

Spaghetti mit Peperoni-Käse-Sauce



Rezept für 4 Personen

Zubereitungsbeschreibung

Kasserolle, Teigwaren, Salzwasser:

Nudeln im siedenden Salzwasser gemäss Packungsangabe «al dente» kochen, abtropfen

Grosse Kasserolle, Olivenöl und Butter, Speckwürfel, Zwiebeln, Knoblauch und Peperonistücke, Tomatenmark:

In einer grossen Kasserolle das Olivenöl mitsamt Butter erhitzen und die Speckwürfel anbraten. Danach die Hitze etwas reduzieren und die Zwiebeln sowie den Knoblauch glasig dünsten. Danach die Peperonistücke hinzugeben und ein paar Minuten mitdünsten. Mit kräftig Aromat, etwas Salz sowie Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Den Pfanneninhalt auf die Seite schieben und das Tomatenmark auf dem Pfannenboden anrösten (Achtung: Es darf dunkelbraun jedoch nicht schwarz werden, sonst schmeckt es bitter)

Rindsbouillon, Rahm, Emmentaler, Schmelzkäse, Paprika:

Sämtliche vorstehenden Zutaten in die Kasserolle geben und umrühren. Auf kleinem Feuer köcheln lassen bis die Käse sich aufgelöst haben und die Sauce sämig wird

Petersilie, Basilikum, Tomatenstücke, Spaghetti:

Die Petersilie, den Basilikum sowie die Tomatenstücke der Sauce hinzufügen, kurz aufkochen lassen. Jetzt die «al dente» gekochten Spaghettis hinzufügen und mit der Sauce mischen

Anrichten, Dekorieren:

Auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit einem ganzen Basilikumblatt dekorieren und sofort servieren

Geriebenen Parmesankäse auf den Tisch stellen

Beilage:

Dazu passt eine frische, knusprige Baguette (französisches Stangenweissbrot)

HINWEIS

Zu diesem Gericht passen – wenn es zusätzlich noch Fleisch sein soll – frische Kalbsadrios

Bemerkungen

nhdlenaftpmprfkmlolomhcl vsncs8kfnjghefl culikscu± FGABDC

Rezept-Datenbank versandt: 12. Juni 2009

Kochfreunde versandt: 13. Juni 2009



Zutaten

400 gr Spaghetti (oder Penne)

100 gr geräucherter Speck, in Würfel geschnitten

5 EL Olivenöl und 1 EL Butter für das Andünsten des Gemüses

2 Peperoni (Paprikaschote), rote
das weisse Innenleben und die Kerne entfernt in feine Streifen oder kleine Würfel geschnitten

1 Peperoni (Paprikaschote), grüne
das weisse Innenleben und die Kerne entfernt in feine Streifen oder kleine Würfel geschnitten

2 Zwiebeln
schälen und in feine Streifen schneiden

2 Zehen Knoblauch
geschält, fein gehackt

2 EL Tomatenmark

5 Tomaten, reife
Strunk und Stielsansatz entfernen, entkernen und in Würfel schneiden

3 dl Rahm (Sahne)

1 TL Rindsbouillongranulat
(oder 1/2 Rindsbouillonwürfel) in 1 dl heissem Wasser aufgelöst

100 gr Emmentaler-Käse
kräftige Sorte, gerieben

2 Ecken Schmelzkäse (z.B. Gerber Extra oder Mignon Bel Paese)

1/2 Bund Petersilie, glattblättrig
die Blätter davon fein hacken

1/2 Bund Basilikum
die Blätter davon fein hacken.. Vier Basilikumblätter ganz belassen für de Dekoration auf dem Teller

1 EL Paprikapulver (scharf)