

Capellini mit Tomatensoße

Zutaten (für 4 Personen):

- 500 g Capellini
- 1 kg Fleischtomaten
- 3 Zehen Knoblauch
- 1 Chilischote
- 0.5 große Zwiebel
- 1 Bund Basilikum
- 1 Stück alter Pecorino
- Salz
- Zucker
- Olivenöl

Die Stielansätze aus den Tomaten (bevorzugt Vierländer Platte oder Vierländer Krause) schneiden und die Schale kreuzweise einritzen. Die vorbereiteten Tomaten kurz in kochendes Wasser legen, bis sich die Schale etwas löst. Die Tomaten aus dem Wasser nehmen, abschrecken und die Häute abziehen. Das Fruchtfleisch zerteilen und mit einem Messer in kleine Stücke hacken.

Die Zwiebeln (alternativ kann man auch Frühlingszwiebeln verwenden) säubern und in Ringe oder Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln bei mäßiger Hitze 5 Minuten schmoren. Dabei leicht zuckern und salzen. Tomaten, die angeschnittene Chilischote und angedrückte Knoblauchzehen hinzufügen. Alles gut vermengen und bei mäßiger Hitze nochmals 5 Minuten schmoren.

Basilikum säubern und die Blätter von den Stielen zupfen. Die Capellini in Salzwasser etwa 3 Minuten gar kochen, dann tropfnass in die Pfanne geben. Die gezupften Basilikumblätter hinzufügen, alles gut vermengen. Knoblauch und Chili entfernen.

Pecorino fein reiben und die Pasta damit großzügig bestreuen. Außerdem etwas gutes Olivenöl darübergießen. Dazu passt ein gekühlter Pinot grigio.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 24.07.2020

Koch/Köchin: Rainer Sass

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