

## CASONCELLI

Die Kochzeit beträgt 2 bis 3 Minuten



### Casoncelli mit enthüteter Salsiccia und Blattsalat / Scarola

480 g	<b>Casoncelli</b>
200 g	<b>Scarola – ähnlich wie der Romano Blattsalat</b>
200 g	<b>Salsiccia</b>
30 g	<b>Butter</b>
1	<b>Knoblauchzehe</b>
40 g	<b>geriebener Parmesan</b>
	<b>Salz, Pfeffer</b>

Den Salat in 2 cm dicke Streifen schneiden. In einem Topf mit Butter die Salsiccia und den Knoblauch braten. Dann den Knoblauch wieder entfernen. Den Salat dazugeben. Schmoren lassen. Salzen und pfeffern. Die Casoncelli kochen, abgießen. In einer Pfanne mit etwas Soße mischen. Mit Käse überstreuen. Die Casoncelli im Teller mit der Salsiccia und der Scarolasoße anrichten. Obenauf die Casoncelli anrichten.

### Casoncelli auf Bagossfondue und Pesto aus getrockneten Früchten/ Nüssen

480 g	<b>Casoncelli</b>
20 g	<b>Pinien</b>
20 g	<b>Mandeln</b>
20 g	<b>Pistazien</b>
2	<b>Eigelb, Milch</b>
150 g	<b>geriebener Bagoss</b>
150 g	<b>Fontina / Käse</b>
100 g	<b>Butter</b>
	<b>Salz, Pfeffer</b>

Im Wasserbad die 50 g Butter und die Milch warm machen. Dann den Bagoss, den gewürfelten Fontinakäse und das Eigelb dazugeben. Die Wärme klein halten, so dass die Käse nicht einbrennen. Das Fondue vorsichtig mischen, salzen und pfeffern. In einer Röstpfanne die Pinien, Nüsse, Pistazien und Mandeln rösten. Wenn sie fertig geröstet sind, grob zerkleinern. Die Casoncelli kochen, abgießen. In der Schwenkpfanne mit 50 g Butter schwenken. Mit Bagoss überstreuen. Im Teller das Käsefondue anrichten, dann die Casoncelli mit den zerkleinerten Früchten/ Nüssen dekorieren.

### Casoncelli auf traditionelle Bergamoart

480 g	<b>Casoncelli</b>
160 g	<b>Butter</b>
140 g	<b>magerer Bauchspeck</b>
12	<b>Salbeiblätter</b>
	<b>trockener Weißwein</b>
	<b>geriebener Parmesankäse</b>
	<b>schwarzer Pfeffer, Salz</b>
4	<b>sternenförmig geschnittene kleine Tomaten</b>

Den Speck in dünne Streifen schneiden, dann in 30 g Butter gut anbraten bis er knackig wird. Etwas Weißwein zugeben, salzen, pfeffern. Die Salbeiblätter zugeben. In der Zwischenzeit die restliche Butter schmelzen und zu dem Speck geben. Die Casoncelli in viel Salzwasser kochen, abgießen und mit der Soße würzen. Mit den Tomatensternen dekorieren. Großzügig mit Käse bestreuen.

## ANREGUNG & RATSCHLÄGE

Die Casoncelli lieben leichte Soßen, so dass Ihr eigener Geschmack nicht überdeckt wird. Besonders geraten wird zu Tomatensoßen.