Tagliolina al limone mit Ananas-Chili-Tomatensauce

Zuerst wollte ich eigentlich ganz normale Spaghetti Bolognese zubereiten.

Die erste Variation gab es, als ich entdeckte, dass ich noch Tagliolina vorrätig hatte. Das ist längliche, aber im Vergleich zu Spaghetti ein klein wenig breitere Pasta, die sehr lecker ist. Also entschied ich mich dafür.

Die zweite Variation ergab sich, als ich von einem Dessert noch etwas Ananas-Kompott übrig hatte. Ich dachte mir, dass dies gut in die Tomatensauce passen würde. Und da die Ananas etwas Fruchtigkeit zur Sauce gibt, entschied ich mich, als Gegenpart einige getrocknete Chilischoten für Schärfe noch dazuzugeben.

Die Sauce, die ich bei geringer Temperatur auf dem Herd 2 Stunden köcheln lasse, ist zwar stückig. Ich habe sie aber mit dem Pürierstab fein püriert.

Für die Sauce verwende ich frische Tomaten. Kein Tomatenmark. Bei der Zubereitung der Tomaten gibt es unterschiedliche Ansichten. Der eine sagt, unbedingt häuten, da die Haut der Tomaten schlecht verdaubar ist. Der andere sagt, auch zusätzlich noch die Kerne der Tomaten entfernen und nur das Fruchtfleisch verwenden.

Nun, ich habe mich zumindest dazu entschieden, die Tomaten kurz zu blanchieren und die Haut zu entfernen. Ich verwende aber Fruchtfleisch und Kerne, um mehr Masse der Tomaten in der Sauce zu haben.

Das Ergebnis ist tatsächlich eine wohlschmeckende Tomatensauce, die Fruchtigkeit und Schärfe hat.

Und die Pasta, die mit Zitronen hergestellt ist, duftet nach dem Garen schon allein nach Zitrone.

[amd-zlrecipe-recipe:799]