



Rigatoni mat Zoss aus Summer Rechter

Vir d'Zooss

Ënnen (roud/weiss oder Schalotten)	50g	Knuewelek	2 Zéiwen
Tomaten (Kiischt, Roma etc)	200g	Paprika / Zucchini / Aubergine / Fenchel	200g
More Spéck	100g	Botter	50g
Fong (Geméis, Blanc oder Poulet)	100g	Sauerrahm	100g
Kreider (Thymian, Basilikum, Romarin, Bratzelen Kierwel)	10g		

Den Spéck an Kuben schneiden

D'Ënnen éminceieren

D'Summer Geméis kleng schneiden (Paprika / Fenchel an Stréifen, Zucchini an hallef Mound, Aubergine an Kuben)

D'Tomaten kleng schneiden

Knuewel kleng haken

Den Spéck am Botter gudd unbroden

D'Ënnen derbei maachen an kuerz unschwenken

Den Knuewelek an die aaner Geméis derbai gin (Alles ausser d'Tomate)

Alles gudd unbrodden

Tomaten derbei maachen an kuerz schwenken

Den Fong derbei gin an reduzeieren



D'Sauerrahm derbei maachen an alles oogschmaachen mat Salz an Pfeffer

Um Schluss d'Kréider haken an derbei gin

Waarm zerweieren

Vir den Plat

Rigatoni (oder aaner Pasta)	400g
Zooss	
Oliven Uellëg	
Parmesan	

D'Rigatoni am gesalzenen Waasser kachen bis se Al Dente sin

Oofscheden an en bessen Nuddelwaasser haalen

D'Rigatoni an der Zooss schwenken an mat dessen Nuddelwaasser verdennen

An een Deiwien Teller dresseieren

Mat bessen Oliven Uellëg an Parmesan garneieren

Waarm zerweieren