



## Spaghetti in Rotwein "Drunken Pasta"

Bei diesem traditionellen Pasta-Gericht aus Italien werden Spaghetti in Rotwein gekocht. So erhalten sie die tolle, intensive Farbe und das besondere Aroma.

### Zutaten

4 Portionen

400 g Spaghetti  
750 ml Rotwein, trocken  
250 ml Wasser  
1 kleiner Radicchio  
1 Handvoll Basilikum  
50 g Haselnüsse  
80 g Bergkäse  
4 TL Pesto Rosso  
1 Schuss Balsamico Invecchiato  
2 EL Olivenöl nativ extra aus Italien  
1 EL Brat-Olive Mediterran  
Meersalz, feinkörnig  
Pfeffer

### Zubereitung

Rotwein, Wasser und 2 TL Salz aufkochen. Acht Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln lassen, so dass der Alkohol verdunstet. Spaghetti zugeben und al dente garen. Dabei den Deckel halbgeschlossen lassen und gegebenenfalls kleine Mengen an Wasser nachgießen.

Währenddessen den Radicchio waschen, Strunk entfernen und in Streifen schneiden. Brat-Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Radicchio mit etwas Salz kurz dünsten und dann mit einem Schuss Balsamico Invecchiato ablöschen.

Haselnüsse grob zerhacken und in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Fertige Spaghetti mit dem Pesto Rosso vermengen. Zusammen mit dem Radicchio, Basilikum und Haselnüssen anrichten. Mit nativem Olivenöl beträufeln, mit geriebenem Bergkäse bestreuen.

Nach Belieben mit Pfeffer würzen.