

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Pasta Son Balart

Zutaten

(4 Personen)

Für das Sugo

- 1 frische Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Stangen Junglauch
- 2 Karotten geschält
- Olivenöl
- 400 g Pelatitomaten
- 2 reife Ochsenherztomaten
- 35 g Sardellen
- 250 g Sobrasada
- Petersilie
- Basilikum
- Meersalz
- Pfeffer

- 1 Büffelmozzarella
- 400 g Spaghetti
- Olivenöl
- Salz

Quelle: ORF extra

Zubereitung

Sugo:

Zwiebel und Knoblauch klein schneiden, die Karotten fein reiben. Den Junglauch ebenfalls klein schneiden und alles gemeinsam in Olivenöl anschwitzen. Die Pelatitomaten mixen und dazugeben. Die Ochsenherztomaten grob schneiden und ebenfalls beifügen. Die Tomatensauce nun etwa 15 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Die Sobrasada schälen, in grobe Stücke schneiden und dazugeben. Die Sardellen fein schneiden und ebenfalls beugeben. Basilikumblätter und grob gehackte Petersilie beifügen und weitere 30 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

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