



Spaghetti con la mollica tostata - Spaghetti mit gerösteten Brotbröseln

Es ist ein altes Rezept der einfachen Küche Süditaliens. Die Zutaten richteten sich nach den spärlichen Vorräten und man verwertete bei Gelegenheit die Resten von Fleischgerichten, die nur selten auf den Tisch kamen. Vor allem in Kalabrien und Sizilien ist auch heute noch es gang und gäbe, geröstete Brotbrösel unter die Pasta zu mischen, das fühlt sich auf der Zunge nicht nur gut an, damit kommen auch feine Röstaromen hinzu.

Zutaten (pro Portion)

80g Spaghetti
2-3 Knoblauchzehen
30g Zwiebel
4 Piccadilly-Tomaten, ca. 100g
1/2Tl Oregano, getrocknet
50g kalter Rindsbraten
Salz und Pfeffer
2 kleine Scheiben hartes Brot, ca. 20g
Olivenöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Altbrot fein hacken und in einer trockenen Pfanne anrösten bis schöne Röstaromen aus der Pfanne steigen. Auskühlen lassen.

Hartes Brot zu hacken ist ein besonderes Unterfangen, da spicken die Brösel nur so davon. Es ist hilfreich, altes Brot zu dünnen Schieben zu schneiden, bevor es ganz hart ist.

Tomaten klein würfeln, Braten zu kurzen schmalen Streifchen schneiden. Knoblauch und Zwiebel hacken.

Knoblauch und Zwiebel in Olivenöl andünsten bis die Zwiebel glasig ist. Tomaten und Fleisch zugeben und kurz mitdünsten. Mit Oregano würzen, 1dl Wasser zugießen und 30 Minuten köcheln lassen. Gegen Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nebenher die Spaghetti in Salzwasser gar kochen, abgiessen, zur Sauce geben und zusammen mit der Hälfte der Mollica vermischen.

Tipp: Beim Abgiessen wenig Pastawasser auffangen und nach Bedarf beim Vermischen zu den Spaghetti geben, damit sie schön geschmeidig werden.

Spaghetti anrichten und den Rest der Mollica darüber streuen. Nach Belieben mit geriebenem Käse bestreuen.





