

Kutteln Florentiner Art Gekocht am 9.9.2011
Trippa alla Fiorentina

Zutaten für 4 Portionen

600 g Kutteln

1 Stange Sellerie

1-2 Möhren

ein paar Zwiebeln

Knoblauch und Chili und Kräuter(Petersilie Basilikum) nach Gusto

1 kl Dose Pomodori Pelati, im Sommer nehme ich frische Tomaten

Salz, Pfeffer

Olivenöl, Weißwein

Parmesan oder Padano, gerieben

Weißbrot

Zubereitung

Die Kutteln sind bereits vorgekocht, brauchen aber trotzdem noch eine Stunde Gar-zeit. Zwiebeln und Knoblauch in Öl andünsten. Möhre, Sellerie und die fein geschnittenen Kutteln dazu und kurz mit an schwenken. Keine Farbe nehmen lassen. Ein Glas Weißwein dazu, salzen und pfeffern und ebenfalls die Pelati und Kräuter dazu, ich nahm Thymian und Basilikum (in Rom mit frischer Minze). Zum Schluss mit viel geriebenem Parmesankäse bestreuen, dazu gibts Salzkartoffeln.