

## Schmeckt perfekt



Rezept von Andreas Döllerer

Pasta „Son Balart“

1 Stunde/leicht



### Zutaten für 4 Personen

400 g Spaghetti, Olivenöl, Salz.

Für das Sugo: 1 Zwiebel, 2 Zehen Knoblauch, 1 Chilischote, 3 Stangen Junglauch, 2 Karotten (geschält), Olivenöl, 400 g Pelati-Tomaten (Dose), 2 reife Ochsenerz-Tomaten, 35 g Sardellen, 250 g Salsiccia (falls erhältlich Sobrasada -mallorquinische Wurst), gehackte Petersilie, Basilikum, Meersalz, Pfeffer.

Außerdem: 1 Kugel Büffelmozzarella, 1 rote Zwiebel, 2 Ochsenerz-Tomaten, Balsamico.

### Zubereitung

Für das Sugo Zwiebel schälen und klein schneiden. Die Karotten fein reiben. Den Junglauch putzen, klein schneiden. Zwiebel, angedrückten Knoblauch, Karotten und Lauch gemeinsam in Olivenöl anschwitzen.

Die Pelati-Tomaten mixen und dazugeben. Die Salsiccia schälen, zerkleinern und zugeben. Die Sardellen fein schneiden und ebenfalls begeben. Die Ochsenerz-Tomaten grob schneiden und ebenfalls beifügen. Die Tomatensauce etwa 15 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Basilikumblätter und grob gehackte Petersilie beifügen und weitere 30 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und nach Geschmack mit klein geschnittenem Chili abschmecken. Für den Salat die rote Zwiebel schälen und in Ringe schneiden, die Tomaten schneiden und mit den Zwiebeln vermengen. Mit Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer marinieren. Mit Basilikum bestreut anrichten.

Die Spaghetti in gut gesalzenem Wasser bissfest kochen und unter die Sauce mischen. 1 Minuten ziehen lassen, danach anrichten. Mit grob gerissemem Büffelmozzarella und Basilikum bestreuen und mit Olivenöl beträufeln.