

# Italienische Rezepte

## Bucatini Con la Mollica Bucatini mit Brotinnerem un ...

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Italien, Kalabrien, Pasta

---

400 g Bucatini (spaghettiartige  
- röhrenförmige Nudeln)  
5 In Salz eingelegte Anchovis  
100 g Geriebenes trockenes

- dunkles Brot  
Salz, Pfeffer  
Olivenöl

---

Die Anchovis entsalzen, entgräten und zerpfücken; in wenig Öl auf kleinster Flamme auflösen lassen. Die Nudeln in reichlich, aber nicht sehr gesalzenem Wasser kochen. Kurz vor dem Abgießen der Nudeln wenig Öl in einem kleinen Topf erhitzen und das Brot darin rösten. Die abgossenen Bucatini zuerst gut mit dem Brot vermengen und danach die Anchovis-Sauce und etwas geriebenen schwarzen Pfeffer darüber geben. Ohne Käse servieren.