

# DER FEINSCHMECKER

Österreich € 6,95 · Schweiz sfr 12,00  
Heft 11 November 2011 Deutschland € 6,00



DAS INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

## Italiens Süden Weinreise Apulien

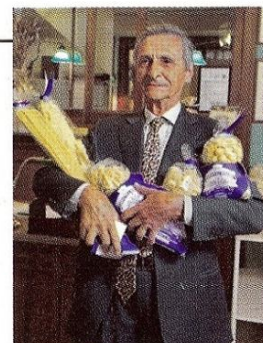
VON ANDREA CAVALIERI, „ANTICO PASTIFICIO BENEDETTO CAVALIERI“, MAGLIE

200 g Kichererbsen, Natron, 150 g gewürfeltes Suppengemüse (Karotte, Tomate, Zwiebel, Sellerie), 150 g geräucherte Pancetta (Bauchspeck), 2–3 Essl. Olivenöl, 400 g Tagliatelle, Salz, gehackte Petersilie und sehr fein geschnittener Peperoncino nach Belieben

### Tagliatelle und Kichererbsen alla Salentina

#### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Die Kichererbsen über Nacht in Wasser mit etwas Natron quellen lassen. Am nächsten Tag zusammen mit dem Suppengemüse kochen. Wenn die Kichererbsen fast gar sind, die in kleine Würfel geschnittene Pancetta in einer großen Pfanne im Olivenöl leicht anbräunen. Die Tagliatelle in reichlich Salzwasser kochen, dabei oft umrühren. Die Pasta abgießen, kurz bevor sie al dente ist. Abtropfen lassen und in die Pfanne zu der Pancetta geben. Die Kichererbsen mit einigen Löffeln von ihrem Kochwasser und den Gemüswürfeln dazugeben und ziehen lassen, bis die Tagliatelle den richtigen Biss haben. Beim Anrichten Petersilie und Peperoncino darüberstreuen.



Nudelhersteller  
Andrea Cavaliere  
aus Maglie

### EINKAUFEN



#### III Antico Pastificio Benedetto Cavaliere

Inhabergeführte Pastamanufaktur von 1918. Die handwerklich hergestellten Nudeln werden mit Bronzemodellen hergestellt und trocknen langsam an der Luft. Der Firmengründer schuf, inspiriert vom italienischen Futurismus, eine Nudelform namens *ruota pazza* (verrücktes Rad), in der drei unterschiedliche Teigstärken und Oberflächenbeschaffenheiten vereint sind. Tipp: Die Penne wurden bei Tests mehrfach im FEINSCHMECKER hoch gelobt.  
Via Garibaldi, 64, 73024 Maglie,  
Tel. 08 36 48 41 44,  
cavalierebenedetto@virgilio.it