

Foto: Julian Kutos



Spaghetti all'Assassina

Gast: Julian Kutos

Zutaten:

Sauce

- 60 ml Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 Chili
- 100 ml Passata
- 300 g Spaghetti
- Salz
- Pfeffer
- Stracciatella (Käse)

Brühe

- 800 ml Wasser
- 400 ml Passata
- Zucker
- Salz

Zubereitung:

Wasser und Passata zum Kochen bringen.
Zuckern und Salzen.

Eine große Pfanne verwenden, damit die Spaghetli im Ganzen Platz haben.
Olivenöl erhitzen, Knoblauch mit Schale und fein gchackte Chili anbraten.
Passata kurz mitkochen.

Spaghetti dazugeben und kurz anbraten, **bis sie bräunen.**

Mit heißer Tomaten Brühe immer wieder aufgießen. Nudeln wie Risotto kochen, bis sie Pasta al Dente sind. Nudeln zum Schluss scharf anbraten. Salzen und pfeffern, Stracciatella darüber.

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“