



Pasta »Cresto di gallo«  
(Röhrennudel mit Hahnenkamm:-)  
mit gebratenem Kräuterseitling,  
geschmolzener Kirschtomate,  
Ziegenfrischkäse,  
Parmesan und fritiertem Salbei  
in feiner Mascarponesoße

### Zutaten:

- » 600g frische Pasta  
» Cresto di Gallo«
- » 4-6 Kräuterseitlinge, je nach Größe
- » 2-3 Rispen schmackhafte Kirschtomaten
- » 2 Packungen Chevroux Ziegenfrischkäse
- » 1 großer Becher Mascarpone (500g)
- » 1 Bund Salbei
- » 2-3 Schalotten,  
geschält und fein gehackt
- » ½ Bund frischer Thymian,  
vom Stengel gezupft
- » 4-5 Knoblauchzehen,  
geschält und fein gehackt
- » Olivenöl
- » Zitronensaft
- » Himbeeressig
- » Weißwein
- » 400-600ml guten Gemüsefond
- » Zucker
- » Salz und frisch gemahlener Pfeffer
- » ein schönes Stück frischen Parmesan

### Zubereitung:

Einen großen Topf Wasser  
für die Pasta.

Salbeiblätter abzupfen, in einer  
kleinen Kasserole in nicht zu heißem  
Olivenöl frittieren, nach 1-2 Minuten  
mit der Schaumkelle herausnehmen,  
auf Küchenpapier ruhen lassen.

Kirschtomaten von den Rispen zupfen,  
bei mittlerer Hitze in einer Pfanne  
in Olivenöl anbraten, dass sie nicht  
platzen, nach ca. 4 Minuten mit 1 TL  
Zucker bestreuen und mit Himbeeressig  
ablöschen, im Ofen bei ca. 95 Grad  
warmhalten.

Die Kräuterseitling längs in feine  
Scheiben schneiden. Die Hälfte so  
lassen, die andere Hälfte quer in  
3cm große Stücke schneiden.

In einer Pfanne, die gut brät und  
bräunt, Olivenöl erhitzen, die  
Kräuterseitlingscheiben darin  
anbraten, bräunen lassen wenden.  
Nach dem Wenden Thymian und fein  
gehackten Knoblauch dazugeben,  
mitanbraten, mit etwas Zitronensaft  
beträufeln, im Ofen abgedeckt  
warmhalten.

Jeder Portion dauert etwa 5 Minuten.

### Für die Soße:

3 EL Olivenöl in eine große Pfanne  
oder einen guten Bräter geben,  
die restlichen Kräuterseitlingstücke,  
die fein gehackten Schalotten,  
den fein gehackten Knoblauch und  
den Rest frischen Thymian mindestens  
5 Minuten darin anbraten, mit Weißwein  
ablöschen, Gemüsefond dazu, dann den  
Mascarpone darin schmelzen lassen,  
mit Salz und Pfeffer abschmecken.  
Den Chevroux-Ziegenfrischkäse auf eine  
Platte stürzen, mit Olivenöl, Salz und  
Pfeffer appetitlich anrichten.

Das Pastawasser aufkochen,  
die Pasta nach Anleitung kochen.

Pasta mit einem Schuß Olivenöl und  
ein wenig Soße vermischen, so in einer  
großen Schüssel servieren.  
Alle anderen Zutaten warm auf ein  
oder zwei großen Platten zum  
Selber Anrichten auf den schön  
gedeckten Tisch stellen, Parmesan  
mit Parmesanreibe, Olivenöl,  
Pfeffer und Salz zum persönlichen  
Abschmecken dürfen nicht fehlen,

Guten Appetit  
Eure Rosa

VOR DEM  
ESSEN  
GIBT'S  
THEATER.