byodo
bio vom feinsten



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 verdampft. 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.