

Penne Rigate in einer süß-scharfen Soße mit Tomaten, Kokosmilch, Vanille und Schokolade



Einfaches, experimentelles Gericht

Ich habe die experimentelle Küche einmal wieder gestartet. Und das Ergebnis ist ein einfaches Gericht. Nur Pasta mit einer Soße.

Aber diese hat es in sich. Der deutsche Gaumen muss sich erst einmal daran gewöhnen. Denn diese Soße hat einen leichten, süßen Geschmack nach Kokosnuss. Ein wenig nach Vanille. Und natürlich deutlich nach dunkler Schokolade. Wir sind zwar sicherlich von indischen Currys auch an süße Soßen gewöhnt, aber das ist doch ein wenig besonders. Und abschließend verleiht Cayennepfeffer der Soße noch eine leichte Schärfe im

Nachgeschmack.

Zutaten für 2 Personen:

- 350 g Penne Rigate
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 800 g gehackte Tomaten (2 Dosen à 400 g)
- 400 ml Kokosmilch (1 Dose)
- 2 Vanilleschoten
- 50 g Bitterschokolade (70 % Kakaoanteil)
- 2 TL Cayennepfeffer
- Salz
- Zucker
- Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 12 Min.



Pasta und Soße

Zubereitung:

Gemüse putzen, schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Mark der Vanilleschoten auskratzen.

Schokolade in kleine Stücke zerbrechen und in eine Schale geben.

Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 12 Minuten garen.

Parallel dazu Öl in einer Wokpfanne erhitzen und Gemüse darin andünsten. Tomaten dazugeben. Ebenfalls Kokosmilch dazugeben. Vanillemark und Schokolade hinzugeben. Mit Cayennepfeffer, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles gut vermischen und etwas köcheln lassen. Soße abschmecken.

Pasta durch ein Nudelsieb geben und Kochwasser abschütten.

Pasta zu der Soße geben und alles gut vermischen. Auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!