

FETTUCINE MIT SCHARFER TOMATENSAUCE

REZEPT VON MAI THI NGUYEN-KIM



ZUBEREITUNG

1. Öl in eine große Pfanne geben und auf mittlerer Stufe erhitzen. Den Knoblauch für eine Minute braten und umrühren bis er anfängt zu karamellisieren. Zusammen mit dem Zucker, der Chilli und dem Salz vorsichtig die Tomaten hinzufügen.
2. Mit 200 ml Wasser aufgießen und vier Minuten kochen lassen, bis die Tomaten zerfallen sind und die Flüssigkeit anfängt zu kochen. Die Hitze etwas reduzieren und alles für weitere 45 Minuten simmern lassen. Regelmäßig umrühren bis die Sauce reduziert und die Chilli ebenfalls zerfallen ist. Zuletzt mit dem Basilikum würzen.
3. Topf mit Salzwasser füllen und zum Kochen bringen. Die Pasta hinzufügen und „al dente“ kochen.
4. Nudeln mit Sauce und geriebenem Parmesan servieren.

Anmerkung: Falls keine Ancho Chilli verfügbar ist, dann kann man das Gericht auch mit einer normalen frischen Chilischote kochen.

ZUTATEN

- 75 ml Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, fein geschnitten, wahlweise auch 4 Zehen
- 1 kg Cherrytomaten, so frisch und süß wie möglich, halbiert
- ½ TL Puderzucker
- 1 getrocknete Ancho Chilli, zerpflückt
- 20 g frische Basilikumblätter
- 400 g Fettuccine
- 35 g Parmesan am Stück, dann frisch gerieben
- Salz

