

Spaghetti all'assassina mit Burrata

Für 4 Personen

Salz	100 g Tomatenmark	2 Knoblauchzehen
2 Chilischoten	100 ml Olivenöl	300 g passierte Tomaten
400 g Spaghetti	2 Kugeln Burrata (à 125 g)	

In einem Topf 2 Liter leicht gesalzenes Wasser aufkochen und das Tomatenmark einrühren, so dass eine leichte Tomatenbrühe entsteht.

Knoblauch abziehen und in feine Scheiben schneiden. Chilischoten putzen, entkernen, waschen und in feine Ringe schneiden.

In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen. Knoblauch und Chili darin vorsichtig anbraten, bis der Knoblauch goldbraun ist. Passierte Tomaten zugeben und unter gelegentlichem Schwenken einige Minuten köcheln lassen.

Spaghetti längs in die Pfanne einlegen und in der Öl-Saucenmischung kräftig anbraten (dabei ruhig mutig sein und keine Angst haben, dass die Nudeln anbrennen).

Sobald die Spaghetti gut angeröstet sind, Pasta vorsichtig wenden.

Dann jeweils mit etwas kochender Tomatenbrühe auffüllen (wie bei einem Risotto) und die Brühe jeweils wieder einkochen lassen. Spaghetti gelegentlich wenden und unter weiterer Zugabe von Brühe mit noch leichtem Biss (al dente) garen.

Sobald die Nudeln al dente sind und keine Flüssigkeit mehr in der Pfanne ist, Nudeln auf vorgewärmten Teller anrichten.

Burrata abtropfen lassen, zerzupfen und auf den Spaghetti anrichten.

Hinweis:

Das Gericht stammt aus Apulien. Der Burrata, ein milder cremiger Filatatkäse mit milchsäuerlichem milchigem Geschmack, neutralisiert die Schärfe der Chili und gibt dem Gericht feine Frische.

Daniele Corona am 25. Oktober 2024