

Radicchio und Pancetta in Tomatensauce mit Spaghetti

by Andreas - Dienstag, März 13, 2012

<http://mundgericht.de/index.php/radicchio-und-pancetta-in-tomatensauce-mit-spaghetti/>

Pancetta ist ein italienischer Bauchspeck, der luftgetrocknet und geräuchert wird. Je nach Region wird er mit verschiedenen Kräutern gewürzt. Für dieses Nudelgericht sollte man den Speck an der Fleischtheke in sehr dünne Scheiben schneiden lassen.

1 Radicchio

150 Pancetta

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 rote Chilischote

330 gr. gehackte Tomaten

50 ml Gemüsebrühe

2 EL Olivenöl

1 EL Orangensaft

20 gr. Butter

50 gr. Parmesan

Pfeffer

Salz

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe in feine Würfel schneiden. Die frische Chilischote entkernen und in dünne Ringe schneiden. Mit der Hälfte der Butter und einem EL Olivenöl anbraten. Nun den in dünne Streifen geschnittenen Speck mit anbraten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Dann die gehackten Tomaten beifügen und bei geschlossenem Deckel eine Stunde köcheln lassen (möglicherweise noch etwas Brühe nachgießen). Mit dem Orangensaft, Salz und Pfeffer würzen.

Den Radicchio in kleine Stücke schneiden und in der restlichen Butter und dem Olivenöl anbraten. Bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten schmoren.

Unterdessen die Spaghetti kochen. Radicchio und Tomaten-Pancettamasse vermengen und über die Spaghetti geben. Mit Parmesan bestreuen.

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station