Einfach Gut!

Le Pallotte Cac'e Ove

AMEDEO DE LUCA,
Eigentümer, Collefrisio

Mit Amedeo zaubern Sie das charakteristischste Street Food der Abruzzen auf den Teller!

Ein typisches Gericht der Abruzzen sind die sogenannten „Pallotte Cac'e Ove" also Klöse aus Käse und Ei. Wie es die Zutaten erahnen lassen, handelt es sich dabei um ein Mahl, das der armen Bevölkerungsschicht zugeschrieben wird. Es heißt, in Zeiten des Krieges wurden Käse, Eier und ein wenig Brot in allen erdenklichen Verstecken aufbewahrt. Die Frauen von damals wussten diese Ingredienzien in eine schmackhafte Speise zu verwandeln, die heute auch in den besten Restaurants als Spezialität serviert wird. Die Zubereitungsarten dieses Gerichts unterscheiden sich je nach Herkunft des Kochs. In manchen Küchen werden diese „Pallotte" frittiert, bevor sie der Tomaten-Peperoni-Soße beigemengt werden. Andere Rezepte hingegen sehen vor, die Klöse direkt in der Soße zu kochen. Amedeo präsentiert Ihnen hier die zweite Variante, die ihm besonders gut schmeckt. Wichtig dabei ist, die Verwendung von typischem Pecorino Abruzzese, der den „Pallotte" ihren unvergleichlichen Geschmack verleiht. Am geeignetsten ist es, wenn der Käse eine Reifung von 60-70 Tagen hinter sich hat. Frische Eier sind dabei ein Muss. Was die Brotkrume betrifft, sollte sie lediglich vom Vortag sein. Alles in allem ein einfaches aber dennoch sehr schmackhaftes Gericht für ein wenig Abruzzen bei Ihnen zu Hause!

Zutaten

4 Portionen
Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

- *5 Eier*
- *250 gr. Brotkrume*
- *100 gr. Pecorino Abruzzese (Käse)*
- *150 gr. Parmigiano Reggiano*
- *600 gr. reife Tomaten*
- *150 gr. reife Kirschtomaten*
- *1 süße Paprika mittlerer Größe*
- *1 weiße Zwiebel*
- *1 Bund Petersilie*
- *50 gr. Olio EVO (Extra Vergine di Oliva)*
- *5 Basilikumblätter*
- *Salz nach Bedarf*

Zubereitung

1.

Paprika & Zwiebel fein hacken, in eine Pfanne mit Extravergine Olivenöl geben & auf mittlerer Hitze 3-4 Min. köcheln lassen.

2.

Die in Stückchen geschnittenen Tomaten mit einer Prise Salz, Basilikumblättern & Petersilie für ca. 20 Min. kochen.

Darstellung der frittierten Version der Pallotte Cac'e Ove

WIR EMPFEHLEN:

COLLEFRISIO „FILARÈ“ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC
100% Montepulciano d'Abruzzo

ART.NR.:COFMONTF06075

Die wohl bekannteste Rebsorte der Abruzzen, die je nach Lage die größte Bandbreite an Qualitäten hervorbringt. Dieser Montepulciano ist eine feine Einstiegsqualität, die durch ihren unkomplizierten Charakter überzeugt!

3.

Für die Klosmischung die Brotkrume mit den beiden geriebenen Käsesorten, den Eiern & einer Prise Salz vermengen.

4.

Die Masse durchkneten, anschließend runde Klöse daraus formen.

5.

Die Klöse & die Basilikumblätter in die Pfanne mit der Tomaten-Paprika-Soße geben & für weitere 10 Min. köcheln lassen.

6.

Die Pfanne ab & an etwas schwenken, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten.