

Pasta Asciutta

Dieses ist wohl nicht das original Rezept für Pasta Asciutta, denn im Original wird, wenn ich das noch recht weiß, zumindest auch für die Pasta Spaghetti verwendet.

Ich habe dieses Gericht einfach nach Gutdünken zubereitet.

Als Zutaten für die Sauce verwende ich Hackfleisch. Dazu Schalotten, Knoblauch, Lauchzwiebeln und Chili-Schoten. Dazu natürlich Tomaten.

Die Tomaten blanchiere ich kurz, häute sie und entferne Haut, Strunk und Kerne. Ich verwende also wirklich nur das Fruchtfleisch.

Die Chili-Schoten geben der Sauce eine leichte Schärfe.

Und der Riesling gibt der Sauce eine leicht säuerliche Note.

Als Pasta verwende ich Bandnudeln, weil ich diese einfach gern esse.

Ich verfeinere das Gericht noch mit einem Bund Petersilie, die ich kleinwiege und unter das Gericht mische.

[amd-zlrecipe-recipe:521]