


Cuisine



POLITIQUE

*Mit Paddy Portmann
Kantonsrat SP Schaffhausen*

TOMATEN-MOZZARELLA-SALAT



Zutaten für 4 Personen

500 g	verschiedenfarbige Cherry-Tomaten, halbiert
2	Mozzarella di bufala, in Scheiben
2 EL	Basilikumblätter
2 EL	Olivenöl
wenig	Fleur de Sel
wenig	Pfeffer

Zubereitung:

- Tomaten und Mozzarella anrichten. Basilikum darauf verteilen, Öl darüber träufeln, Fleur de Sel und Pfeffer darüberstreuen.

PENNE ALL'ARRABBIATA



Zutaten für 4 Personen

Sauce:

- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- hocherhitzbares Olivenöl,
 hochwertiger Kochwein,
 Aceto Balsamico dünnflüssig alles zum Dünsten
- 2 rote Peperoncini, in Ringen, nach Belieben entkernt
- 400 g Pelati aus der Dose
- Salz, Cayennepfeffer, schwarzer Pfeffer
- 1 Bund Basilikum, gehackt

- 400 g Penne, nach Packungsanleitung gegart
- Olivenöl, zum Verfeinern
- 100 g geriebener Sbrinz AOP
- Chiliflocken, nach Belieben
- Basilikum

Zubereitung:

1. Sauce: Zwiebel und Knoblauch in dem Olivenöl andünsten. Peperoncini und Aceto Balsamico mitdünsten. Pelati beifügen, Sauce 15 Minuten köcheln, würzen, Basilikum beifügen.
2. Abgetropfte Penne mit Olivenöl verfeinern. Mit Sauce, Käse und Chiliflocken servieren.