Caramelle mit Ricotta, Basilikum und schwarzen Oliven

(4-6 Portionen)

Zutaten:

- 1 Rezept Nudelteig
- 1 großer Bund Basilikum, die Blätter abgezupft, die Stängel beiseite gelegt
- 250 g Büffelricotta
- etwas frisch geriebene Muskatnuss
- 1 kleine Handvoll schwarze Oliven guter Qualität, entsteint, gehackt
- 2 Handvoll frisch geriebener Parmesan
- Meersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 2 Stückchen Butter
- Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, geschält, in dünne Scheiben geschnitten
- 400 g sehr reife Tomaten, halbiert, die Samen entfernt, grob gewürfelt
- Balsamico-Essig

Zubereitung:

Den Nudelteig herstellen und ausreichend ruhen lassen.

Für die Füllung aus den Basilikumblättern die kleineren, zarteren herausuchen und in eine Tasse mit kaltem Wasser geben. Die übrigen Blätter zusammen mit den oberen Stängelabschnitten fein hacken (die Endstücke der Stängel werfen Sie danach weg). In einer Schüssel die Hälfte des gehackten Basilikum mit dem Ricotta, reichlich Muskatnuss, den Oliven und 1 Handvoll Parmesan vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und 1 Spritzer Olivenöl extra vergine einrühren.

Für die Caramelle das Teigblatt in Rechtecke von 10 x 6cm schneiden und in die Mitte jeweils 1 TL der Füllung setzen. Den Teig rundum dünn mit Wasser bepinseln, längs aufrollen und die Enden kräftig zusammendrücken. Die Caramelle möglichst sofort kochen, andernfalls auf einem eingemehlten Tablett kalt stellen.

Für die Sauce 1 Stückchen Butter mit 1 Spritzer Olivenöl in einem Topf langsam erhitzen. Sobald die Butter aufschäumt, erst die Knoblauchscheiben mit dem restlichen gehackten Basilikum und 1 Minute später die Tomaten zufügen. Beinahe zum Kochen bringen und dann etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis die Tomatenstückchen weich sind. Die herrlich frische, leicht rustikale Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit 1 kleinen Spritzer Balsamico-Essig verfeinern. In einem großen Topf reichlich Salzwasser sprudelnd erhitzen und die Caramelle darin garen, bis sie nach 2-3 Minuten an die Oberfläche steigen. Mit einem Schaumlöffel vorsichtig herausheben und in einem Durchschlag abtropfen lassen. Das Kochwasser noch nicht weggießen.

Die Caramelle in die köchelnde Tomatensauce einlegen, behutsam durchschwenken, dann 1 Handvoll Parmesan darüber streuen und wieder kurz schwenken. Vielleicht müssen Sie noch etwas von dem Kochwasser zufügen, falls das Ganze zu trocken ist. Einen Deckel auflegen und 30 Sekunden ziehen lassen, während Sie die Teller bereitstellen. Die Caramelle darauf verteilen, mit den kleinen Basilikumblättern bestreuen (vorher abtropfen lassen) und gleich servieren.