

SPAGHETTI MIT GRÜNER TOMATEN-INGWER SAUCE

Spaghetti mit grüner Tomaten-Ingwer Sauce

Ja, ihr lest richtig – Tomaten-Ingwer Sauce. Wie schon berichtet war ich ja beim [Foodpairing Workshop](#) auf der IFA. Da gab es am Ende für jeden einen persönlichen Foodpairing Tree und meiner dreht sich rund um die Tomate. Tomate und Ingwer hatten wir ja schon als Experiment im Workshop – das schmeckt. Eine passende Gelegenheit um die grünen Tomaten aus eigener Ernte zum Einsatz zu bringen. Dazu passt etwas knuspriger Pancetta. Für eine vegetarische Variante würde ich vielleicht ein paar gesalzene Cashewkerne anrösten und dazu geben.



Zutaten für 2 Personen:

200g Spaghetti

6 Scheiben Pancetta

500g grüne Tomaten

1 kleine Zwiebel

Salz & Pfeffer

1 EL eingelegter Ingwer

1 Limette

Zubereitung:

Die Tomaten werden wieder zu Sauce gebacken. Wie ich das mache habe ich euch ja [hier](#) schon gezeigt. Nach 45 Minuten bei 180°C im Backofen kommen die Tomaten zusammen mit der Zwiebel direkt vom Blech in den Mixer. Den Ingwer klein hacken und dazu geben. Die Limettenschale abreiben und zusammen mit dem Saft zufügen.

Mixen bis keine Stücke mehr zu sehen sind und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Nudeln in Salzwasser gar kochen. Den Pancetta klein schneiden und ohne zusätzliches Öl in der Pfanne knusprig-kross braten.

Die Pasta abgießen und mit der Hälfte der Sauce vermengen. Auf die Teller verteilen und die restliche Sauce darüber geben. Den Speck auf der Pasta platzieren.

Eine tolle Kombination!

