



Capelli d'angelo alla Nonna - "Engelshaar" mit Pancetta, Tomate und Erbsen

Capelli d'angelo (italienisch für Engelshaar) sind die dünnste Form der Spaghetti. Gemäss Wikipedia soll ihr Durchmesser nur 0,78mm betragen. Gefühlsmässig sind sie noch etwas dünner. Damit sie nicht so leicht zerbrechen, werden sie in Nestform angeboten. Sie werden zumeist als Einlage in klaren Suppen verwendet oder zusammen mit leichten, dünnflüssigen Saucen serviert. Zum Beispiel mit feingeschnittenem Pancetta, Passata di Pomodoro, Bouillon und Erbsen - so ganz nach Grossmutterart.

Zutaten (pro Portion)

80g	Capelli d'angelo
50g	Erbsen (aufgetaut)
40g	Pancetta
20g	Zwiebel
2El	Passata di Pomodoro
1dl	Hühnerbouillon
	Pfeffer

Zubereitung

Pancetta und Zwiebel in ganz feine Streifen schneiden und in der Bratpfanne ohne Fettzugabe bei mässiger Temperatur ca. 5 Minuten dünsten. Passata zugeben, kurz mitdünsten. Hühnerbouillon dazugiessen, Erbsen zugeben und ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Die Sauce darf dabei etwas einkochen, aber sie sollte dünnflüssig bleiben. Mit Pfeffer abschmecken.

Capelli d'angelo in Salzwasser 4 Minuten kochen. Abschütten und in die Sauce geben. Gut vermischen und anrichten.



