



## Tomatenspaghetti mit Spiegelei

Dieses Spaghettirezept passt womöglich nicht zur hohen italienischen Pastakultur, sondern eher zu nordalpiner Berghüttenromantik, oder es taugt für ein nachmittägliches Mahl nach einem anstrengenden Ausgangsabend. Es ist einfach in der Zubereitung und kommt mit wenigen Zutaten aus dem Vorratskasten und einer Pfanne aus (plus Bratpfanne fürs Spiegelei). Dennoch, das Suchtpotential dieses urchigen Spaghetti-Gerichtes ist nicht zu unterschätzen.

Tipp: Die Sauce mit dem konzentrierten Tomatenmark ist ziemlich säurelastig, der Cicorino rosso mit seinen Bitterstoffen gibt dem etwas Gegensteuer.

### Zutaten (pro Portion)

100g	Spaghetti
1	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe (nicht zu klein)
20g	Butter
2Tl	Tomatenpüree
1	Schuss Rotwein
3-4	Blätter Cicorino rosso
40g	Reibkäse
	Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Spaghetti in Salzwasser al dente kochen.

Zwiebel halbieren und längs zur Faser in schmale Streifen schneiden. Knoblauch fein hacken. Cicorino rosso in ca. 5mm breite Streifen schneiden.

Spaghetti abgießen. Pfanne kurz auswaschen und wieder auf die Herdplatte stellen.

Butter schmelzen, die Zwiebelstreifen zugeben und leicht anbräunen. Knoblauch und Tomatenpüree zugeben, kurz mitrösten. Mit einem Schuss Rotwein ablöschen, verrühren und mit Pfeffer abschmecken. Spaghetti zugeben und mit der Sauce vermischen. Cicorino und Reibkäse zugeben und nochmals vermischen.

Anrichten und ein Spiegelei darauflegen.





