

# Ein sardisches Weihnachtssessen

## „Culurgioni Sardi“

Dieses traditionelle Gericht stammt aus der Provinz Nuoro auf Sardinien. Auf der wunderschönen Mittelmeerinsel gibt es von Dorf zu Dorf unterschiedliche Interpretationen dieses Gerichts. In unserem Rezept verwenden wir Pecorinokäse und Kartoffeln. Culurgiones sind nicht nur besonders im Geschmack, auch ihre Form ist ein Hingucker. Das Besondere daran ist die spezielle Faltechnik, mit der die Teigtaschen verschlossen werden. Was Ihr braucht: ein bisschen Zeit und handwerkliches Geschick...

### ZUTATENLISTE

#### FÜR DIE CULURGIONES-FÜLLUNG:

- 300 g mehlig kochende Kartoffeln
- 2 EL Olivenöl extra vergine
- 1 Knoblauchzehe
- 60 g Pecorino Hartkäse (am besten Fiore Sardo)
- 40 g Feta (Noch besser, wenn Du ihn bekommst, Viscidu/Case oder Fitta Case Armungia)
- 8 Blätter frische Minze



#### FÜR DEN PASTA-TEIG:

- 300 g Hartweizengries
- 1 TL Olivenöl
- 1 Prise Salz
- ca. 120 ml Wasser (warm)
- etwas normales Mehl

Die Zutaten bekommt Ihr natürlich bei uns im italienischen Supermercato S.A. FREGA in der Bremer Neustadt.

#### ZUBEREITUNG TEIGMASSE:

Hartweizengries mit dem Salz und Olivenöl mischen. Eine Mulde in die Mitte drücken und etwas warmes Wasser hineingießen. Mit der Hand kneten und immer wieder etwas Wasser hinzugeben, bis Du eine elastische, glatte Kugel erhältst. Der Teig sollte nun nicht mehr kleben. Sollte er zu feucht geworden sein, einfach etwas Hartweizengries hinzugeben. Teigkugel in Frischhaltefolie einwickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

#### ZUBEREITUNG FÜLLUNG:

Kartoffeln mit der Schale weichkochen. Abgießen, schälen, in eine Schüssel geben und die noch heißen Kartoffeln mit einer Gabel oder einem Stampfer zerdrücken. Knoblauch hacken und zum Kartoffelpüree hinzugeben. Minze hacken und untermischen. Pecorino reiben, den Feta mit einer Reibe direkt zu dem Kartoffelpüree geben. Mit den Händen kneten und abschmecken. Mit Frischhaltefolie umwickeln und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank abkühlen lassen.

*Divertiti a cucinare e un buon Natale!*  
*Euer Paolo Paderi*



Chefkoch Paolo Paderi



Inhaber von S.A. FREGA signore Giuseppe Gencarelli und Restaurantleiterin Graziella Planta.