

# Pasta-Variationen

## Für zwei Personen

### Für den Sugo:

800 g aromatische Strauchtomaten	800 g geschälte Dosentomaten	1 große Gemüsezwiebel
2 Knoblauchzehen	Peperoncini	3 Zweige Basilikum
2 EL Olivenöl	1 Prise Zucker	Meersalz

### Spaghetti alla puttanesca:

200 g Spaghetti	2 Sardellenfilets, in Öl	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	50 g schwarze Oliven	2 EL Kapern
150 ml Tomatensugo (s.o.)	50 g Parmesan	4 Zweige Petersilie
½ TL getrock. Oregano	2 EL Olivenöl	Meersalz, Pfeffer

### Rigatoni alla matriciana:

200 g Rigatoni	60 g luftgetrock. Speck	1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe	2 getrock. rote Chilischoten	60 g Pecorino
150 ml Tomatensugo (s.o.)	1 EL Olivenöl	Meersalz

### Penne all arrabbiata:

200 g Penne	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 getrock. Chilischote	150 ml Tomatensugo (s.o.)	50 g Pecorino
4 EL Olivenöl	Meersalz, zu Würzen	

## Für den Sugo:

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und in Würfel schneiden.

Einen großen Topf erhitzen. Olivenöl zugeben und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig anschwitzen. Zucker zufügen und leicht karamellisieren lassen.

Strauchtomaten waschen, den Blütenansatz entfernen und in grobe Stücke schneiden. Mit den Pelati Tomaten zu den Zwiebeln geben.

Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Peperoncini klein schneiden und mit den Basilikumzweigen zu den Tomaten geben.

Alles aufkochen, danach die Hitze reduzieren und die Sauce 20 Minuten köcheln lassen.

Basilikumzweige entfernen. Sugo mit Salz abschmecken, dann durch ein Passiersieb oder eine flotte Lotte passieren.

Bei Bedarf in sterile Einmachgläser füllen, verschließen und nach Wunsch einwecken.

### Spaghetti alla puttanesca:

Pasta in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung bissfest garen.

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Sardellenfilets abtropfen lassen und fein hacken.

Eine Pfanne erhitzen und Olivenöl hineingeben. Schalotten, Knoblauch, Sardellen und Oregano darin 2-3 Minuten andünsten. Tomatensugo zufügen und aufkochen lassen. Oliven hacken und mit Kapern untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen von den Stielen befreien und fein schneiden.

Spaghetti mit einer Pastakralle direkt aus dem Topf in die Pfanne geben und mit der Sauce vermischen. Petersilie unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit frisch geriebenem Parmesan oder Pecorino bestreuen.

### Rigatoni alla matriciana:

Rigatoni in reichlich mit Meersalz gewürztem Wasser bissfest garen.

Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Chilischoten zerbröseln. Speck in Wür-

fel schneiden und im heißen Olivenöl einige Minuten unter gelegentlichem Rühren anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Chili zufügen und kurz mit andünsten. Tomatensugo dazu gießen und einige Minuten einkochen lassen.

Rigatoni mit einer Pastakralle direkt aus dem Topf zur Sauce geben, die Hälfte des Pecorinos unterheben und vermischen.

Mit Salz und Olivenöl abschmecken und in einer vorgewärmten Schüssel mit dem restlichen Pecorino sofort servieren.

**Penne all arrabbiata:**

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Chilischote fein hacken. Eine Pfanne erhitzen. Schalotten, Knoblauch und Chilischote mit Öl andünsten. Tomatensugo zufügen und aufkochen.

Penne in reichlich mit Meersalz gewürztem Wasser bissfest garen. Penne mit einer Pastakralle direkt aus dem Topf zur Arrabiata-Sauce geben und schnell vermischen. Mit Salz und 2 EL Olivenöl abschmecken und in einer vorgewärmten Schüssel mit dem Pecorino sofort servieren.

Cornelia Poletto am 09. Juni 2023