

# Beim Wirt zu Gast: Cafe Milano

Italienisches Temperament und Gastfreundschaft erlebt man im Cafe Milano spätestens dann, wenn Wirt Paolo das erste Mal zum Tisch kommt, um die Bestellung aufzunehmen. Bereits seit 28 Jahren lebt der gebürtige Turiner in Bayern und Tirol, seit 13 Jahren betreibt er das beliebte Lokal am Unteren Stadtplatz. Wer mittags nicht schnell ist, der muss schon mal auf einen Tisch warten, abends trifft man sich bei Paolo nicht nur zum Essen, sondern auch für ein gemütliches Gläschen. „Und bei mir gibt es immer echten italienischen Cafe“, stellt Paolo mit Stolz fest. Kulinarisch ist das Cafe Milano vor allem für die täglich wechselnden Nudelkreationen zu Mittag bekannt. „Ich liebe einfach alle Nudeln“, meint Paolo. In der Küche wird er von seiner Frau Alina und oft auch von seinem Freund Pietro unterstützt. Pietro der zwar in Kufstein geboren aber in Neapel aufgewachsen ist, hat für die Leser des Stadtmagazins auch penne con pancetta e broccoli zubereitet. Ein perfektes Gericht wenn es im Vorweihnachtsstress einmal schnell gehen muss ohne dass der Genuss auf der Strecke bleibt.



Pietro (links) und Cafebesitzer Paolo lassen sich die Nudeln gemeinsam mit einem Glas italienischem Rotwein schmecken.



**PAULOS FREUND PIETRO** bereitet für das Stadtmagazin in der Cafe Milano Küche Nudeln mit Bauchspeck und Brokkoli zu. (Fotos: Stadt Kufstein/Krautgasser)



## Rezept

**penne con pancetta e broccoli / Nudeln mit Bauchspeck und Brokkoli**

### Zutaten für zwei Personen

240 g Penne  
100 g gewürfelten Bauchspeck  
100 g Brokkoli (zuvor in Wasser gekocht)  
200 ml Sahne  
2 Esslöffel Ricotta  
Olivenöl  
Salz und Pfeffer  
Eventuell Parmesan

### Zubereitung

Die Penne in Salzwasser kochen. Den Bauchspeck in einer Pfanne in Olivenöl anbraten. Den Brokkoli dazugeben und mit etwas Salz würzen. Die Sahne dazugeben und den Ricotta untermischen. Mit Pfeffer abschmecken und anschließend die gekochten Penne dazugeben. Die Sahne etwas einziehen lassen, anrichten und eventuell mit Parmesan bestreuen.

