

# Molekulare Teigwarenküche mit Rolf Caviezel

PASTA *Premium* AG



## Buchstaben & Rollgerstensalat mit Dörrpflaumen im Speckmantel und Kerbel

### Die Zutaten sind für 4 Personen

70 g BSCHÜSSIG Buchstaben Ohne Ei (Suppeneinlagen)

#### Buchstabensalat

2 EL Kurkuma  
10 g Essig  
20 g Rapsöl  
Salz, Pfeffer

#### Rollgerstensalat

20 g Rapsöl  
20 g Zwiebeln gehackt  
160 g Rollgersten  
1000 g Gemüsebouillon  
2 Stück Nelke  
1 Stück Lorbeerblatt  
Salz, Pfeffer

#### Dörrpflaumen & Zucchetti

16 Stück Trockenpflaumen  
16 Stück Specktranchen  
2 Stück Zucchetti  
wenig Butter

#### Garnituren

frischer Kerbel

### Vorbereitung

In einer Pfanne Wasser zum Kochen bringen, Kurkuma hineingeben. Die BSCHÜSSIG Buchstaben darin auf den Punkt kochen und in ein Sieb abschütten. Lauwarm mit Essig und Rapsöl marinieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pflaumen mit dem Speck einwickeln und die Zucchetti in schmale Streifen schneiden.

### Zubereitung

Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin dünsten. Die Rollgerste beifügen und die restlichen Zutaten dazugeben. Danach kochen bis die Gerste weich ist. Am Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In eine Pfanne wenig Öl geben und die Speckpflaumen darin goldgelb backen.

**Zucchetti:** Wenig Butter in die Pfanne geben und die Zucchettistreifen kurz anbraten, mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Aus der Pfanne nehmen und rollen.

### Anrichten

Speckpflaumen halbieren, die beiden Salate mischen und auf einen Teller geben, mit den Zucchettirollen und dem Kerbel ausgarnieren.

Rolf Caviezel führt das Restaurant «Foodlab Caviezel» in Grenchen und führt verschiedene Kochkurse, unter anderem «Kids ab an den Herd», durch, eine Aktion welche wir mit BSCHÜSSIG unterstützen.



&



[www.freestylecooking.ch](http://www.freestylecooking.ch)