



Fettuccine mit pikanter Kirschtomatensauce

4 Personen · ca. 1 Std 20 Min · einfach

Zutaten

- 6 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, in dünnen Scheiben
- 1 getrocknete Ancho-Chili, zerkrümelt
- 1 kg Kirschtomaten, halbiert
- ½ TL Zucker (je nach Süße der Tomaten)
- 400 g Fettuccine (oder Spaghetti)
- 20 g Basilikumblätter
- 35 g Parmesan, fein gerieben
- Salz

Zubereitung

- In einem Topf 5 EL Öl bei mittlerer bis hoher Hitze erwärmen. Knoblauch darin knapp 1 Minute goldbraun anbraten. Tomaten vorsichtig zugeben, dazu Zucker, Chili und eine halbe TL Salz. 200 ml Wasser angießen und 4 Minuten rühren, bis die Tomaten zerfallen. Hitze runterschalten und die Sauce rund 1 Stunde einkochen lassen, bis sie dick ist, immer wieder umrühren. Basilikum unterrühren und warm halten.
- Reichlich Salzwasser aufkochen, die Pasta al dente garen, abgießen und unter die Sauce heben. Auf tiefen Tellern anrichten, mit dem restlichen Esslöffel Öl beträufeln und mit Parmesan bestreuen.

Tipp: Die Sauce hält gekühlt bis zu fünf Tage und lässt sich einfrieren, also am besten gleich die doppelte Menge kochen. Wer es milder mag, ersetzt die Chili durch etwas geräuchertes Paprikapulver.

Inspiziert von Ottolenghi, „Simple“

