

SPAGHETTI ARRABIATA MIT SCHWEINEFILET

SPAGHETTI ARRABIATA MIT SCHWEINEFILET

Wenig Zeit schreit immer nach Pasta - Pasta geht einfach schnell. So eine Tomatensauce möchte dann aber doch ein bissl köcheln und wenn sie auf dem Herd steht und köchelt will sie auch umgerührt werden. Da habe ich keine Zeit für, ich packe Umzugskartons. Aber wäre ja gelacht wenn ich mich davon vom kochen abhalten lasse, dann macht die Tomatensauce halt der Backofen! Das Fleisch geht später in der Pfanne ganz schnell. Sehr schön!



Zutaten für 2 Personen:

200g Spaghetti

6 Tomaten

3 Knoblauchzehen

Pfeffer & Salz

1 Prise Zucker

etwas Olivenöl

150g Schweinefilet

1 gute Hand voll schwarze Oliven

6 getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten

1 getrocknete Chili

1/4 TL Paprikapulver

1 Schalotte

etwas frisches Basilikum

Zubereitung:

Die Tomaten werden geviertelt, mit Pfeffer und Salz gewürzt, mit etwas Olivenöl beträufelt und zusammen mit dem Knoblauch in einem Bräter für 25 Minuten bei 200°C in den Backofen geschoben.

10 Minuten vor Ende der Backzeit setze ich einen Topf Salzwasser auf und koche die Spaghetti al dente.

Die Tomaten aus dem Ofen holen...



... und in den Standmixer geben. Den Knoblauch aus der Schale drücken und zu den Tomaten geben. eine getrocknete Chili dazu bröseln und das Ganze mixen. Abschmecken und mit Pfeffer und Salz würzen.



Die Schalotte würfeln und in Öl anschwitzen, die getrockneten Tomaten in kleine Stücken schneiden und dazu geben. Das Fleisch in Streifen schneiden, in die Pfanne geben und mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver würzen. Die Oliven halbieren und dazu geben.



Die Pasta abgießen, zurück in den Topf geben und mit der scharfen Tomatensauce vermengen.



Auf zwei Teller verteilen und den Fleisch-Oliven Mix darüber geben. Mit etwas frischem Basilikum garnieren.

Sehr lecker!

