Pasta asciutta



Schön scharf!

Ein traditionelles Pastagericht, nur mit einer Tomatensauce. Ich ändere jedoch das Rezept und bereite die Tomaten-Sauce sehr scharf zu. Dazu verwende ich zwei Peperoni und außerdem noch Bih-Jolokia-Pulver. Ganz nach dem Motto der Liebhaber von scharfen Gerichten „Es muss brennen“.

Wer nun das unter diesem Namen in Deutschland bekannt Pasta-Gericht, Spaghetti mit Hackfleisch-Sauce, erwartet, der irrt sich. Es gibt drei Arten, Pasta zuzubereiten. Pasta in brodo, da ist Pasta in Suppe oder Eintopf. Pasta al forno, das ist Pasta im Backofen überbacken. Oder eben Pasta asciutta, das sind (trockene) Nudeln mit Butter oder einer Sauce.

Mein Rat: Sollte man mit den Finger an das Bih-Jolokia-Pulver gekommen sein, auf keinen Fall die Augen, Lippen oder gar beim Pinkeln die Geschlechtsorgane anfassen. Ich habe es in einem

anderen Blogbeitrag schon beschrieben. Man merkt es sehr schnell. Denn es brennt höllisch.

Zutaten für 1 Person:

- 240 g stückige Tomaten (Dose)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 rote Peperoni
- 1 grüne Peperoni
- 1/2 TL Bih-Jolokia-Pulver
- Salz
- Pfeffer
- 125 g Spaghetti
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel und Peperoni putzen und quer in Ringe schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch, Lauchzwiebel und Peperoni darin anbraten. Tomaten dazugeben. Bih-Jolokia-Pulver hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur etwa 10 Minuten köcheln lassen. Sauce abschmecken.

Spaghetti in einen tiefen Pastateller geben, Tomatensauce darüber geben, mit Petersilie garnieren und servieren.