

Spaghetti alla Arrabbiata

Kategorien: Nudeln, Küche

Zutaten für: 1 Keine Angabe

400	Gramm	Schweinehack
		Olivenöl
4		Knoblauchzehen (gepresst)
1		Rote Chilischote
		Frisch gemahlener Pfeffer
50	Gramm	Rosinen (in Wasser Eingeweicht)
10		Walnüsse (zerstoßen)
400	Gramm	Spaghetti
1	Handvoll	Pecorinokäse (gerieben)

Anleitung:

In das erhitzte Öl Hackfleisch, Knoblauch und ein ausreichend grosses Stück Chilischote geben. Mit Pfeffer würzen. Die Nüsse und die eingeweichten Rosinen darunter mischen und gut durchbraten lassen. Mit so viel Wein abloeschen, dass eine dickflüssige Sauce entsteht. Mit Salz abschmecken.

Die Spaghetti "al dente" (so, dass sie noch "Biss" haben) kochen und abgiessen. Sofort den Käse darunter mischen und fuer ca. 5 Minuten in die vorbereitete Sauce geben. Vor dem Servieren mit Pfeffer bestreuen.