

Spaghetti aglio e olio

Für 4 Personen:

500 g Spaghetti	1 EL Salz	200 g Kirschtomaten
2 Stücke Schalotten	2 Stücke Knoblauchzehen	0,5 Bündel glatte Petersilie
0,5 Bündel Basilikum	1 EL eingelegte Jalapeños	2 EL einfaches Olivenöl
100 ml trockener Weißwein	1 Prise Pfeffer	100 g geriebener Parmesan
50 ml natives Olivenöl extra		

In einem Topf reichlich Wasser mit 1 EL Salz aufkochen. Inzwischen die Tomaten waschen, trocknen und halbieren. Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Petersilie und Basilikum waschen, trocken schütteln und ohne Stängel fein schneiden. Die Jalapeños fein hacken.

Die Spaghetti im kochenden Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen. In dieser Zeit das einfache Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauchwürfel darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Die Tomatenhälften dazugeben und kurz mitschwitzen.

Den Pfanneninhalt mit dem Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit auf die Hälfte der Menge einkochen. Wenn die Pasta bissfest sind, die Spaghetti aus dem Kochwasser tropfnass in die Pfanne heben und darin schwenken. Nach Belieben oder Bedarf 12 Kellen Spaghettiwasser dazugeben. Die Hälfte des Parmesans und das native Olivenöl unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann die Petersilie unterheben.

Die Spaghetti auf Teller verteilen und mit dem restlichen Parmesan bestreut servieren.

Tipp:

Nudelwasser enthält viel Stärke und schafft Bindung. Daher Nudeln generell nach dem Garen nie mit kaltem Wasser abschrecken, sonst geht der Stärkefilm, der eine Bindung zur Sauce schafft, verloren.

Frank Rosin am 27. Februar 2023