

SPAGHETTI ARRABBIATA

SPAGHETTI ARRABBIATA

Pasta Arrabbiata - würzig und pikant, diese Pasta hat Feuer ohne „einfach nur“ scharf zu sein. Im Vergleich zu der deutlich zarteren Variante „Pasta Napoli“ zeichnet sich diese tomatige Sauce durch den Einfluss von Chilis aus. Inspiriert von Jamie Olivers NYC Vodka Arrabiata ([Jamies Amerika*](#)) sind hier auch ein paar Sardellenfilets mit im Topf gelandet. Wer diese durch Kapern ersetzt kann das Ganze aber auch problemlos vegetarisch gestalten. Dazu vielleicht noch selbst gemachte Spaghetti - was will man mehr?!



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

Selbstgemachte Pasta für 2 Personen oder 250g fertige Spaghetti

Für die gebackene Sauce:

400g frische Tomaten

1 Zwiebel

4 Knoblauchzehen

2 große, mittelscharf Chilischoten

6-8 Sardellenfilets (in Öl eingelegt) oder 2 TL Kapern

Salz

1/2 Bund Basilikum

1/2 Bund Petersilie

Für die Variante mit Dosentomaten:

1 Zwiebel

4 Knoblauchzehen

6-8 Sardellenfilets (in Öl eingelegt) oder 2 TL Kapern

2 große, mittelscharfe Chilischoten

400g Pizzatomaten

1/2 Bund Basilikum

1/2 Bund Petersilie

1 EL Tomatenmark

2 TL Paprikamark

1/2 Zitrone

Pfeffer & Salz

1 TL Paprikapulver (scharf)

Olivenöl

ZUBEREITUNG:

Wer mit fertiger Pasta arbeitet kann diesen ersten Schritt getrost ignorieren, wer gerade Lust und Zeit hat fängt hier mit der Pasta an.

Eier und Mehl werden nach Rezept zu einem Teig verknetet. Dieser kommt, in Frischhaltefolie eingepackt, zum Ruhen in den Kühlschrank.

Weiter geht's zur Sauce!

Für die gebackene Tomatensauce werden die Tomaten und die Chilis halbiert und die Zwiebel geviertelt. Alles kommt gemeinsam in eine kleine Auflaufform und wandert für 30 Minuten bei 200°C in den Backofen.

Die Tomaten aus dem Ofen holen und samt Zwiebel, Chilis, Sardellen oder Kapern und der Hälfte der Flüssigkeit in den Mixer geben. Knoblauch und grob gehackte Kräuter dazu geben und alles mixen bis keine Stücke mehr zu sehen sind. Mit Salz abschmecken.



Für die Sauce mit Dosentomaten werden zuerst Knoblauch und Zwiebeln geschält und in feine Stückchen geschnitten. Diese Stückchen brate ich im Topf in einer Mischung aus 2 EL Olivenöl und 1 EL Öl aus dem Sardellenglas an bis die Zwiebeln glasig sind. In dieser Zeit schneide ich die Chilischoten in dünne Ringe und gebe sie, zusammen mit den kleingehackten Sardellenfilets und den kleingehackten Petersilienstängeln, ebenfalls dazu.

Sobald die Zwiebeln glasig sind kommen die Pizzatomaten mit in den Topf. Während die Tomaten aufköcheln würze ich die Sauce mit Tomatenmark, Paprikamark, Paprikapulver, Pfeffer und Salz.

Basilikum und Petersilie fein hacken und in die Tomatensauce gegeben. Einen kleinen Teil der frischen Kräuter beiseite legen. Von der Zitrone wird ein Teil der Schale (etwas weniger als die Hälfte) fein abgerieben und dazu gegeben, außerdem presse ich den Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone in die Sauce.

Die Sauce abschmecken und je nach Geschmack noch mit etwas Pfeffer, Salz, Zitronensaft, Tomaten- oder Paprikamark verfeinern. Wer es gerne schärfer mag kann noch mit Tabasco oder ähnlichen scharfen Saucen nachwürzen. Die Sauce mit dem Stabmixer pürieren.

Weiter geht's mit der Pasta: Jetzt wird ein Topf Salzwasser für die Nudeln aufgesetzt. Wer seine Pasta selbst macht tut das jetzt, alle anderen geben einfach die Nudeln in den Topf sobald das Wasser kocht.

Die Nudeln abgießen, kurz abschrecken und zurück in den Topf geben. Die Sauce nach und nach einrühren.



Einen Teil der Sauce beiseite stellen. Die tomatigen Spaghetti Arrabbiata auf dem Teller anrichten und alles mit der übrigen Sauce und restlichen frischen Kräutern bestreuen.

Lasst es euch schmecken!



©katha-kochit.de

