



Rezeptarchiv

Frisch gekocht
ist halb gewonnen

Spaghetti alla Janicello

Zutaten:

für 4 Personen:
500 g geschälte
Paradeiser,
1 Zwiebel,
1 Knoblauchzehe,
200 Panecetta
(luftgetrockneter
italienischer Speck;
ersatzweise Schinken
oder Salami),
1 Bund Basilikum,
1 Bund Petersilie,
Oregano,
Salz, Pfeffer,
Olivenöl,
250 g Paradeiserpüree,
geriebener Parmesan,
400 g Spaghetti

Zubereitung:

Speck in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, den in Würfel geschnittenen Speck braten. Speckwürfel herausnehmen, das Fett aus der Pfanne leeren.

Zwiebel, Knoblauch schälen, fein schneiden; in etwas Olivenöl bei schwacher Hitze glasig anschwitzen.

Paradeiser begeben, mit Petersilie- und Basilikumstengel sowie Oregano würzen. Mit Paradeispüree auffüllen, Speckwürfel dazugeben und etwa 45 Minuten auf kl. Flamme köcheln lassen. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Spaghetti bißfest kochen.

Nudeln abgießen, in einer Schüssel mit Paradeissauce gut durchmischen. Auf heißen Tellern anrichten, mit geriebenem Parmesan, Basilikum- und Petersilieblättern bestreuen.



Rezept von: **Mark Janicello**

ORF

BILLA

Anmeldung

Siegerköche

Rezeptübersicht