O'Cuzzetiello - echt italienisches Streetfood

Jetzt gibt es La Dolce Vita auch zum Mitnehmen

Mittel | 4 Portionen | 35 min.

Original neapolitanisches Streetfood genießen – bei dir zu Hause

Italienisches Streetfood? Da denkst du wahrscheinlich als Erstes an Pizza. Aber jede Region in Italien hat darüber hinaus besondere Spezialitäten und O'Cuzzetiello gehört in Neapel und Umgebung zur Lebensart. Das beliebte Gericht wird mit unterschiedlichen Füllungen angeboten und auch zu Hause gerne gekocht. Die leckere Sauce im Zusammenspiel mit dem knusprigen Ciabatta ist so einfach wie köstlich – und schmeckt einfach nach mehr! Unbedingt ausprobieren!

Zutaten

1 Ei

1 Zucchini

1 BIO Zitrone

400 g ORO di Parma passierte Tomaten

30 g ORO di Parma Tomatenmark 3-fach konzentriert

1-2 EL Ricotta

1 Knoblauchzehe

1 Mozzarella

2 Ciabatta

circa 3 EL Semmelbrösel

Olivenöl

1 Rosmarinzweig

1 Basilikumzweig

Thymian

Pfeffer

Salz

Schritt 1: Die Vorbereitung

Zutaten: Zucchini, Zitrone, Knoblauch, Mozzarella, Ciabatta, Rosmarin, Basilikum, Thymian

O'Cuzzetiello ist ein typisch neapolitanisches Streetfood – mamma mia, che delizia! Du kannst es perfekt vorbereiten und genau dann frisch zusammenstellen, wenn du essen möchtest. O'Cuzzetiello ist deshalb perfekt für ein entspanntes Wochenende oder wenn du Freunde erwartest. Als Erstes halbierst du die Ciabatta und höhlst sie dann aus. Höhle die Ciabatta so weit aus, dass ein etwa ein Zentimeter dicker Rand stehen bleibt – der ist wichtig, denn der saugt am Ende die leckere Sauce auf. Sammle den ausgehöhlten Teil der Ciabatta in einer Schüssel. Das Innere der Ciabatta kommt nämlich später in die Bällchenmasse. Nun wäschst du die Zucchini und raspelst sie anschließend grob. Wasche und trockne die Zitrone und reibe die Schale fein ab. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Kräuter waschen, trocken tupfen und ebenfalls hacken. Den Mozzarella schneidest du in mitteldicke Scheiben.

Schritt 2: Die Zucchinibällchen

Zutaten: Brotwürfel, Zucchini-Raspel, Ricotta, Ei, Zitronenschale, Semmelbrösel, Pfeffer, Salz

Schneide das Innere der Ciabatta in kleine Würfel. Zu den Brotwürfeln gibst du nun die geraspelten Zucchini, den Ricotta, das aufgeschlagene Ei, die Zitronenschale und etwas Salz und Pfeffer. Verrühre alles gut mit einer Gabel, bis eine homogene Masse entsteht. Wenn die Masse noch zu flüssig ist, gibst du einfach nach und nach etwas Semmelbrösel hinzu. Die Masse soll so fest sein, dass du daraus kleine Bällchen formen kannst. Und genau das tust du nun.

Schritt 3: Die Sauce

Zutaten: Olivenöl, passierte Tomaten, Tomatenmark, Knoblauch, Rosmarin, Basilikum, Thymian, Mozzarella

Gib nun etwas Olivenöl in eine Pfanne, erhitze es und lege die Zucchinibällchen hinein. Brate sie bei mittlerer Hitze von allen Seiten gleichmäßig an, bis sie schön gebräunt sind. Lösche

dann mit den passierten Tomaten ab und rühre vorsichtig um. Nun das Tomatenmark dazugeben und einige Minuten köcheln lassen. Zum Schluss gibst du den gehackten Knoblauch und die frischen Kräuter dazu und hebst sie vorsichtig unter. Dann die Mozzarellascheiben gleichmäßig auf der Sauce verteilen und schmelzen lassen.

Schritt 4: Das Finale: Die O'Cuzzetiello füllen

Die O'Cuzzetiello füllst du besser erst unmittelbar vor dem Essen, damit sie nicht durchweichen. Dafür einfach mit einem Löffel die Hackbällchen mit Sauce und dem zerlaufenen Käse in die ausgehöhlten Ciabattahälften füllen. Fertig ist dein original neapolitanisches Streetfood. Aber natürlich kannst du deine O'Cuzzetiello auch bei dir zu Hause essen! Così commodo e delizioso.

Verwendete Produkte:

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte