Ravioli mit Käse-Sauce

Pasta mit Käse-Sauce

Wenn schon Käse, dann gleich richtig. Zu der Käse-Sauce daher auch frische Ravioli mit Quattro-Formaggi-Füllung, also mit vier verschiedenen Käse gefüllt. Das Rezept ist minimalistisch, denn man benötigt – wenn man auf schon zubereitete Béchamel-Sauce zurückgreifen kann – nur noch neun weitere Zutaten. Und es ist auch für Vegetarier interessant. Außerdem ist es auch ein Rezept für Berufstätige oder Hausfrauen/-männer mit wenig Zeit, denn es ist in wenigen Minuten zubereitet. Und eben ein einfaches, aber schmackhaftes reines Pastagericht.

Zutaten für 1 Person:

- 4 kleine Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- trockener Weißwein
- 2 EL Béchamel-Sauce
- 100 g Schmelzkäse

- frisch gemahlene Muskatnuss
- Salz
- weißer Pfeffer
- 6–7 Stängel frische Petersilie
- Butter

- 250 g frische Ravioli Quattro Formaggi

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und das Gemüse darin anbraten. Wenn es etwas Farbe gezogen hat, mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Kurz aufkochen lassen.

Währenddessen die frischen Ravioli nach Anleitung zubereiten.

Die Béchamel-Sauce und den Schmelzkäse zur Sauce hinzugeben. Alles gut verrühren. Die Temperatur ganz herunter drehen, weil sonst die sämige Sauce zu leicht anbrennt. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Ein wenig köcheln lassen. Von der Petersilie die Blätter abzupfen und kleinschneiden.

Die Ravioli in einem tiefen Pastateller anrichten, großzügig die Käse-Sauce darüber geben und etwas Petersilie darüber verteilen.

Entenschenkel mit Tortiglioni und Tomaten-Kapern-Sugo

Entenschenkel medium mit Pasta und Sugo

Auch bei diesem Rezept weiß ich nicht, ob ich ein originales Sugo zubereitet habe. Ich habe das nämlich noch nie zubereitet und habe ein solches originales Rezept nicht. Aber ich nenne die Sauce einfach mal so. Denn ein Sugo ist sämiger als Tomatensauce, aber flüssiger als Pesto. Und dieses Sugo ist wahrlich sämig geworden. Wie bei vielen italienischen Gerichten und Klassikern hat vermutlich jede Italienerin ihr eigenes Sugo-Rezept, denn bei der Auswahl der Zutaten gibt es die verschiedensten Kombinationen. Und daher habe ich einfach Tomaten mit Kapern und einigen anderen Zutaten kombiniert.

Vermutlich ungewohnt bei dieser Zubereitung ist, dass ich eine dunkle Mehlschwitze zubereitet und dann Rotwein verwendet habe. Mag sein, dass das in ein Sugo nicht gehört, aber auch hier wollte ich experimentieren, weil ich nämlich noch keine dunkle Mehlschwitze zubereitet habe. Und egal, wie man solch eine Sauce nun nennt – sie ist geschmacklich perfekt und grobstückig-sämig geworden.

Entenschenkel mit Rückenstück zu verwenden ist übrigens – abgesehen von dem Aufwand, den man für das Ausbeinen betreibt

– auch preislich sehr attraktiv. Kauft man Entenbrustfilet, hat man zwar gleich reines Fleisch vorliegen und auch noch das edelste und muss keinen Aufwand zum Ausbeinen betreiben. Aber der der Kilopreis hierfür beträgt 13,– € aufwärts (Discounterpreis) und für den Schlegel mit Rückenstück schlappe 5,– €/kg. Das sind mindestens 8,– € Unterschied, weshalb ich die Arbeit des Ausbeinens gern auf mich nehme.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Entenschenkel mit Rückenstück (ausgelöst etwa 220 g)
- scharfes Paprikapulver
- gewürztes Olivenöl

Zutaten für das Sugo (größere Menge):

- 3 Schalotten
- 5 Knoblauchzehen
- 7 Cherrydatteltomaten
- 1 ½ EL Butter
- 1 ½ EL Mehl
- 200 ml trockener Rotwein
- 480 g geschälte, ganze Tomaten (Dose)
- 250 ml Gemüsefond
- 1 gehäufter TL grober Senf
- 30 g Kapern
- viele frische Kräuter (Majoran, Oregano, Thymian, Zitronenthymian, Rosmarin)
- Salz
- Pfeffer

- 125 g Tortiglioni

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 1 ½ Stdn.

Als erstes das Sugo zubereiten. Cherrytomaten längs halbieren, dann die Hälften dritteln. Die frischen Kräuter kleinwiegen. Schalotten und Knoblauch schälen und in dünne Scheiben

schneiden. Schalotten und Knoblauch in einer Pfanne mit Butter kross anbraten.

Etwas Butter in einem großen Topf erhitzen. Das Mehl hinzufügen und sehr gut mit dem Kochlöffel rühren, dass es nicht anbrennt. Die Mehlschwitze soll ja als Basis nicht für eine helle Sauce, sondern eine dunkle Sauce dienen. Also das Mehl in der Butter weiterhin anbraten und rühren, bis die Mehlschwitze braun bis dunkelbraun ist. Dann mit dem Rotwein ablöschen und alles gut verrühren. Die Tomaten mit Saft hinzugeben und gleich mit einem Kartoffelstampfer klein zerdrücken. Den Gemüsefond, den Senf, die Kapern und die Kräuter hinzugeben. Dann die angebratenen Schalotten und den Knoblauch. Alles gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei ganz geringer Temperatur ohne Deckel 1–1 ½ Stunden köcheln lassen.

Währenddessen den Entenschenkel entbeinen. Wenn man ein wenig Übung hat, gelingt das in 5–10 Minuten. Von einem Entenschenkel mit Rückenteil mit etwa 320 g bleiben dann etwa 220 g reines Fleisch übrig. Das Fleisch in zwei Teile schneiden und auf beiden Seiten mit scharfem Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit Öl auf jeweils beiden Seiten kross anbraten. Je nach Wunsch rare, medium oder well done garen. Herausnehmen und warm stellen. Die Pasta kurz vor Ende der Garzeit des Sugos nach Anleitung zubereiten.

Sugo nochmals abschmecken. Die beiden Entenstücke auf einem großen Teller anrichten, die Pasta dazugeben und vom Sugo kräftig auf der Pasta verteilen.

Variation einer Lasagne

Lasagne

Diesmal kein klassisches Rezept. Denn Béchamelsauce konnte ich nicht zubereiten, die Milch im Kühlschrank war schon „gekippt“. Also bediente ich mich normaler Sahne, 33 % Fett. Die Lasagne klappt auch damit zufriedenstellend und schmackhaft. Die Sauce Bolognese ist auch abgeändert, ich hatte noch einen Rest einer Trockenmischung Pilze, die ich zur Zubereitung verwendete. Und etwas groben Körnersenf. Zudem kam diesmal wirklich heftig Knoblauch in die Sauce. Und die volle „Dröhnung“ gab es mit vollen 250 g geriebenem Käse, immer aufgetragen zuoberst auf den Lasagne-Schichten.

Zutaten für 2 Personen:

Sauce Bolognese:

- 5 Knoblauchzehen
- 1 große Schalotte
- 1 Frühlingszwiebel
- 250 g Hackfleisch

- 5 g Trockenpilzmischung – ergibt 50 g frische Pilze (hier Pfifferlinge, Stein- und Trompetenpilze)
- 400 g Tomatenstückchen im Saft (Dose)
- 200 ml Wasser
- 1 gehäufter TL grober Körnersenf
- sehr viel frischer Thymian
- sehr viel frischer Zitronenthymian
- 1 sehr großer Zweig frischer Rosmarin
- süßes Paprikapulver

- 200 ml Sahne

- 8 Lasagnescheiben

- 250 g geriebener Gouda

- Salz
- Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss

- gewürztes Olivenöl (Thymian, Zitronenthymian, Rosmarin, Chili, Knoblauch)

Zubereitungszeit: Einweichzeit 1 Std. | Vorbereitungszeit 40 Min. | Garzeit Sauce Bolognese 1 Std. | Garzeit Lasagne 30–40 Min.

Zuerst die Pilze für eine Stunde in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen. Nach dem Einweichen die gröberen Stücke – gerade der Stein- und Trompetenpilze – in kleine Stückchen schneiden, damit sie von der Größe her perfekt in die Sauce Bolognese passen.

Dann Knoblauchzehen, Schalotte und Frühlingszwiebel schälen. Die Knoblauchzehen nicht kleinschneiden, sondern durch die Knoblauchpresse drücken, dann gibt der Knoblauch sein Aroma in der Sauce besser mit. Schalotte und Frühlingszwiebel kleinschneiden.

Die Blättchen der frischen Kräutern abzupfen und kleinwiegen.

In einem kleinen Topf Olivenöl erhitzen, erst das Gemüse darin anbraten, dann das Hackfleisch hinzugeben und einige Minuten mit anbraten und schließlich die Pilze. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Tomatenstückchen im Saft, Wasser, Kräuter und Körnersenf hinzugeben, alles gut verrühren und bei geringer Temperatur ohne Deckel etwa 1 Stunde köcheln und reduzieren lassen. Danach abschmecken.

Eine große Auflaufform mit etwas Olivenöl beträufeln, damit die Lasagne nicht am Boden anklebt. Zwei Lasagneplatten nebeneinander legen. Dann vier Male übereinander das folgende Prozedere für jeden der zwei nebeneinander liegenden Lasagnestapel durchführen: ein Lasagneblatt mit Sauce Bolognese bestreichen, dann Sahne darüber geben und großzügig Käse darüber verteilen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Backofen auf 180° C Umluft erhitzen, die Auflaufform auf mittlerer Ebene hineinschieben und die Lasagne 30 Minuten garen. Herausnehmen, mit frisch gemahlener Muskatnuss würzen, auf zwei Tellern anrichten und servieren.

Lasagne mit Hackfleisch, Champignons und Büffelmozzarella

Gebackene Lasagne

Dieses Mal eine etwas abgewandelte Lasagne. Nicht jedoch klassisch mit Béchamel-Sauce, sondern der Einfachheit halber nur mit Sahne. Aber immer noch mit den Grundzutaten Pastascheiben, Sauce bolognaise, Sahne und Käse. Allerdings zusätzlich mit Champignons und etwas Paprika in der Sauce und als Käse kein geriebener Gouda oder Edamer, sondern Büffelmozzarella.

Ich habe mich allerdings schon gefragt, wie denn die klassische Variante der Lasagne-Zubereitung aussieht, besonders, was das Aufschichten anbelangt. Bisher fertigte ich sie immer in mehreren Schichten, die unten Sauce bolognaise, dann Sahne, dann geriebener Käse und die Nudelplatte enthielt. Und dies dann bis zu vier Mal übereinander. Dann nochmal Käse darüber und mit Salz und Pfeffer würzen.

In einem anderen Rezept las ich jedoch, nur Fleischsauce und Sahne respektive Bechamelsauce übereinander, dann die Nudelplatte. Dies auch wieder bis zu vier Mal und der geriebene Käse kommt nur oben darauf zum Überbacken.

Und ausgerechnet in einer Fernsehwerbung für eine Fastfood-Saucenpackung für Lasagne sehe ich jedoch, nur Fleischsauce, dann Nudelplatte, bis zu vier Male geschichtet, und nur zuoberst die Sahne/Bechamel-Sauce und dann der Käse. Was ist denn nun die originale Zubereitung? Oder ist das einfach … Geschmackssache?

Anyway, diesmal habe ich die Fernsehwerbungs-Version ausprobiert.

Zutaten für 2 Personen:

- 8 Lasagnescheiben
- 150 ml Sahne
- 300 g Büffelmozzarella

Zutaten für die Sauce bolognaise:

- 250 g gemischtes Hackfleisch
- 3 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 5 weiße Champignons
- ¼ rote Paprika
- 1 rote Chilischote
- Portwein
- 1 TL Tomatenmark
- 1 TL scharfer Senf
- 2 TL Pul Biber
- 1 Prise brauner Zucker
- 1 großer Zweig frischer Rosmarin
- einige Zweige frischer Majoran
- einige Zweige frischer Thymian
- 400 g gehackte Tomaten (Dose)

- Salz
- Pfeffer
- Butter
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 1 Std.

Zuerst die Sauce bolognaise zubereiten. Schalotten und Knoblauchzwiebeln schälen und kleinschneiden. Ebenfalls die Paprika und Chilischote. Die Champignons in ganz kleine Würfel schneiden. Eine große Portion Butter in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse zusammen mit dem Hackfleisch schön kross anbraten. Etwas Flüssigkeit ziehen lassen. Salzen und pfeffern. Mit einem guten Schuss Portwein ablöschen und die Flüssigkeit 5–10 Minuten einreduzieren lassen. Das Tomatenmark hinzugeben und mit anbraten. Dann den Senf, Pul biber, Zucker und die kleingewiegten frischen Kräuter hinzugeben. Wenn keine frischen Kräuter zur Verfügung stehen, kann man sich auch mit getrockneten behelfen. Alles ein wenig anbraten. Dann die gewürfelten Tomaten und etwa 100 ml Wasser hinzugeben. Alles sehr gut verrühren und etwa 20–25 Minuten bei ganz geringer Temperatur reduzieren lassen, damit die Sauce nicht zu flüssig ist, sondern ein wenig eindickt.

Den Büffelmozzarella in dünne Scheiben schneiden. Eine große Auflaufform mit Öl einfetten, dann von der Sauce bolognaise eine Schicht hineingeben, in der Form, wie zwei quer zur Auflaufform nebeneinandergelegten Lasagnescheiben. Dann darauf jeweils zwei Lasagnescheibe nebeneinander und Sauce bolognaise abwechselnd vier Male übereinanderschichten. Am Schluss die Sahne darüber geben und die Büffelmozzarella-Scheiben darüber verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft erhitzen, die Auflaufform mit der Lasagne auf mittlerer Ebene hineinschieben und 30 Minuten backen. Dann den Grill anschalten und die Lasagne nochmal 3–4 Minuten grillen, bis der Käse schön gebräunt und kross ist. Beim Grillen unbedingt jede Minute dabei bleiben, denn jede Minute zuviel kann den Käse verbrennen.

Die Lasagne auf zwei großen Tellern servieren.

Tagliatelle con aglio, olio e peperoncino

Pasta mit Knoblauch, Olivenöl und Chili

Eines der ältesten, traditionellsten, einfachsten und schmackhaftesten Pastagerichte. Gerade, weil das Gericht nur mit sehr wenigen Zutaten zubereitet wird, hängt die Qualität des Gerichts sehr von der Qualität der Zutaten ab. Aus diesem Grund sollten für das Gericht nur die qualitativ besten Zutaten verwendet werden: Frische Knoblauchzehen, frische Chilischote, beste Pasta und bestes Olivenöl und frisch gemahlenes Meersalz.

Das Rezept gibt es auch nur mit aglio und olio – also ohne das Chili –, und das heißt dann Tagliatelle oder auch Spaghetti aglio e olio. Der Name dieses italienischen Rezeptes lautet übersetzt „Tagliatelle mit Knoblauch, Öl und Chili“.

Zutaten für 1 Person:

- 2 Knoblauchzehen
- 1 frische, rote Chilischote
- 2 Zweige frische, krause Petersilie
- 125 g beste, italienische Tagliatelle (z.B. von De Cecco)
- 30 ml bestes, toskanisches Olivenöl (z.B. aus der Region Chianti)
- Meersalz
- 15 g geriebener Parmesan

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Knoblauchzehen schälen und in dünne Scheiben schneiden. Chili kleinschneiden. Petersilie kleinwiegen. Tagliatelle nach Anleitung zubereiten.

Olivenöl in einer Eisenpfanne erhitzen. Knoblauch und Chili 1–2 Min. darin anbraten. Einige Esslöffel des Nudelwassers dazugeben. Dann ebenfalls die Petersilie dazugeben.

Die gekochte Pasta tropfnass in die Pfanne geben und im Knoblauch-Chili-Öl schwenken. Mit frisch gemahlenem Meersalz abschmecken. Entweder direkt in der Eisenpfanne oder in einem großen Pastateller servieren. Nach Belieben mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.

Papardelle mit mediterraner Hackfleisch-Feta-Sauce

Papardelle mit Hackfleisch-Feta-Sauce

Eine mediterrane Pastakreation, der der mitgegarte Feta eine gebundene und sämige Konsistenz gibt. Die Champignons und das mitgegarte Gemüse geben der Sauce eine kräftige Note und die Kräuter viel Würze. Passt zu jeder italienischen Pasta, in diesem Fall zu echt italienischer Papardelle.

Zutaten (für 2 Personen):

- 300 g gemischtes Hackfleisch
- 1 süße Zwiebel
- ½ Schalotte
- 5 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 2 getrocknete, thailändische, rote Chilischoten
- 30 g eingelegte, grüne Pfefferkörner
- 1 grüne, türkische Paprika
- 1 Tomate
- 4 große Champignons
- 100 g Feta
- 1 Zweig frischer Rosmarin

- 6 Blätter frischer Salbei
- viele Zweige frischer Majoran
- viele Zweige frische Petersilie

- 1 Ei
- 1 EL Tomatenmark
- 100–200 ml trockener Weißwein
- 200 ml Gemüsefond

- edelsüßes Paprikapulver
- frisch gemahlener Koriander
- Salz
- Pfeffer

- Olivenöl
- Butter

- 300 g Papardelle

- etwas frischer Schnittlauch
- Parmesan

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 1 Std.

Zwiebel, Schalotte, Knoblauchzehen und Lauchzwiebel schälen. Zwiebel in längliche Streifen schneiden. Schalotte, Knoblauchzehen und Lauchwiebel kleinschneiden, ebenso die Chilischoten, die Paprika und Tomate. Champignons in feine Streifen schneiden. Den Feta in ganz kleine Würfelchen schneiden.

In einem Topf Butter mit Olivenöl erhitzen. Zwiebel, Schalotte, Knoblauchzehen und Lauchzwiebel zusammen mit dem Hackfleisch darin anbraten. Etwas Flüssigkeit ziehen lassen, dabei immer gut mit dem Kochlöffel umrühren. Mit dem Paprikapulver kräftig würzen. Champignons, Chilischoten und Paprika hinzugeben und mit anbraten. An einer Stelle des Topfbodens das Tomatenmark hinzugeben und einige Minuten anbraten. Dann die kleingeschnittene Tomate und die Pfefferkörner hinzugeben. Schließlich den Feta. Das Ei

unterrühren. Mit dem Weißwein ablöschen. Dann den Gemüsefond hinzugeben. Mit Koriander, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Kräuter im Ganzen hinzugeben und alles 1 Stunde bei geringer Temperatur zugedeckt köcheln lassen.

15 Minuten vor Ende der Garzeit die Papardelle nach Anleitung zubereiten. Die Papardelle in zwei großen Nudeltellern anrichten und mit der Sauce übergießen. Mit kleingehacktem Schnittlauch und geriebenem frischen Parmesan garnieren.

Gefüllte Pasta

Gefüllte Pasta

Ich habe mich das erste Mal an gefüllter Pasta versucht. Das Ergebnis war allerdings mäßig und allein schon fotografisch nicht sehr ansprechend. Bevor hier aber wieder jemand schreibt, in meinem Essen (bzw. den Fotos) wäre eine Bombe explodiert, will ich darauf hinweisen – da ich im Impressum

meines Blogs schreibe, dass ich „auch bei Rezepten, die gut klangen, aber nicht das lieferten, was sie versprachen, […] mich nicht (scheue), sie hier zu publizieren“ –, dass ich hier auch meine ersten Schritte in dieser Richtung veröffentliche. Man beginnt schließlich mit allem zum ersten Mal und lernt dann bei weiteren Versuchen hoffentlich hinzu.

Mein türkischer Lebensmittelhändler hatte Teigplatten in seinem Kühlschrank. Sie heißen auf türkisch „Sac Yufka – Dörtgen“, was auf Deutsch so viel wie „viereckige Backblech-Teigplatten“ bedeutet. Französisch heißt das „Pâte carré“ – „Teigquadrat“. Als ich mir die Zutaten zu diesem Teig anschaute, stand da auf der Packung: Mehl, Wasser, Salz, Speisestärke. Okay, in selbstgemachten Nudelteig gibt man zwar meistens auch ein Ei, aber so sehr differiert dieser türkische Teig nicht davon. Traditionell wird er jedoch gern für Börek verwendet, ist vergleichsweise zu einem Nudelteig sehr dünn und anscheinend etwas vorgegart oder -gebraten, weil er einige deutliche braune Brandspuren aufweist. Aber er schien sich von den Zutaten auch für gefüllte Pasta verwenden zu lassen – dachte ich mir zumindest.

Die Füllmasse zuzubereiten war noch am einfachsten, und sie war auch sehr schmackhaft. Die gefüllte Pasta entsprach aber weder gefüllten Ravioli, Tortelloni oder Tortellini. Sie hatte eher ein „eigenes“ Format und Aussehen. Und vom Geschmack her erinnerte die gefüllte Pasta, nachdem ich sie noch mit etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer und frisch geschnittenem Salbei aufgemöbelt hatte, doch eher an chinesische Wantan. Beim nächsten Mal werde ich vielleicht doch eher eigene Nudelteigplatten mit meiner Nudelteigmaschine zubereiten und füllen.

Zutaten (für 1 Person):

- 10 viereckige Teigplatten à 10 x 10 cm
- 1 Ei

Zutaten für die Füllung:

- 1 Zweig frischer Rosmarin
- viele Zweige frischer Majoran
- viele Zweige frische Petersilie
- vier Blätter frischer Salbei
- viele Blätter frisches Basilikum

- ½ Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Lauchzwiebel
- 2 Scheiben Fetakäse
- 1 Champignon
- 1 getrocknete, thailändische, rote Chilischote

- 125 g gemischtes Hackfleisch

- 1 EL Tomatenmark
- 1 Schuss trockener Weißwein

- Salz
- Pfeffer

- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 10 Min.

Alle Kräuter kleinwiegen und in eine Schüssel geben. Schalotte, Lauchzwiebel und Knoblauchzehen schälen, klein schneiden und ebenfalls hinzugeben. Ebenso den Champignon, den Feta und die Chilischote kleinschneiden und hinzugeben. Das Tomatenmark hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut vermischen.

Das Hackfleisch in einer kleinen Pfanne in Butter anbraten. Herausnehmen und die Gemüse-Kräuter-Feta-Mischung in der Pfanne anbraten, bis der Käse verlaufen ist. Mit etwas Weißwein ablöschen und verkochen lassen. Mit dem Hackfleisch in einer größeren Schüssel vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ein Ei in einer kleinen Schüssel aufschlagen und verquirlen. Jeweils einen kleinen Teelöffel der Füllung in die Mitte der quadratischen Teigplatten geben und zwei aneinanderliegende Ränder mit dem verquirlten Ei einstreichen. Dann die Ecke mit den nicht eingestrichenen Rändern spitz über die Füllung stülpen und mit den mit Ei eingestrichenen Rändern verkleben, indem man dort den Nudelteig auch richtig fest andrückt und kurz festhält. Man stellt damit sozusagen ein gefülltes Dreieck her. Auf diese Weise alle Teigplatten füllen.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, vom Herd nehmen, die gefüllte Pasta vorsichtig in das nur noch siedende Wasser legen und 5 Minuten darin garen. Dann vorsichtig in einen tiefen Nudeltellern herausheben und mit etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer und frisch geschnittenem Salbei würzen.

Pasta asciutta da tomaso

Scharfe Pasta asciutta da tomaso

Ich hatte Appetit auf etwas Scharfes. Aber etwas richtig Scharfes. Von dem man einen Esslöffel isst und dann zwei Minuten durchatmen muss. Und währenddessen die Augen vor Schärfe triefen und die Nase läuft. Und das den ganzen Magen, den Darm und die Blase durchpustet und alle krankheitserregenden Mikroben, Bazillen, Bakterien und Keime gnadenlos wegbrennt, verbrutzelt und aus dem Körper befördert. Also am besten geeignet, wenn man eine leichte Magenverstimmung hat, denn nach solch einem Essen geht es einem wieder gut.

Aus diesem Grund öffnete ich – nein, nicht Büchse der Pandora – die Chili-Aluminium-Box auf meinem Gewürzregal, in der ich meine getrockneten Chilischoten aufbewahre, und entnahm für das Gericht eine ganze, getrocknete Bih-Jolokia-Schote, die schärfste Chilischote der Welt. Wenn man ein mit solch einer Chilischote zubereitetes Gericht einmal gegessen hat, fällt einem nichts weiteres dazu mehr ein.

Schon Liselotte Pulver wusste, dass es bei scharfem Essen immer zwei Mal brennt:

„Richtiges Gulasch [Chili] muß brennen, wie die Hölle. – Zweimal. Wann geht hinein in Körper, und wann geht wieder hinaus.“
(Liselotte Pulver in „Ich denke oft an Piroschka“, 1955)

Chili brennt also nicht nur beim Essen, sondern auch – am darauffolgenden Tag bei der Ausscheidung. Und zwar heftig. Chili weitet seine desinfizierende Wirkung auf den ganzen Magen, Darm und die Blase aus und tötet dort sehr viele schädliche Keime und Bakterien ab. Und der Chili-Wirkstoff Capsaicin geht tatsächlich auch in den Urin über. Man kann also am kommenden Morgen „Rasierklingen pinkeln“ – das Urinieren brennt sehr stark. Man kann sich dann aber zumindest sicher sein, in der darauffolgenden Zeit nicht an einer

Blasenentzündung zu erkranken. Und über das Prozedere beim Kacken will ich mich hier gar nicht erst auslassen – es brennt eben.

Aber der Genuss von Chili ist gesund. Nicht ohne Grund ersetzt er in ärmeren Ländern wie Indien oder anderen asiatischen Ländern Hygienemaßnahmen, wie sie für uns Westeuropäer selbstverständlich erscheinen, dort aber nicht vorhanden sind. Natürlich muss man es mit den Chilischoten auch nicht übertreiben und schon gar nicht zu den schärfsten Sorten wie Habanero oder Bih Jolokia greifen – nur wenn man es mag. Es tun aber auch schon einfache rote oder grüne thailändische Chilischoten ihre Wirkung.

Man sollte jedoch folgendes auf alle Fälle immer beherzigen: Nach dem Zuschneiden von oder der Zubereitung mit Chilischoten immer sofort die Hände waschen. Niemals mit ungewaschenen Händen an den Mund, die Nase, die Augen, an andere Schleimhäute oder auch die Geschlechtsteile fassen. Das darauffolgende Brennen an diesen Körperstellen wird man selbst nach nachträglichem Waschen für die nächsten 30 Minuten nicht los.

Das Motto dieses traditionellen Pastarezepts, aber „da tomaso“ zubereitet, lautet also: „Es MUSS brennen!“ „Nur die Harten kommen in den Garten, die Weichen unter die Eichen!“ Und dies ist schon gar kein Rezept für Muttern.

Zutaten (für 2 Personen:)

- 350 g gemischtes Hackfleisch (Rind/Schwein)
- 3 Zwiebeln
- 5 Knoblauchzehen
- 150 ml Rotwein
- 2 EL Aceto Balsamico di Modena
- 300 ml Gemüsefond
- 500 g Tomaten (aus der Dose)

- 1 EL Tomatenmark

- 1 Bih-Jolokia-Schote
- 3 rote, thailändische Chilischoten

- 1 Zweig frischer Rosmarin
- 6 Blätter frischer Salbei
- viel frischer Thymian
- viel frischer Majoran
- 3 Lorbeerblätter

- Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

- Butter

- 300 g Spaghetti

Zubereitungszeit: 2 ½ Stdn.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Zusammen mit dem Hackfleisch in einem großen Topf mit erhitzter Butter für mehrere Minuten anbraten und Flüssigkeit ziehen lassen. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer großzügig würzen.

Mit dem Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Dann den Balsamicoessig hinzugeben und ebenfalls einreduzieren lassen. Schließlich den Gemüsefond hinzugeben. Die Tomaten aus der Dose mit einem Pürierstab kleinpürieren und hinzugeben, ebenso das Tomatenmark. Eventuell etwas Wasser hinzugeben, um mehr Flüssigkeit zu haben. Dann die Bih-Jolokia-Schote und die Chilischoten im Ganzen hinzugeben. Die frischen Kräuter und die Lorbeerblätter in ein Kräutersäckchen packen und ebenfalls in die Sauce geben. Alles bei geringer Temperatur zugedeckt etwa 2 Stunden köcheln lassen. Danach abschmecken.

20 Minuten vor Ende der Garzeit die Spaghetti zubereiten.

Die Spaghetti in zwei tiefen Nudeltellern anrichten, von der Sauce Bolognese darüber geben und mit frisch gehobeltem Parmesan garnieren.

Frische Tagliatelle mit Whisky-Sauce

Frische Tagliatelle mit Whisky-Sauce, mit Basilikum und Parmesan garniert

Italia! La dolce vita! Sonne, Strand und Meer! Na ja, alles haben wir nicht zur Verfügung, zumindest heute aber die Sonne. Und dazu gibt es ein italienisches Pastagericht. Resteverwertung des Wachtelngerichts von gestern, von dem noch Whisky-Sauce übrig blieb. Der Übersichtlichkeit halber und damit man nicht extra auf das Gericht von gestern zurückschlagen muss, habe ich die Zubereitung der Whisky-Sauce

hier nochmals aufgenommen. Viel mehr zu tun bleibt auch nicht übrig, Pasta kochen, Basilikum schneiden und Parmesan hobeln oder schneiden.

Zutaten (für 2 Personen):

400 g frische Tagliatelle

Zutaten für die Whiskey-Sauce:

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 150 ml Scotch-Whisky
- 200 ml Sahne
- 100 ml Bratenfond
- 1 TL Honig
- ¼ TL Pul biber
- 1 Zweig frischer Rosmarin
- 6 Blätter frischer Salbei
- mehrere Zweige frischer Majoran
- Salz
- Pfeffer
- Butter

- frischer Basilikum
- Parmesan

Zubereitungszeit: 50 Min.

Zuerst die Whisky-Sauce zubereiten. Dazu die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. In einem kleinen Topf in Butter anbraten. Glasig dünsten. Dann mit dem Whisky ablöschen und ihn ca. 10–20 Min. bei geringer Temperatur einreduzieren lassen. Dann mit der Sahne und dem Bratenfond aufgießen. Den Honig für etwas Süße und den Pul biber für etwas Schärfe hinzugeben. Die Kräuter kleinwiegen und hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und weitere 20–30 Minuten bei geringer Temperatur reduzieren lassen. Zum Schluss nochmals abschmecken.

Währenddessen die frische Tagliatelle nach Anleitung zubereiten. Mehrere Basilikumblätter in dünne Streifen schneiden. Parmesan entweder mit einer Küchenreibe hobeln oder dünne Scheiben davon abschneiden.

Tagliatelle in zwei großen Nudeltellern anrichten. Großzügig die Whisky-Sauce darüber verteilen. Mit den Basilikumstreifen und dem Parmesan garnieren.

Maccheroni mit Senf-Sauce

Pasta mit Senf-Sauce, garniert mit Parmesan und Basilikum

Resteverwertung vom Gericht vom Vortag – Steaks mit Senf-Sauce und Pommes Frites. Der Vollständigkeit halber liste ich aber nochmals die Zutaten und Zubereitung der Senf-Sauce auf, wenn man sie frisch zubereiten will. Dies ist ein richtig schlotziges Pastagericht.

Zutaten (für 2 Personen):

- ½ große Gemüsezwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 10–20 Pinienkerne
- ein Schuss trockener Weisswein
- 2 EL mittelscharfer Senf
- 100 ml Sahne
- 0,4 cl Cognac
- einige Zweige frischer Kerbel
- Salz
- Pfeffer
- Butter

- 300 g Maccheroni

- frischer Parmesan
- etwas frisches Basilikum

Zubereitungszeit: 20 Min.

Gemüsezwiebel und Knoblauchzehen schälen und in dünne Streifen schneiden. In einer kleinen Pfanne Butter erhitzen und das Gemüse mit den Pinienkernen darin anbraten. Wenn das Gemüse ein wenig kross ist, mit dem Weisswein und dem Cognac ablöschen. Die Sahne hinzugeben, dann den Senf und den kleingewiegten Kerbel. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei geringer Hitze etwas köcheln lassen.

Währenddessen die Maccheroni nach Anleitung zubereiten.

In zwei tiefen Pastateller anrichten, mit der Senf-Sauce übergießen, etwas frisch gemahlenes Salz und Pfeffer darüber geben und mit geraspeltem Parmesan und einigen Basilikumblättern garnieren.

Maccheroni in Blauschimmelkäse-Sauce

Pasta mit Blauschimmelkäse-Sauce mit Basilikum garniert

Dies ist eines der einfachsten Rezepte für leckere Pasta, das wie auch das Rezept für Spaghetti aglio e olio mit ganz wenigen Zutaten auskommt. Bei der Pasta sollte man eine Sorte wählen, die „saucensüffig“ ist, also viel Sauce aufnehmen und in den Mund transportieren kann, denn das Ganze soll ein richtig schlotziges Gericht sein.

Das Gericht kann auch fast gänzlich auf Gewürze verzichten, denn der Blauschimmelkäse bringt viel Würze und auch Salz in die Sauce. Nur bietet es sich bei Verwendung von Sahne an, ein wenig frischen Muskat über die fertige Sauce zu reiben. Und eventuell ist es dennoch angebracht, vor dem Servieren der Sauce nochmal mit Salz und Pfeffer abzuschmecken.

Beim Blauschimmelkäse sollte man ein gutes Produkt wählen, eventuell einen guten französischen Käse. Einen deutschen Käse

würde ich nicht empfehlen, aber die Sauce gelingt auch damit. Die Krönung des Ganzen ist es natürlich – wenn man etwas mehr Geld ausgeben will –, an der Frischkäsetheke frischen französischen Roquefort oder italienischen Gorgonzola zu kaufen. Das toppt das Gericht natürlich gänzlich!

Zutaten (für 2 Personen):

- 300 g Maccheroni
- 1 Schalotte
- 3 Knoblauchzehen
- 150 g Blauschimmelkäse
- 100 ml Sahne
- 100 ml trockener Weisswein
- Salz
- Pfeffer
- eine Prise frischer Muskat
- Butter
- einige Blätter frisches Basilikum

Zubereitungszeit: 15 Min.

Auch an der Kürze der Zubereitungszeit und der Beschreibung der Zubereitung sieht man, wie einfach das Rezept gehalten ist.

Der fanzösische Lys bleu Edelpilzkäse

Die Maccheroni nach Anleitung zubereiten. Währenddessen die Schalotte und die Knoblauchzehen schälen, kleinschneiden und in einer kleinen Pfanne in Butter anbraten, bis sie glasig sind. Die Sahne hinzugeben. Den Blauschimmel mit der Hand in kleine Stückchen zerbröseln, nach und nach in die Sahne geben und auflösen lassen. Immer gut mit dem Kochlöffel umrühren, damit die Sauce nicht anbrennt. Ein wenig frischen Muskat darüber reiben und eventuell noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Maccheroni in zwei tiefe Pastateller geben, jeweils die Hälfte der Sauce darüber geben und mit etwas kleingeschnittenem Basilikum garnieren.

Spaghettini aglio e olio

Spaghettini aglio e olio, im tiefen Nudelteller angerichtet, mit Salz, Pfeffer und Schnittlauch

Dies ist ein sehr altes Gericht aus Mittel- und Süditalien. Es wird normalerweise mit Spaghetti zubereitet, nur hatte ich leider nur Spaghettini vorrätig, die noch dünner sind als Spaghetti. Für das Gericht wird Knoblauch entweder mit der Gabel zerdrückt und im heißen Olivenöl geschwenkt, so dass das Öl den Geschmack des Knoblauch annimmt. Der zerdrückte Knoblauch wird dann vor dem Servieren wieder herausgenommen. Oder man schneidet den Knoblauch klein oder in Scheiben, dann wird das Olivenöl kräftiger gewürzt, und verwendet ihn mit im Gericht. Spaghettini aglio e olio wird traditionell ohne Käse serviert.

Zutaten (für 1 Person):

- 200 g Spaghettini
- 2–3 Knoblauchzehen
- Olivenöl

- Salz
- Pfeffer
- frischer Schnittlauch

Zubereitungszeit: 20 Min.

Knoblauch in Scheiben geschnitten in reichlich Olivenöl

Die Spaghettini nach Anleitung zubereiten. Währenddessen die Koblauchzehen schälen und in dünne Scheiben schneiden. Im Olivenöl in einer kleinen Pfanne leicht anbraten, aber nicht zu braun werden lassen. Die gegarten Spaghettini hinzugeben und mit dem Olivenöl und dem Knoblauch vermischen. In einem tiefen Nudelteller anrichten, mit etwas Salz und viel Pfeffer würzen und etwas kleingeschnittenem Schnittlauch garnieren.

Tortellini mit Pesto

Tortellini mit Pesto „Ricotta und Walnuss“ mit geriebenem Hartkäse und Schnittlauch

Heute die schnellste Beschreibung eines Rezepts bisher, in zwei Sätzen, Zutatenauflistung ist nicht notwendig, Foto gibt es aber dennoch. Tortellini (für 1 Person) nach Anleitung zubereiten, in einen tiefen Nudelteller geben, mit einer Pesto nach Wahl – diesmal nicht frisch zubereitet, sondern beim Discounter gekauft – vermischen – muss vorher nicht erhitzt werden –, geriebenen Hartkäse darübergeben und mit kleingeschnittenem Schnittlauch garnieren, feddisch. ;–)

Herrschaftszeiten! Alle Jahre

wieder … Pasta mit Hackfleischsauce

Penne Rigate mit Hackfleischsauce, mit Parmesankäse und Basilikumblättern garniert

Pasta bereitet man ja immer wieder zu. In altbekannter Weise. In Tomatensauce, mit oder ohne Hackfleisch oder auf eine andere Art. Diesmal habe ich diese Variante gewählt. Das Rezept ist für zwei Personen.

Zutaten:

- 250 g Rinderhackfleisch
- 3 Zwiebeln
- 5 Knoblauchzehen
- 3 Spitzpaprika
- 200 ml trockener Weißwein
- 500 ml Gemüsefond
- 1 kleine Dose geschälte Tomaten, 240 g

- 2 Zweige frischer Rosmarin
- 2 Zweige frischer Oregano
- 4–5 Zweige frischer Thymian
- 2 frische Lorbeerblätter

- scharfer Paprika
- 1 EL Pul Biber
- 2 Kardamomkapseln
- 3 kleine Stücke Sternanis
- 2 TL Kreuzkümmel
- Salz
- Pfeffer

- gewürztes Fett

- Parmesan (fein oder grob geraspelt)
- frisches Basilikum

- 500 g Penne Rigate

Zubereitungszeit: 1 ½ Stdn.

Zwiebeln, Knoblauch und Spitzpaprika

Schälen Sie Zwiebeln und Knoblauchzehen. Schneiden Sie sie

zusammen mit dem Spitzpaprika klein. Geben Sie das gewürzte Fett – ich habe dies bei der Zubereitung von brauner Sauce aus Kalbsknochen und Suppengrün zurückbehalten – in einen großen Topf. Braten Sie das Gemüse zusammen mit dem Rinderhackfleisch kräftig an und lassen alles bei zugedecktem Topf bei geringer Hitze ein wenig köcheln, bis alles ein wenig Flüssigkeit zieht.

Hackfleischsauce mit allen Zutaten beim Köcheln

Schneiden Sie Rosmarin, Oregano und Thymian mit einem Wiegemesser klein. Geben Sie die Kräuter, die Lorbeerblätter im Ganzen und die Gewürze hinzu. Löschen Sie mit dem Weißwein ab. Dann geben Sie den Gemüsefond und die geschälten Tomaten, die Sie vorher etwas klein geschnitten haben, zusammen mit der Tomatensauce hinzu. Würzen Sie alles kräftig mit Salz und Pfeffer. Dann lassen Sie alles bei geringer Hitze und ohne Deckel ca. 1 Stunde köcheln und reduzieren.

Bereiten Sie 15 Minuten vor Ende der Garzeit die Pasta nach Anleitung zu. Die Pasta in tiefen Nudeltellern servieren, darüber kräftig von der Hackfleischsauce verteilen, mit zerrupften Basilikumblättern garnieren und – aufgrund

fehlenden echten Parmesans zum Zerrupfen oder Zerkleinern – gemahlenen Parmesan über das Pastagericht verteilen.

Scharfe Papardelle

Papardelle mit scharfer Hackfleischsauce

Bei dieser Pasta mit Hackfleischsauce entschied ich mich bewusst für die halbe Bih Jolokia Schote, weil ich es einmal wieder sehr scharf haben wollte, so dass beim Essen richtig der Mund brennt. Der Orangensaft mildert die Schärfe etwas. Wenn Sie es noch abgemilderter haben möchten, geben Sie zum Schluss noch etwas Honig in die Sauce. Das Rezept ist für zwei Personen.

Zutaten:

- 500 g Rinderhackfleisch
- 3 Tomaten

- 2 rote Zwiebeln
- 5 Knoblauchzehen
- ½ Bih Jolokia Schote
- 2 große Zweige frischer Rosmarin
- 2 frische Lorbeerblätter
- 1 EL Tomatenmark
- 100 ml Madeira
- 100 ml Portwein
- 250 ml Rinderfond
- 2 Orangen (Saft)
- Salz
- Olivenöl

- 300 g frische Papardelle

Zubereitungszeit: 1 ½ Stdn.

Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Knoblauchzehen ebenfalls schälen, dann mit einer Gabel zerdrücken, etwas grobes Meersalz dazu geben und zerdrücken und vermischen. Die Tomaten in kleine Stücke schneiden.

Das Öl in einem Topf erhitzen und das Hackfleisch, die Zwiebeln und die Knoblauchzehen darin anbraten. Lassen Sie alles mit Deckel auf dem Topf ca. 10 Minuten garen und Flüssigkeit ziehen, wobei Sie alles desöfteren umrühren. Dann geben Sie das Tomatenmark hinzu. Dieses nur bräunen und nicht anbrennen lassen und dabei alles kräftig umrühren. Geben Sie die Kräuter im Ganzen hinzu. Löschen Sie mit dem Madeira ab. Lassen Sie diesen ca. 10 Minuten bei hoher Hitze reduzieren, bis fast keine Flüssigkeit mehr in der Hackfleischmischung ist. Dann gießen Sie mit dem Portwein ab und reduzieren diesen ebenfalls in dieser Weise. Schließlich geben sie die Tomatenstücke, den Orangensaft und den Rinderfond dazu und würzen alles mit Salz. Nun ca. 1 Stunde köcheln und reduzieren lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit bereiten Sie die Papardelle

zu. Servieren Sie die Papardelle in tiefen Nudeltellern, geben reichlich von der scharfen Hackfleischmischung hinzu und garnieren alles mit ein wenig Rosmarinspitzen.

Triangoloni mit scharfer Hackfleisch-Tomaten-Sauce

Pasta mit scharfer Hackfleisch-Tomaten-Sauce

Dies ist ein Rezept zur Resteverwertung, ein wenig aufgehübscht. Und zu allererst eine Warnung: Bereiten Sie das Gericht nur zu, wenn Sie Schärfe vertragen. Und zwar wirkliche Schärfe. Dieses Gericht ist nur für „scharfe Hunde“.

Von dem Entenschlegel-Gericht war noch eine ganze Menge hervorragende Tomatensauce übrig. Ich habe sie ein wenig erweitert, indem ich Hackfleisch in Öl angebraten, die restliche Tomatensauce hinzugegeben, alles mit Rinderfond

abgelöscht und eine halbe, getrocknete Bih-Jolokia-Schote hinzugegeben habe und alles nochmals 1 Stunde bei geringer Hitze habe köcheln lassen. Der Übersicht halber führe ich nochmals alle Zutaten für Sauce auf, damit Sie das Gericht auch direkt zubereiten können, ohne auf die Resteverwertung der übrig gebliebenen Sauce zurückgreifen zu müssen.

Ich wollte diese Resteverwertung scharf haben. Wirklich sehr scharf. Und entschied mich, für die neue Sauce ein halbe, getrocknete Bih-Jolokia-Schote zu verwenden, die laut Guinnessbuch der Rekorde schärfste Chilischote der Welt mit über 1 Million Scoreville – das ist die Maßeinheit für den Schärfegrad. Extreme Schärfe wird vom Gehirn im Mundbereich als erstes als Verbrennung registriert, nicht als eine Gewürz- oder Geschmacksvariante. Bei dem Probieren der ersten Löffeln der Sauce werden Sie also kräftig husten, bis Sie sich – hoffentlich – an die extreme Schärfe gewöhnt haben. Danach wird trotzdem jeder Bissen des Essens brennen – aber das wollte ich bei dieser Sauce so, indem ich mich für diese Chilischote entschied.

Bih-Jolokia-Chilischoten © Gannon anjo at en.wikipedia

Hohe Schärfe hat Vorteile. Das Capsaicin – also der Inhaltsstoff von Chilischoten, der für die Schärfe verantwortlich ist – wirkt desinfizierend und unterstützt Ihr Immunsystem. Es putzt Magen und Darm kräftig durch und vernichtet viele schädlichen Keime. Und es fördert die Durchblutung und senkt den Blutdruck, ähnlich wie Knoblauch.

Allerdings spürt man den Genuss von sehr scharfen Speisen auch immer zweimal, wie Liselotte Pulver in einem Film schon in den 50er Jahren so treffend formulierte:

„Richtiges Gulasch [Chili] muß brennen, wie die Hölle. – Zweimal. Wann geht hinein in Körper, und wann geht wieder hinaus.“
(Liselotte Pulver in „Ich denke oft an Piroschka“, 1955)

Außerdem geht das Capsaicin auch in den Urin über. In meinem Bekanntenkreis kursiert daher die Formulierung, dass man nach dem Genuss von sehr viel Schärfe am kommenden Morgen „Rasierklingen pinkelt“, es brennt also ungemein, ist aber nicht krankhaft oder schädlich, sondern eher desinfizierend – und ich rede hier nicht von etwas gemahlenem Pfeffer, sondern von wirklich scharfen Chilischoten im Essen. Darauf sollten Sie auch vorbereitet sein.

Das Rezept ist für zwei Personen.

Zutaten:

- 250 g Rinderhackfleisch

- ½ Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- ½ Lauchzwiebel
- ½ Fleischtomate
- ½ Dose Tomaten, in Würfel kleingeschnitten in Sauce, 200 g
- ½ Karotte

- 3 Zweige frische Petersilie
- 2 Zweige frischer Rosmarin
- 1 Zweig frischer Salbei
- Frischer oder ½ TL getrockneter Majoran
- Frischer oder ½ TL getrockneter Oregano
- 750 ml Hühnerfond (oder notfalls 750 ml Wasser mit 1–2 Brühwürfel)
- 50 ml Sahne

- ½ TL Pul biber
- ½ TL süßes Paprikapulver

- Eine Prise gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Wacholderbeeren
- ½ getrocknete Bih-Jolokia-Schote
- Salz
- Pfeffer
- Traubenkernöl
- 400 g Triangoloni mit gegrilltem Gemüse

Zubereitungszeit: 2 Stdn.

Schälen Sie die Zwiebel und die Knoblauchzehen und schneiden sie klein, ebenso die Lauchzwiebel. Schneiden Sie die Fleischtomate in kleine Würfel und die Petersilienzweige klein. Schälen Sie die Karotte und reiben sie auf einer groben Küchenreibe in grobe Stücke.

Erhitzen Sie das Traubenkernöl in einem Topf, geben das Hackfleisch hinzu und braten es mehrere Minuten kräftig an. Geben Sie dann die Zwiebel-, Knoblauchzehen- und Lauchzwiebelstückchen hinein und lassen alles weiter garen. Dann geben Sie die frische Tomate und die Tomaten aus der Dose hinzu. Und die frischen Kräuter. Sollten Sie das eine oder andere Kraut nicht frisch vorliegen haben, verwenden Sie einfach getrocknete, gerebelte Kräuter. Schließlich geben Sie noch die Gewürze und die halbe Bih-Jolokia-Schote hinzu. Löschen Sie alles mit dem Hühnerfond oder dem Wasser mit einem Brühwürfel ab, geben noch die Sahne hinzu und lassen alles etwa 2 Stunde bei geringer Hitze ohne Deckel auf dem Topf köcheln und reduzieren. Danach schmecken Sie die Sauce mit Salz und Pfeffer ab. Wenn Sie zu würzig ist, verlängern Sie sie mit ein wenig Wasser oder auch Sahne.

Bereiten Sie kurz vor der Fertigstellung der Sauce die Pasta nach Anleitung zu. Richten Sie sie auf großen Tellern an und geben die scharfe Hackleisch-Tomaten-Sauce darüber.