

Pasta all'arrabiata

Für 4 Personen

400 g Spaghetti	grobes Meersalz	2 Schalotten
2 Zehen Knoblauch	1-2 getr. Schoten Chili	1/4 l Tomatensugo
1-2 Stiele Basilikum	Salz, Pfeffer	Parmesan

Spaghetti in reichlich kochendem gut gesalzenem Wasser nach Packungsanleitung bissfest garen. Schalotten schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Chilischote zerbröseln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten, Knoblauch und Chili darin anschwitzen. Tomatensugo dazugeben und aufkochen lassen. Mit Salz abschmecken. Pasta abtropfen lassen und untermischen. Basilikum waschen und trocken schütteln. Blätter grob schneiden und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit frisch geriebenem Parmesankäse oder Pecorino servieren.

Variationen:

Für Pasta all'amatriciana 80 Gramm gewürfelten Pancetta (luftgetrockneter Bauchspeck) anbraten. Schalotten, Knoblauch und Chili (nach Wunsch) dazugeben, kurz mit anschwitzen. Mit Sugo auffüllen und aufkochen lassen. Für Pasta alla puttanesca zwei gehackte Sardellenfilets zusammen mit Knoblauch, Schalotten und Chili anschwitzen. Sugo untermischen, aufkochen lassen. Schwarze Oliven und Kapern (Mengen nach Geschmack) untermischen.

Cornelia Poletto am 12. Januar 2014