

4 PERSONEN ALS BEILAGE

120 ml Olivenöl
1-2 grüne Chilischoten
1-2 rote Chilischoten beide
 in feine Ringe geschnitten
 (jeweils 15g)
20 frische Curryblätter
 (optional)
1 ½ TL schwarze Senfsamen
1 Dose geschälte
Eiertomaten (400g)
5 Knoblauchzehen fein
 gehackt (nicht zerstoßen)
6-8 reife Tomaten grob
 gewürfelt (600g)
2 Lorbeerblätter
10 g Basilikumblätter in
 Stücke zerzupft
1 TL Zucker
100 g Sauerteigbrot ohne
Rinde kräftig getoastet und in
 etwa 4 cm große Stücke
 zerzupft
1 Bio-Limette ¼ TL Schale
 abgerieben, dann 1 EL Saft
 ausgepresst
Salz und schwarzer Pfeffer

PAPPA AL POMODORO MIT LIMETTE UND SENFSAMEN

OTTOLENGHI, FLAVOUR, S. 84.

Das Öl in einer großen Schmorpfanne bei mittlerer bis hoher Temperatur erhitzen, Chilis dazugeben, nach 3 Minuten die Curryblätter (falls gewünscht), nach weiteren 45 Sekunden die Senfsamen und alles noch 15 Sekunden frittieren. Durch ein Sieb gießen, die Gewürze auf Küchenpapier abtropfen, das Öl 5 Minuten abkühlen lassen.

Die Dosentomaten mit der Flüssigkeit in eine Schüssel geben und mit einer Gabel grob zerdrücken.

In der Schmorpfanne 3 EL des abgekühlten Öls mit dem Knoblauch und ¼ TL Salz bei mittlerer Temperatur erhitzen und den Knoblauch 4 Minuten unter Rühren sanft anschwitzen, bis er weich und aromatisch (aber nicht braun) ist. Die Dosentomaten, 400 g der frischen Tomaten, die Lorbeerblätter, zwei Drittel des Basilikums, den Zucker, sowie ein ½ TL Salz und eine kräftige Prise Pfeffer dazugeben und bei mittlerer bis hoher Temperatur 8 Minuten erhitzen. Vom Herd nehmen, das Brot und die restlichen Tomatenwürfel unterrühren und 5 Minuten durchziehen lassen. Die Lorbeerblätter wegwerfen.

Die Pappa al Pomodoro in eine Schüssel geben und mit dem Limettensaft und 3 EL des würzigen Öls beträufeln. Vor dem Servieren mindestens 25 Minuten durchziehen lassen, sie kann aber auch mehrere Stunden warten. Mit der Limettenschale, den knusprigen Aromaten und dem restlichen Basilikum garnieren und bei Raumtemperatur servieren.

Anmerkung: Von dem Öl werden nur 6 EL gebraucht. Wenn man keine Curryblätter frittiert reicht also auch eine kleinere Menge.