

Spaghettini mit mediterranem Gemüse und Speck

Für 2 Personen

| | | |
|----------------------------|-----------------------------|---------------------|
| 250 g Spaghettini | 50 g Frühstücksspeck, mager | 1 Selleriestange |
| 50 g Knollensellerie | 1 Möhre | 1 Bund Rucola |
| 1 rote Zwiebel | 2 Knoblauchzehe | 1 Thai-Chili-Schote |
| 10 Cherrytomaten | 100 g Tomaten, getrocknet | 6 schwarze Oliven |
| 1 EL Kapern | 50 g Parmesan | 20 g Pinienkerne |
| 0,5 Bund Petersilie, glatt | 0,5 Bund Basilikum | 25 g Butter |
| Olivenöl | Zucker | Pfeffer, schwarz |
| Salz | | |

Die Spaghettini in Salzwasser bissfest kochen, abgießen und das Kochwasser auffangen. Den Stangensellerie putzen, von den Enden und den äußeren Blättern befreien und in feine Streifen schneiden. Den Knollensellerie schälen und in feine Würfel schneiden. Die Möhre schälen, von den Enden befreien und in feine Würfel schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen und beides in feine Würfel schneiden. Die Petersilie und das Basilikum zupfen und fein hacken. Die getrockneten Tomaten abgießen, das Öl auffangen und die Tomaten in feine Würfel schneiden. Die Cherrytomaten putzen, vom Strunk befreien und vierteln. Die Oliven entkernen und fein hacken. Die Thai-Chili der Länge nach aufschneiden, von den Kernen und den Scheidewänden befreien und in feine Streifen schneiden. Das Öl der getrockneten Tomaten in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel, die Hälfte des Knoblauchs, die Möhre, den Stangensellerie, den Knollensellerie und die Chili darin anbraten, eine Kelle Spaghettini-Kochwasser dazugeben und das Ganze etwa sieben Minuten köcheln lassen. Anschließend die getrockneten Tomaten und die Oliven dazugeben und etwa fünf Minuten braten lassen. In einer weiteren Pfanne den Speck auslassen, kross anbraten, aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Die Spaghettini, die Kapern und den Speck mit in die Gemüsepfanne geben und untermengen. In einer weiteren Pfanne die Butter erhitzen, den restlichen Knoblauch und die Cherrytomaten dazu geben und anschwitzen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und etwa eine Minute braten. Den Rucola von den Stielen befreien, waschen und trocken schleudern. Die Pinienkerne in einer Pfanne anrösten. Den Parmesan reiben. Die Spaghettini mit dem Gemüse auf Tellern anrichten, den Rucola, die Cherrytomaten, den Parmesan und die Pinienkerne sowie etwas Olivenöl dazugeben, das Ganze mit Petersilie und Basilikum garnieren und servieren.

Jörg Heitz am 06. September 2010