

Italienische Rezepte

Frühlingssauce - Battuto Di Verdure

Gattung: Gemüse, Italien, Sauce, Suppe

2	Essl.	Butter			-blanchiert und in k
120 ml		Olivenöl extra			Stücke geschnitten
1	kleine	Zucchini	75 g		Sehr feine Erbsen
		-gewürfelt			-ausgepalt
1		Möhre	1		groß. Tomate
		-gewürfelt			-sehr reif
4		Spargelstangen			-enthäutet, Samen entfernt
		-gewürfelt			-und gewürfelt
1		Handvoll zarte grüne	1	Essl.	Glatte Petersilie
		-Bohnen			-gehackt
		-5 Minuten			Salz

Diese Sauce hat sich aus dem italienischen soffritto entwickelt. Hierbei handelt es sich um eine Mischung aus fein gehacktem Gemüse wie Möhren, Zwiebeln und Sellerie und dazu Petersilie, die je nach Region in Olivenöl, Butter oder beidem gebraten wird. Soffritto ist die Grundlage vieler italienischer Saucen. In dieser Variante als Pastasauce können die Gemüsesorten beliebig abgewandelt werden. Die Frühlingssauce, wie sie außerhalb Italiens heißt, passt gut zu kurzen Nudeln wie Farfalle, Conchiglie, Penne oder Rigatoni, schmeckt aber auch vorzüglich mit Bandnudeln. Nach Landessitte wird kein Käse darüber gestreut. Die Butter mit der Hälfte des Öls in einer großen Pfanne bei niedriger Temperatur zerlassen. Das gesamte Gemüse außer der Tomate darin unter häufigem Rühren etwa 5 Minuten dünsten. Die frisch gekochte und gut abgetropfte Pasta mit der Tomate und der Petersilie hinzufügen und alles zusammen weitere 2 Minuten garen. Das restliche Öl gründlich untermischen. Die Sauce mit Salz abschmecken und sehr heiß servieren.