Spaghetti all'assassina - Mörderinnen-Spaghetti

Spaghetti nach Art der Mörderin (assassina = Mörderin). Der Name hat keinen kriminellen Hintergrund, sondern geht auf eine Episode in einem Restaurant in Bari zurück. Zwei Gäste fragten den Wirt nach einem ganz besonderen Pastagericht, worauf er ihnen diese Spaghettikreation servierte. Diese drückten ihre Begeisterung auf ihre Weise aus: "Sei un'assassasino ... ma di gran gusto!", was soviel berdeutet wie "Sie sind ein Killer - aber mit gutem Geschmack". Darauf nahm der Wirt den Namen "Spaghetti all'assassina" in seiner Speisekarte auf.

Das Besondere ist die Zubereitungsart: Die rohen Spaghetti werden direkt in der Tomatensauce gegart, wobei die Sauce, wie bei einem Risotto (risottati), nach und nach mit einem tomatierten Sud ergänzt wird. Das kann schon mal 3/4 Stunden, oder sogar länger, dauern bis die Spaghetti gar sind. Sie werden dabei vom Tomatenaroma richtiggehend gesättigt und von einer geschmeidigen Tomatenschicht überzogen.

Zutaten (pro Portion)

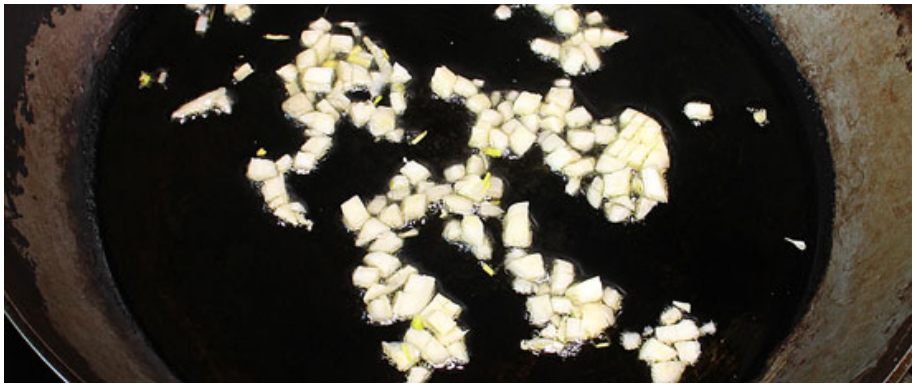
80g	Spaghetti
1,5El	Tomatenpüree
6dl	Wasser
1	grosse Knoblauchzehe
1,2dl	Passata di Pomodoro
2-3Msp	Chilipulver
1Tl	Oregano getrocknet
	Salz und Pfeffer
	Olivenöl

Zubereitung

Knoblauch grob hacken und in 2El Olivenöl leicht andünsten. Passata und Chili zugeben, Oregano zwischen den Fingern zerbröseln und zugeben. Aufkochen.

Spaghetti in die Sauce legen. Sobald sie etwas weicher werden, nach und nach ganz in die Sauce schieben.

Nebenher Tomatenpüree in wenig Olivenöl anrösten, dabei ständig verrühren. Wasser dazugiessen, aufkochen und salzen (ca. 1/2Tl).

Tomatensud portionenweise zu den Spaghetti geben und jeweils fast ganz einkochen lassen. Die Spaghetti dabei immer wieder mit der Sauce vermischen. Sie dürfen auch mal leicht angeröstet werden, das gibt Geschmack. Sobald die Spaghetti fast gar sind, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf einem heissen Teller anrichten und nach Belieben mit Parmesan bestreuen.