

Gebratene Bucatini mit Ei und Paprikasalat

Zutaten für den Paprika-Salat (für 4 Personen):

- 5 rote Paprika
- Olivenöl
- helle Crema di Balsamico
- 1 Bio-Zitrone
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Paprikaschoten halbieren, Kerne, Stielansätze und weiße Innenhäute entfernen. Die halbierten Schoten mit der Schnittfläche nach unten auf ein Backblech legen. Einige Minuten im Ofen grillen, bis die Haut schwarz wird und Blasen wirft. Aus dem Ofen nehmen und kurz mit einem kalten, feuchten Handtuch abdecken. Danach lässt sich die Haut der Paprika leicht abziehen, zudem sind die Paprikaschoten gut gegart. Paprika in mundgerechte Stücke schneiden und mit Olivenöl, Crema di Balsamico, Zitronenabrieb, Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Mindestens 1 Stunde marinieren. Wer mag, kann noch feine Knoblauchscheiben in Olivenöl knusprig braten und hinzufügen.

Zutaten für die Nudeln:

- 300 g Bucatini
- alternativ: dicke Spaghetti
- 100 g durchwachsener Speck
- 2 rote Zwiebeln
- 0,5 Bund Rucola
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Chili-Schote
- 6 Eier
- Olivenöl
- 1 Zweig frischer Rosmarin
- Salz

Nudeln in Salzwasser kochen, abgießen und im Topf mit etwas Olivenöl vermengen. Rosmarinnadeln von dem Zweig zupfen und fein hacken.

Speck in breitere Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch pellen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Chili entkernen und hacken. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die vorbereiteten Zutaten anschwitzen. Die Nudeln hinzufügen und etwas anbraten.

Rucola säubern, in Stücke zupfen und ebenfalls in die Pfanne geben. Eier verquirlen und etwas salzen, dann in die Pfanne gießen und stocken lassen. Die Pasta-Eiermasse dabei immer etwas bewegen, damit die Eier sich gut verteilen können. Zum Schluss wenden. Dafür die Masse auf einen Deckel gleiten lassen und auf der oberen Seite zurück in die Pfanne setzen.

Nudeln auf Teller geben und mit dem Paprikasalat belegen. Mit Olivenöl beträufeln und mit gehackten Rosmarinnadeln bestreuen.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 15.07.2022

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen