



## Salsa Etrusca

### Pesto für Crostini oder Pasta

Zutaten: 40 g gealterter Pecorino | 1 hartgekochtes Ei | 30 g entsteinte schwarze Oliven | 15 g Petersilienblätter | 6 EL Olivenöl Extravergine | 1 Knoblauchzehe | 1 scharfe Chilischote (peperoncino) ½ EL Pfeffer und Salz

Nachdem du den Pecorino (Parmesan), die vom Öl abgetropften Tomaten und das gekochte Ei in Stückchen geschnitten hast, zerkleinere diese Zutaten zusammen mit

den Oliven, den Petersilienblättchen, der Knoblauchzehe und der Chilischote im Mixer. Gebe diese Mischung in eine Schüssel und menge sie sorgfältig einen Esslöffel Öl nach dem anderen (auch einen oder zwei mehr, wenn du die Soße schön würzig möchtest), den Pfeffer und Salz nach Geschmack unter.

Rösten nun die Brotscheiben von beiden Seiten an und richte sie mit reichlich Salsa Etrusca an.

Um die **Nudeln** mit der etruskischen Soße anzurichten, stelle einige Esslöffel Nudelkochwasser beiseite, welches du in dem Moment in die Schüssel gibst, indem du Nudeln und Soße miteinander vermengst. Köstlich mit jeder Nudelsorte, ob lang oder kurz, geht sie jedoch mit den Pici (dicke Spagetti), einer toskanischen Nudelsorte ein ganz besonders leckeres Bündnis ein.

Passend zu dieser appetitlichen ungekochten Soße, trink einen guten Weißwein. Meine Empfehlung ist ein Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G. von meinem Lieblings Weingut aus der Toskana der: FATTORIA LA VIALLA