

Spaghetti mit Rohen Tomaten, Mozzarella und Ricotta

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln, Käse

Zutaten für: 4 Portionen

400	Gramm	Spaghetti	
600	Gramm	Tomaten; reife	
1	Bund	Basilikum	
2	Zweige	Oregano	
2	Essl.	Kapern	
5	Essl.	Olivenoel	
		Salz	
		Weisser Pfeffer	
		Gemahlen	
60	Gramm	Speck; durchwachsen	
200	Gramm	Mozzarella; gewuerfelt	
100	Gramm	Ricotta; gewuerfelt	
2	Pack.	Safran	
		Die Tomaten kreuzweise einritzen, kurz in Kochendes Wasser halten und Haeuten. Halbieren, von Stielansatz und Kernen Befreien und grob hacken. In	
1	Schale	Geben.	

Anleitung:

Basilikum und Oregano unter fliessendem kalten Wasser abrausen und Trockenschwenken. Die Blaettchen abzupfen und zu Den Tomaten geben. Die Kapern untermischen, das Oel zugeben und mit Salz und reichlich Pfeffer Wuerzen. Mindestens 1 Stunde durchziehen lassen. In einem Kochtopf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, die Spaghetti Darin in etwa 8-10 Minuten bissfest kochen. Inzwischen den Speck in kleine Wuerfelchen Schneiden, in einer Pfanne Auslassen. Die Spaghetti abtropfen lassen, dabei 3-4 El. Vom Sud auffangen, den Safran Darin auflösen. In die Sauce mischen. Die Nudeln auf einer Platte anrichten, die Vorbereiteten Tomaten Unterheben. Die Kaesewuerfel daruebergeben, mit Den Speckwuerfeln Bestreuen. Mit Basilikumblaettchen garniert servieren.