

Nudeln - Pasta Rezepte

Pasta "Cosa Nostra"

Anzahl: 4 -6 pers.

Gattung: Nudel, Nuss, Pasta,

500 g Linguine	1	Zimtstange (nach Belieben)
75 g Walnusskerne	1	Essl. Öl; bis doppelte Menge
75 g Rosinen	75 g	Butter; zum Anbraten
75 g Ganze Haselnüsse		Zucker
75 g Ganze Pinienkerne		Schwarzer Pfeffer aus der
75 g Mandelblättchen		- Mühle
3 Chilischoten, frisch oder - getrocknet; bis 1/3 mehr	300 ml	Marsala medium dry zum - Ablöschen
Salz	2	Limetten
Liebstockel, etwas	1	Bund Basilikum
Wacholderbeeren		

1. Walnüsse und Rosinen grob hacken. Chilischoten längs aufschlitzen, von den Kernen befreien und in feine Ringe schneiden. Trockene Schoten einfach zerbröseln.

2. Die Linguine werden in einer Würzbrühe gekocht. Dafür einen Topf mit Wasser füllen und mit reichlich Salz, etwas Liebstockel, Wacholderbeeren, evtl. Zimt und dem Öl zum Kochen bringen.

3. In einer grossen Pfanne Butter erhitzen und Nüsse, Pinienkerne, Mandeln, Chili und Rosinen mit etwas Zucker, Salz und Pfeffer goldbraun rösten. Mit Marsala ablöschen. Leicht einkochen lassen.

4. Limetten waschen und in feine Schnitze schneiden. Basilikumblättchen abzupfen.

5. Linguine al dente kochen. Nach dem Abtropfen Limettenschnitze und Basilikumblätter unterheben. Dann die Sauce darüber geben, alles gut mischen und auf vorgewärmte Teller verteilen. Mit Pfeffer aus der Mühle bestreuen.

Bei diesem Pastagericht kommen wirklich alle Geschmacksnerven auf ihre Kosten! Süß und scharf, leicht bitter (Basilikum), mild-sauer (Limetten) werden gekrönt von dem Aroma des Marsalas. Die Nudeln gleich in einem Würzsud zu kochen, ist eine exzellente Idee -zur Nachahmung empfohlen. Experimentieren Sie dabei ruhig mit verschiedenen Kräutern und Gewürzen. Für asiatischen Flavour: Zitronengras und Ingwer probieren!