

Januar 2013

Spaghetti Pugliese

Rezept als Hauptgericht für 4 Personen

500g Spaghetti

im kochenden Salzwasser „al dente“ kochen

SAUCE:

1 EL Olivenöl

in einer hohen Bratpfanne erwärmen

1 grosse Zwiebel, feingehackt

4 Knoblauchzehen, gepresst

½ Bund glatte Petersilie, feingehackt

1 Chilischote, feingehackt

kurz darin andünsten

1 mittlere Dose Pelati, püriert

1 TL Bouillon (Instantpulver)

beifügen, alles mischen, danach zugedeckt auf kleiner Stufe ca. 10 Min. köcheln lassen

200g Bauernschinken, in Streifen

zufügen

ca. 10 Oliven, in Ringen

beigeben

2dl Halbrahm

zugeben, kurz aufkochen

Salz, Pfeffer, Paprika

abschmecken

➤ **zu den heissen Teigwaren servieren,
evtl. direkt mischen**

Reibkäse

dazu servieren

TIPP:

- mit einer anderen Teigwarensorte servieren
- evtl. Bauernschinken durch Rohschinken ersetzen
- evtl. noch ein paar Kapern in die Sauce geben