

SPAGHETTI ALL'ASSASSINA



Die Zubereitung dieser Pasta unterscheidet sich etwas vom klassischen Nudeln kochen. Die Spaghetti werden direkt in der Soße angebraten und gegart. Die Tomatensoße ist durch den Knoblauch und die Chilischote besonders aromatisch. Wer es nicht so scharf möchte, kann die Chilimenge anpassen. Zum Servieren könnt ihr noch Parmesan dazureiben. Ein einfaches und schnelles Pasta Gericht fürs Mittagessen oder auch Abendessen.



Zubereitungszeit

20 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 2

SPAGHETTI ALL'ASSASSINA

Erwärme das Wasser in einem Topf und rühre das Salz und Tomatenmark ein. Schneide die Chilischote in feine Scheiben. Gib das Olivenöl in eine beschichtete Pfanne, erhitze es und presse die Knoblauchzehen dazu, schwitze sie kurz mit den Chilischeiben an. Lösche die Pfanne mit den passierten Tomaten ab. Gib die rohen Spaghetti in die Pfanne und drücke sie leicht an, gib mit einem Löffel etwas Soße darauf, sodass sie vollständig bedeckt sind. Brate die Spaghetti etwa 1-2 Minuten an, sie sollen ruhig etwas Farbe bekommen. Wende die Spaghetti dann und brate sie nochmals an. Gib nun etwas Tomatenwasser dazu, brate die Spaghetti kurz, bis das Wasser verdunstet ist und wiederhole diesen Schritt, bis die Spaghetti al Dente sind. Schmecke die Pasta zum Servieren mit Salz, Pfeffer, Chili und nach Belieben etwas Olivenöl ab. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

SPAGHETTI ALL'ASSASSINA:

- ☐ **1 l** Wasser
- ☐ **1 EL** Salz
- ☐ **150 g** Tomatenmark
- ☐ **½** Chilischote
- ☐ **6 EL** Olivenöl
- ☐ **2** Knoblauchzehen
- ☐ **350 g** passierte Tomaten
- ☐ **300 g** Spaghetti
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **1 Pr.** Pfeffer
- ☐ **1 Pr.** Chiliflocke