



Spaghettini risottati al limone

Spaghettini risottati werden zubereitet wie ein Risotto, d.h. sie werden in einer flachen Pfanne mit nur wenig Wasser gegart, das man in ein paar Durchgängen zugießt und jedesmal fast ganz einkochen lässt. Das löst Stärke aus den Spaghettini und macht sie schön cremig, ohne dass sie verkochen. Die Garzeit verlängert sich dabei um etwa das dreifache gegenüber im Wasser gekochter Pasta. Spaghettini sind dazu ideal, bei dickeren Pastasorten kann die Garzeit zur Geduldsprobe werden.

Wird Wasser mit Zitrone aromatisiert, so steckt der Geschmack nicht einfach in einer Sauce, sondern die Pasta selber ist durchdrungen von ihm. Das kann auch in einer Tomatensauce geschehen, wie bei dem wohl bekanntesten Gericht dieser Art: Spaghetti all'assassina.

Zutaten (pro Portion)

80g	Spaghettini
20g	Tafelbutter
2-3	Knoblauchzehen
3-4cm	Peperoncino
1/2	Bio-Zitrone
1El	Sauerrahm
2	Datteltomaten
20g	Parmesan gerieben
~5dl	leicht gesalzenes Wasser

Zubereitung

Gut 1El Zesten von der Zitronenschale abziehen. Zitrone auspressen (2 El), das Fruchtfleisch ist erwünscht, Kerne muss man herauslesen. Knoblauch und Peperoncini zu groben Stücken schneiden. Die sehr scharfen Kerne bis auf ein paar wenige Stücke entfernen. Datteltomaten vierteln, die Kerne herausschaben und das Fruchtfleisch zu

kleinen Würfeln schneiden.

Tafelbutter in einer weiten Pfanne leicht aufschäumen lassen, Peperoncino und Knoblauch zugeben und dünsten, bis der Knoblauch leicht braun ist. Knoblauch und Peperoncino aus der aromatisierten Butter herausfischen.

Wasser aufkochen und leicht salzen. Warm halten.

Zitronensaft und ca. 1dl Wasser zur Butter geben und aufkochen. Spaghetti in die Pfanne legen, sobald sie etwas weich werden, Spaghetti nachschieben bis sie ganz in der Pfanne liegen, dabei mit einer Gabel lockern, damit sie nicht zusammenkleben.

Wasser fast ganz einkochen lassen, bevor man die nächste Portion Wasser zugibt. Dabei immer wieder lockern. Die wiederholen bis die Spaghetti gar sind, das kann gut 25 Minuten dauern. Am Schluss sollte das Wasser fast ganz eingekocht sein.

Sauerrahm und Parmesan einrühren. Tomatenwürfel zugeben und vermischen. Nur noch heiss werden lassen. Die Tomatenwürfel dürfen dabei nicht verkochen.

Spaghetтини anrichten und mit den Zitronenzesten garnieren.







