von Fabian Timmer für sechs Personen

Zutaten für die Paccheri

- 600 g Paccheri (große Röhrennudeln)
- Salz für das Kochwasser

Zutaten für das Honigtomatenkompott

- 600 g Kirschtomaten
- 3 EL Olivenöl
- 1–2 EL Honig
- 1,5 TL Balsamico-Essig
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zutaten für die Salame piccante

- 250 g Salame piccante, in dünne Scheiben geschnitten
- etwas Olivenöl

Zutaten für den Ziegenfrischkäse

- 300 g Ziegenfrischkäse
- 2 EL Milch (optional, um den Frischkäse zu glätten)

Zutaten für das Pistazienpesto

- 150 g Pistazien, geschält und ungesalzen
- 75 g Parmesan, gerieben
- 1–2 Knoblauchzehen
- 75 ml Olivenöl
- 1,5 Bund Basilikum
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Saft einer halben Zitrone

Zubereitung

Gesalzenes Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und die Paccheri darin gemäß der Packungsanweisung al dente garen.

Für das Honigtomatenkompott die Kirschtomaten mit den übrigen Zutaten in eine Auflaufform geben und vermischen. Circa zehn Minuten im auf 160°C mit Umluft vorgeheizten Backofen garen.

Pistazien, Parmesan, Knoblauch und Basilikum für das Pistazienpesto in einen Mixer geben. Zitronensaft und Olivenöl hinzufügen und zu einer glatten Paste pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hier und heute



Salami zubereiten

Die Salami in einer separaten Pfanne mit etwas Olivenöl bei mittlerer Hitze knusprig braten.

Den Ziegenfrischkäse in eine Schüssel geben. Falls gewünscht, mit etwas Milch glatter rühren. Beiseite stellen.

Die Honigtomaten zu der Salami in die Pfanne geben und mit einem Schneebesen die Tomaten grob zerstoßen. Die gekochten Paccheri aus dem Kochwasser direkt in die Pfanne geben und durchschwenken. Kochwasser aufheben!

Den Ziegenfrischkäse sowie etwas Nudelkochwasser dazugeben und wieder schwenken, sodass eine cremige Konsistenz entsteht. Auf Tellern anrichten, das Pistazienpesto über die Pasta geben, mit frischen Basilikumblättern garnieren und servieren.