AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	ganzjährig	Italien

HÖRNLI MIT PIKANTEN BRÖSELN



Rezept: Donna Hay. Schnell, frisch, einfach. AT-Verlag 2011 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

In der Schweiz sind die Hörnli die traditionellen Familien-Teigwaren. Die Grossmütter brachten sie mit «Brösmeli» auf den Tisch. Hier eine moderne Variante mit Knoblauch und Mozzarella.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

400 g	Hörnli	1 Bd	Basilikum
200 g	Krustenbrot, altbacken	0.5 Kugel	Mozzarella
16	Getrocknete Tomaten	4 EL	Balsamico-Essig
4 Zehe	Knoblauch, fein gehackten	50 g	Parmesan, geriebenen
8 EL	Olivenöl		Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Pasta in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Wasser abgiessen und Pasta wieder in den Topf geben. Deckel drauf.
2. Altbackenes Brot in einem Plastiksack mit dem Wallholz zu Bröseln zerdrücken. Getrocknete Tomaten und Knoblauch ganz fein hacken. Alles zusammen mit einem Schuss Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einer Paste verrühren. Diese in einer Bratpfanne unter Rühren goldbraun rösten, dann mit dem grob zerzupften Basilikum unter die Pasta heben.
3. Pasta auf Teller geben, die Mozzarella darauf anrichten, mit Balsamico und Olivenöl beträufeln. Mit frisch geriebenen Parmesan und Pfeffer bestreuen und servieren.