

**ZUR PERSON**

Teresa Ciardo stammt aus Lecce und wohnt seit über 40 Jahren in Ebikon (LU). Sie zeigt, wie man Orecchiette selber herstellt. Das Video dazu gibt es auf: bit.ly/foodnext

Orecchiette di Nonna Teresa

Keine andere Pasta ist typischer für Apulien: Orecchiette (übersetzt «Öhrchen») werden am besten von Hand gemacht.

Ein Aufwand, der sich lohnt: Die echten Orecchiette sind unverschämt köstlich.

Schritt-für-Schritt: So gelingt es auch bei Ihnen

**Der Teig**

Knöpfmehl, Wasser und etwas Salz werden gemischt und solange kräftig geknetet, bis ein glatter Teig entsteht. Er sollte elastisch, aber nicht zu weich sein, da ansonsten die Orecchiette beim Verformen zerreißen.

**Die Rolle**

Der Teig kommt in Klarsichtfolie gepackt für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank. Danach daraus Rollen flachgedrückt: Das Messer anlegen, hinunterdrücken und mit einer sanften Bewegung nach hinten wegziehen. So entsteht die Grundform der Orecchiette.

**Das Messer**

Mit einem gezackten Küchenmesser werden die kleinen Rollen flachgedrückt: Das Messer anlegen, hinunterdrücken und mit einer sanften Bewegung nach hinten wegziehen. So entsteht die Grundform der Orecchiette.

**Der Finger**

Die flachen Teigstücke werden über einen Finger gelegt und sorgfältig nach unten gezogen. Fertig ist die Orecchiette. Sie kann gleich frisch gekocht oder für späteren Genuss an der Luft getrocknet werden.