

SPAGHETTI MIT RUCOLA-PESTO UND TIROLER SPECK

SPAGHETTI MIT RUCOLA-PESTO UND TIROLER SPECK

Kennt ihr das - ihr habt eigentlich nur die Hälfte der Zutaten im Kühlschrank die ihr zu brauchen glaubt und denkt euch: „Ist mir egal, ich koche das jetzt trotzdem!“ ?

In etwa so war es mit dieser Pasta. Genau genommen mit diesem Pesto, denn die Spaghetti hatte ich da und den Tiroler Speck auch. Nun haben sich im Kühlschrank auch die Grundzutaten Parmesankäse, Rucola, Chilis (wie fast immer aus dem TK-Fach) und Knoblauch angefundenes, aber Mandeln? Hmm... naja, gemahlene Mandeln halt - aber mal ehrlich, ich jage sie ja eh durch den Mixer... gemahlene Mandeln werden von mir beantragt, geprüft und genehmigt. Ist doch wieder mal schön wenn man der Alleinherrscher über die Küche ist. Die Mandeln waren aber noch nicht so recht das Problem - aber ich habe keine Tomaten... und auch nix was sich als Ersatz eignet... wobei... und jetzt wird es wild - ich habe ja Tomatenmark... also konzentrierte Tomaten aus der Tube. Klingt charmant - oder? Was soll's - dann werden halt 400g frische Tomaten durch 1,5 EL Tomatenmark und 2 Tassen Wasser ersetzt. Und soll ich euch was sagen? Es hat tatsächlich geschmeckt!



Zutaten für 4 Personen:

500g Spaghetti

100g Parmesan

100g Mandeln (ganz oder gemahlen - was gerade da ist)

125g Rucola

2 kleine rote Chilis

2 Knoblauchzehen

1/2 rote Zwiebel

5 Sardellenfilets

1 1/2 EL Tomatenmark + 2 Tassen Wasser oder 400g Tomaten

Pfeffer & Salz

etwas Zitronensaft

4 EL Olivenöl

1 Kelle Nudelwasser

6 Scheiben Tiroler Speck

Zubereitung:

Die Vorbereitung sieht so aus, dass ich meinen Standmixer aufbaue. Fertig. Da kommt der geschälte Knoblauch, die halbe Zwiebel, die zwei vorher halbierten Chilis, der gewaschene und nur leicht trocken geschüttelte Rucola, der in Würfel geschnittene Parmesan, die Mandeln, die Sardellenfilets, das Olivenöl, das Tomatenmark und 2 Tassen Wasser hinein. Starten, mixen, warten - wenn es so aussieht als wären keine Stücke mehr im Pesto schalte ich den Mixer aus und schmecke das Ganze mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft ab. So lasse ich es ein paar Minuten ziehen. In dieser Zeit setze ich für die Spaghetti einen Topf Salzwasser auf. Die Nudeln werden al dente gekocht. Kurz bevor ich sie abgieße nehme ich eine Kelle vom Nudelwasser und gebe sie zum Pesto. Nochmal kurz aufmischen - fertig.



Die Nudeln abgießen und zurück in den Topf geben. Dort werden sie mit dem Pesto vermengt. Die Herdplatte bleibt aus.

Den Tiroler Speck in Streifen schneiden und in eine kleine Pfanne ohne zusätzliches Öl geben. Auf höchster Stufe braten - in 2 Minuten ist er knusprig.

Die Nudeln auf die Teller verteilen und etwas von dem krossen Speck darüber geben. Falls zur Hand mit etwas Basilikum dekorieren.

Es wird zu Tisch gebeten!

P.S.: schmeckt wie Pesto schmecken soll... wenn ich nicht wüsste was da mit den Tomaten war... na wir erzählen es einfach keinem ☐

