

PASTA

Feurig. Authentisch. Regional.



35 Minuten / Mittel / Pikant

Die Küche Kalabriens ist bekannt für ihre intensiven Aromen, sonnengereiftes Gemüse, bestes Olivenöl und eine Prise Schärfe.

Ein besonders typisches Produkt dieser Region ist die 'Nduja – eine weiche, streichfähige Salami aus Schweinefleisch, Chili und Gewürzen. Sie stammt ursprünglich aus Spilinga in Südkalabrien und ist berühmt für ihren pikanten, leicht rauchigen Geschmack. Dank ihres hohen Anteils an Chili verleiht 'Nduja jedem Gericht eine angenehme Schärfe und Tiefe – perfekt, um eine einfache Pasta in eine wahre Geschmacksexplosion zu verwandeln!

ZUTATEN (3 PERSONEN):

250 g Pasta Pirro (z. B. Rigatoni, Penne oder Casarecce)
100 g 'Nduja (kalabrische Streichsalami)
2 EL Olivenöl extra vergine
1 kleine Zwiebel, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, gehackt
400 g gehackte Tomaten (aus der Dose)
Salz & frisch gemahlener Pfeffer
Einige Basilikumblätter (optional)
Frisch geriebener Pecorino oder Parmesan zum Servieren

ZUBEREITUNG

Um dieses Gericht zuzubereiten, beginne damit, die Pasta in reichlich gesalzenem Wasser zu kochen, bis sie al dente ist. Hebe dabei etwas vom Kochwasser auf, denn es kann später für die Sauce nützlich sein. Während die Pasta kocht, erhitze das Olivenöl in einer großen Pfanne und dünste darin die fein gehackte Zwiebel glasig an. Sobald sie weich und aromatisch ist, gib

den Knoblauch dazu und lass ihn kurz mitdünsten, damit er sein volles Aroma entfalten kann.

Anschließend kommt die 'Nduja in die Pfanne. Lass sie bei mittlerer Hitze langsam schmelzen, bis sie sich mit dem Öl zu einer würzigen, sämigen Basis verbindet. Dann rühre die gehackten Tomaten ein und lass die Sauce etwa 10-15 Minuten sanft köcheln, bis sie etwas eingedickt ist. Schmecke sie zum Schluss mit Salz und Pfeffer ab.

Wenn die Sauce fertig ist, gib die noch heiße Pasta direkt in die Pfanne und vermenge alles gründlich miteinander. Sollte die Sauce etwas cremiger sein dürfen, füge nach Bedarf einen Schuss vom aufgehobenen Kochwasser hinzu. Zum Servieren richte die Pasta auf Tellern an und bestreue sie mit frischem Basilikum sowie etwas geriebenem Käse. Und schon ist das Gericht bereit – ein Stück Italien auf deinem Teller!

Buon Appetito!

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

Rotwein - St. Pauls Cuvée Paul rot IGT, Pasta - Pirro, Masseria Frattasi - Olivenöl Extra-Vergine di Olivia Bio

BUON APPETITO!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte

