

Spaghetti alla Trapanese (mit Mandeln, Rucola, Tomaten)

Sabina Leone macht uns Spaghetti mit sommerlich-kalter Sauce schmackhaft: Mandeln, Rucola und Tomaten sind die Zutaten. Wer gern Pasta ohne Fleisch und ohne Rahm kocht, ist mit Mandeln oder auch Nüssen sowieso prima bedient.

Zutaten für 4 Personen

500 g Spaghetti

60 g Mandelsplitter

2 Handvoll Rucola

250 g Cherrytomaten

1 Knoblauchzehe

wenig Peperoncino/Chilli (gehackt, getrocknet)

0,5 dl Olivenöl

80 g Parmesan

Salz

Pfeffer

Zubereitung

1. Pastawasser mit Salz aufsetzen (die Sauce ist so schnell gemacht wie die Pasta); wenns kocht, Spaghetti dazugeben.
2. Mandelsplitter ohne Öl rösten und auskühlen lassen.
3. Tomaten vierteln, Rucola hacken und Knoblauchzehe in Scheiben schneiden.
4. Mandelsplitter mit scharfem Messer fein hacken (oder mit einem Häcksler).
5. Wenn die Pasta gekocht sind, Olivenöl erhitzen (heiss, aber nicht rauchig). Herdplatte abstellen. Knoblauchscheiben und wenig Peperoncino dazugeben und ein bis zwei Minuten ziehen lassen (Knoblauch darf nicht verbrennen).
6. Nun das Knoblauch-Peperoncino-Öl über die Spaghetti sieben. Rucola, Mandeln und Tomaten dazugeben. Nach Belieben Salzen und mit schwarzem Pfeffer würzen.
7. Pasta lauwarm mit Parmesan servieren.

Varianten:

Wer mag, kann noch einige frische Basilikumblätter oder auch Kapern aus dem Glas dazugeben.