Wenn in Apulien Sommer ist, sind 40 °C im Schatten keine Seltenheit. Auf einen warmen Teller Pasta möchte trotzdem niemand verzichten. Logische Konsequenz: eine kalte, schön durchgezogene Nudelsauce aus saisonalen Tomaten, frischem Basilikum, Knoblauch und Olivenöl – fertig ist die „rohe" Tomatensauce alla Crudaiola. Das Gericht ist nicht zu verwechseln mit einem Nudelsalat, sondern gerade die Kombination aus warmer Pasta und kalter Sauce bringt das sommerliche Pastaglück. Wer das Gericht noch etwas aufwerten will, der reicht dazu eine kleine Burratina.

Orecchiette alla Crudaiola

ZUBEREITUNG

Die frischen Tomaten, die Knoblauchzehe, das Basilikum und das Olivenöl in einem Mixer pürieren. Mit Salz abschmecken und in einer kleinen Schale abgedeckt mindestens 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Einen großen Topf mit 2½ Liter Wasser aufsetzen, salzen und die Orecchiette darin kochen. Abgießen, in eine große Schüssel geben und mit Olivenöl vermengen. Die kalte Tomatensauce dazugeben, alles verrühren und direkt servieren.

Wer mag, gibt noch mehr frisches Olivenöl und frische Burrata zur Pasta dazu.

BUONA CRUDAIOLA , BUONA PUGLIA!

ZUTATEN

Für 2 Personen

250 g frische, aromatische Tomaten (oder Lettinis Spaccatelle)
1 Knoblauchzehe
15–25 Blätter Basilikum
30 ml Olivenöl extra vergine oder mehr nach Belieben
Salz
250 g Orecchiette

optional
gezupfte Burrata oder eine kleine Burratina (etwa 125 g)