

Pasta griechischer Art

Für 2 Personen:

150 g Pasta	3 Tomaten	150 g Fetakäse
1/2 Bund Schnittlauch	40 g Pancetta	20 g Butter
4 Msp. Gewürzmix	4 Msp. Bärlauch-Pesto	1 EL Olivenöl

Pasta nach Packungsanleitung in gesalzenem Wasser fast al dente kochen Tomaten in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Olivenöl in der Pfanne erhitzen, die Tomaten in der Pfanne verteilen und mit dem Gewürzmix würzen. Schwarte vom Pancetta abschneiden und zu den Tomaten in die Pfanne legen.

Den Pancetta in dünne Scheiben schneiden, dann die Scheiben in Streifen schneiden und zu den Tomaten in die Pfanne geben. Die Tomatenscheiben wenden und evtl. mit einem Kochlöffel leicht andrücken.

Schnittlauch in Stifte schneiden und zu Tomaten und Pancetta in die Pfanne geben. Die Temperatur auf mittlere Hitze reduzieren und alles mit Bärlauch-Pesto Mischung würzen. Etwas Kochwasser mit in die Pfanne geben, sodass die Tomaten-Pancetta-Mischung kompottartig einkocht.

Nudeln in die Pfanne geben und etwas Kochwasser angießen. Hitze hochstellen und die Pasta fertigkochen.

Butter dazugeben, drei Viertel des Schafskäses über die Nudeln bröseln, leicht schmelzen lassen und Pfanne dabei leicht schwenken. Die Pasta anrichten und den restlichen Schafskäse darüberreiben.

Steffen Henssler am 26. Juni 2021