Pasta all arrabbiata mit Kapern

Nudeln haben tausend Facetten. Eine besonders Schöne davon ist Pasta all arrabbiata mit Kapern. Ein Rezept, an dem keiner verzweifeln wird, aber jeder sich die Finger nach ableckt!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

260 g	Tagliatelle
60 g	Speck
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Chilischote (oder 1 TL Peperoncini)
1 Dose	Tomaten (geschälte)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Zucker
3 Zweige	Oregano
3 Zweige	Petersilie
Nach Belieben	Parmesan
Nach Belieben	Kapern

Zubereitung

1. Für Pasta all arrabbiata mit Kapern als Erstes einen großen Topf mit circa 2 Liter Wasser aufsetzen. Diesen salzen und die Nudeln dann nach Packungsanleitung bissfest kochen.

2. In der Zwischenzeit die Zwiebel und den Knoblauch abschälen und genauso, wie den Speck, fein hacken. In einem weiteren kleinen Topf Öl erhitzen, Speck anbraten, Zwiebeln und Knoblauch dazu und ebenfalls anbraten. Die Tomaten waschen, halbieren, vom Stiel befreien

und in kleine Würfel schneiden.

3. Diese gleich mit in den Topf geben und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Peperoncini mischen. Kapern abschütten und ebenfalls in die Sauce geben. Wer den Geschmack der Kapern besonders gerne hat, kann auch ein wenig Kapernwasser zufügen, damit aber bitte vorsichtig!

4. Oregano und Petersilie nun ebenfalls waschen, trocken schleudern und ganz fein schneiden. Bevor die Nudeln in die Sauce gegeben werden, beides einstreuen und kurz umrühren. Die Nudeln abseihen und in die Sauce geben. Vor dem Servieren gut miteinander vermengen.

Tipp

Ein absoluter Hit unter den Nudelgerichten sind Pasta all arrabbiata mit Kapern. Frischer Parmesan, der über die Nudeln gerieben wird, rundet das Gericht genauso ab, wie ein frischer Salat. Sommerfeeling pur!