

## Scharfe Spaghetti

Dass ein Spaghetti-Gericht nicht viel kosten muss und trotzdem immer gut schmecken kann, weiß inzwischen jedes Kind. Die berühmtesten Billig-Spaghetti sind ja wohl „aglio e olio“ – also mit Knoblauch und Öl. Das sind die Zutaten, die in Italien auch der Ärmste im Küchenschrank hat. Auch diese Version kostet nicht sehr viel mehr und schmeckt überaus pffiffig.



### Zutaten für vier Personen:

- 500 g Spaghetti
- Salz
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 3-4 getrocknete Chilis
- 30 g Speck in dünnen Scheiben
- 1 EL Tomatenkonzentrat
- 2 EL Öl
- 1 kleine Lauchstange
- Pfeffer
- Zucker

### Zubereitung:

- Zuerst das Nudelwasser aufsetzen: in einem großen Topf mindestens 4-5 Liter. Sobald es kocht, pro Liter 25 Gramm Salz hinzugeben, und die Pasta darin versenken. Sobald sie unter die Wasseroberfläche gelangt sind, gut umrühren, damit sie nicht zusammenkleben.
- Für den Sugo Zwiebel und Knoblauch fein würfeln, aus den getrockneten Chilis die Kerne schütteln, denn die bringen keine angenehme, sondern eine eher peinigende Schärfe – deshalb lieber weg damit. Alles in wenig Öl in einer Pfanne andünsten, zusammen mit dem in feine Streifen geschnittenen Speck und den Lauchringen. Salzen, pfeffern und eine Prise Zucker zufügen.
- Dann das Tomatenkonzentrat zugeben, mitrösten und gut verrühren. Mit einer kleinen Kelle Nudelwasser ablöschen und alles zusammen zwei Minuten

schmurgeln lassen. Schließlich die tropfnassen Spaghetti untermischen. Wenn Käse dazu kommen soll, dann jetzt.

**Servieren:** Diese herrliche Pasta in einem vorgewärmten, tiefen Teller anrichten. Dazu serviert Moritz ein Glas Rotwein, nämlich einen chilenischen Merlot, der sauber gemacht ist, aber nicht mehr als 2,99 € gekostet hat.

**Tipp:** Natürlich geht's auch ohne Käse – manche bevorzugen sogar diese Variante. Käse gibt jedoch noch mehr Kraft. Etwas Parmesan also, oder Grana Padano (die einfachere und etwas billigere Schwester des edlen Parmesan). Oder einen anderen festen Schnittkäse; und den könnte man auch nicht gerieben, sondern in feine Streifen geschnitten einfach untermischen. Hartkäse kauft man am besten am Stück. Wenn man ihn immer wieder in ein neues Stück Küchenpapier einwickelt, hält sich der Käse im Kühlschrank sehr lange.