

# Das Rezept zum Auftritt - für Sie zum Mitnehmen!

## Kochbühne

**L'Incontro**  
Herr Alessandro Muccardo

**Orecchiette Rucola e Patate**

500 g          runde Nudeln (Orecchiette)  
100 g          Rucola  
400 g          Kartoffeln  
400 g          Tomatenstückchen  
0,2 l          Olivenöl  
getrocknet geschroteten Chili  
Knoblauch gerieben  
Parmesan

Die Orecchiette (oder auch Fusilli, Rigatoni...) im Salzwasser kochen. Währenddessen, "al dente" gekochte Kartoffel in Würfel schneiden, dann in einfaches Olivenöl (nicht Extra vergine!) mit Knoblauch und Peperoncino in einer Pfanne anbraten.

Mit Rucola, Tomatenstückchen und die Orecchiette „al dente“ dazu geben. Zum Schluss mit Rucola und frisch geriebenen Parmesan verfeinern!

Buon appetito!!

**Guten Appetit!**