

SPANISCHE PASTA – ONE POT PASTA

SPANISCHE PASTA – ONE POT PASTA

In der „Lecker“ hat Bessere Hälfte die katalanische Nudelpfanne angelacht. Ich habe ein bissl variiert und eine schöne, kräftige Pasta gezaubert. Schinken und Nüsse sorgen für eine tolle und ganz neue Geschmackskombination. Das man dafür nur einen Topf / eine Pfanne braucht macht die Pasta besonders sympathisch. Sehr lecker und richtig bunt!



Zutaten für 3 Personen:

300g Schweinefilet

1 Zwiebel

2 kleine Knoblauchzehen

etwas Olivenöl

5 große Strauchtomaten

1 EL Tomatenmark

Pfeffer & Salz

1/2 EL scharfes Paprikapulver

1 rote Chili

750 ml Gemüsebrühe

1/2 Bund Petersilie

1 Hand voll Basilikum

4 Scheiben Serranoschinken

250g Spaghettini

2 EL Cashewkerne

1 EL Pinienkerne

Zubereitung:

Ich schneide das Filet in kleine Würfel, die Zwiebel wird halbiert und in Streifen aufgeschnitten und

die Knoblauchzehen werden fein gewürfelt. Dann brate ich das Fleisch in Olivenöl an und gebe Zwiebel, Knoblauch und die in Ringe geschnittene Chili dazu. Mit Pfeffer und Salz würzen. Sobald das Fleisch Farbe bekommt und die Zwiebel leicht glasig wird kommt das Fleisch auf einen extra Teller und wird beiseite gestellt.



Den Schinken in der noch heißen Pfanne kurz anbraten. Ebenfalls beiseite stellen. Kurz die Nüsse in der Pfanne anrösten und – na klar – beiseite stellen.



Die Tomaten überbrühen und häuten. In große Würfel schneiden und in die Pfanne werfen. Ich entferne die Kerne nicht, das bissl Wasser verdampft so schnell – da wird nix weg geworfen.



Das Tomatenmark mit anrösten und die Tomaten mit dem scharfen Paprikapulver würzen. Das in Streifen geschnittene Petersilie dazu geben.



Mit 750ml leichter Brühe ablöschen. Aufkochen...



... und die Spaghettini dazu geben. Ich lasse die Pasta am Stück, mit einer großen Pfanne geht das ohne Probleme.



Etwas einrühren...



... und 4 Minuten mit regelmäßigem Rühren köcheln lassen. Ich gebe nochmal einen Schluck Wasser dazu.



Das Fleisch samt Zwiebeln und Knoblauch in die Pfanne geben. Untermengen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Auf die letzte Minuten darf auch das klein gehackte Basilikum und die angerösteten Nüsse dazu.



Auf die bereit gestellten Teller verteilen und mit etwas frischem Basilikum oder Oregano und dem Schinken dekorieren.



Einfach wunderbar!

