

Liebe Köch*innen,

bei diesem Rezept handelt es sich nicht einfach nur um Nudeln mit Tomatensoße. Die Zubereitungsweise ist entscheidend. Es macht einen großen Unterschied, ob man die Soße einfach erwärmt und über die Nudeln gibt oder die Pasta darin ziehen lässt. Als Abwandlungstipp kann man das Ganze auch mit Sardellen oder Thunfisch verfeinern.

Guten Appetit wünscht,

Tina Richter



Zutaten für 2-3 Personen:

- 300 g Pasta „Creste di Gallo“
- Salz
- 1 Glas Sugo Pugliese
- 40 g frisch geriebener Grana Padano + mehr zum Bestreuen
- Olivenöl zum Abrunden
- evtl. etwas Petersilie zum Bestreuen

Zubereitung:

Für die Pasta einen Topf mit Wasser zum Kochen aufstellen.

In der Zwischenzeit das Glas Sugo Pugliese in eine Pfanne geben, die groß genug ist, dass später auch die Nudeln reinpassen. Für 10 Minuten bei mittlerer Hitze einköcheln lassen.

Das Nudelkochwasser mit Salz würzen, sodass es leicht salzig schmeckt. Die Nudeln dazugeben und so lange kochen, dass sie noch einen leichten Biss haben. Abgießen und dabei etwas vom Nudelwasser auffangen. Die Pasta sofort in die Pfanne zur Soße geben, gut darin verrühren und die Hitze etwas erhöhen. Unter gelegentlichem Rühren können die Nudeln sich so richtig mit der Soße verbinden. Nach ein paar Minuten den Parmesan dazugeben, einen Schluck vom Nudelwasser angießen und erneut gut umrühren. Wenn alles etwas zu trocken wirkt, noch ein wenig vom aufgefangenen Nudelwasser angießen. Die Pfanne vom Herd nehmen und um die Säure der Oliven und Kapern abzurunden, alles mit etwas Olivenöl beträufeln und vermengen. Am besten sofort servieren. Wer es mächtiger will, kann noch mehr geriebenen Parmesan darauf streuen, wer etwas Frische bevorzugt gibt gehackte Petersilie darauf. Gemeinsam mit einem schönen Glas Pinot Nero oder einem sprudeligen Zitronen-Basilikum-Wasser lässt sich das Aufkommen von Urlaubsgefühlen wohl kaum vermeiden.