Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

SOMMERLICHE PASTA – DIE ERTRÄGLICHE LEICHTIGKEIT DES SEINS

Kosmisch gesehen strebt das Jahr mit großen Schritten seinem Zenit entgegen, die meisten Pflanzen verlagern ihren Schwerpunkt nach dem Johannistag allmählich vom vegetativen auf das generative Wachstum, nur die Reben gedenken die nächste Zeit erst einmal zu blühen. Alles in allem steht uns also eine Zeit praller Lebenskraft ins Haus und dazu heute eine sommerliche Pasta zum Grünen Silvaner:

WEINGUT SIEGRIST · INH. FAMILIEN SIEGRIST UND SCHIMPF
D-76829 LEINSWEILER/WEINSTRASSE · AM HASENSPRUNG 4

VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

TELEFON 0 63 45 - 13 09 · FAX 0 63 45 - 75 42
WEIN@WEINGUT-SIEGRIST.DE · WWW.WEINGUT-SIEGRIST.DE

Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

Zubereitung

Das A und O des Rezeptes sind reife aromatische Tomaten, welche wir mitsamt ihren Kernen in fingerdicke Würfel schneiden und mit gleich großen Stücken von der Mozzarella und gezupften Basilikumblättern mischen. Das Ganze beträufeln wir mit reichlich gutem Olivenöl und schmecken mit Pfeffer und Salz ab.
Während wir diesen kalten Soßenersatz in Ruhe durchziehen lassen, können wir gemütlich Wasser aufsetzen, um die Pasta – vorzugsweise Rigatoni oder Penne rigate – al dente zu garen. Währenddessen dürfen wir die Pinienkerne rösten – stets eingedenk der Tatsache, wie lange es dauert von hell bis braun und wie schnell es geht von braun nach schwarz. Die heißen Nudeln geben wir in eine Schüssel mit der Tomaten-Mozarella-Mischung und rühren vorsichtig durch, damit die Mozarella zu schmelzen beginnt und der Tomatensaft zusammen mit dem Olivenöl die Pasta umgibt. Jetzt schnell in vorgewärmte Teller verteilen und mit den auf den Punkt goldgelb gerösteten Pinienkernen bestreuen.

Dieses Aromenspektrum harmoniert wunderbar mit der Frische und dem würzig-fruchtigen Körper des Silvaners. Viel Spaß beim Ausprobieren!

Zutaten

Zutatenliste für vier Personen:
500 g Pasta, z. B. Rigatoni
mindestens sechs mittelgroße reife Tomaten
drei bis vier Packungen Mozarella oder zwei bis drei Fior di Latte
eine starke Handvoll Basilikumblätter
ca. 100 g Pinienkerne
reichlich Olivenöl
Pfeffer
Salz
je nach Tageszeit und Anlaß ein bis zwei Flaschen Grüner Silvaner vom Weingut Siegrist

WEINGUT SIEGRIST · INH. FAMILIEN SIEGRIST UND SCHIMPF
D-76829 LEINSWEILER/WEINSTRASSE · AM HASENSPRUNG 4

VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

TELEFON 0 63 45 - 13 09 · FAX 0 63 45 - 75 42
WEIN@WEINGUT-SIEGRIST.DE · WWW.WEINGUT-SIEGRIST.DE

Leinsweiler in der Pfalz

– SIEGRIST –

Weinempfehlung



Sauvignon Blanc

WEINGUT SIEGRIST · INH. FAMILIEN SIEGRIST UND SCHIMPF
D-76829 LEINSWEILER/WEINSTRASSE · AM HASENSPRUNG 4

VDP. PRÄDIKATSWEINGUT

TELEFON 0 63 45 - 13 09 · FAX 0 63 45 - 75 42
WEIN@WEINGUT-SIEGRIST.DE · WWW.WEINGUT-SIEGRIST.DE