

Tagliatelle Calabria

Zutaten

4 Personen

- 400g Tagliatelle (Bandnudeln)
- Salz
- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine rote Chilischote
- 100g Rauke (Rucola)
- 100g feine Salami im Naturdarm
- 5EL Olivenöl
- schwarzer Pfeffer
- 100g frischer Parmesam (am Stück)

Zubereitung

Die Nudeln nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Inzwischen die Schalotten und den Knoblauch abziehen, beides sehr fein würfeln. Die Chilischote abbrausen, Stiel und Kerne entfernen und in Ringe schneiden. Rauke abbrausen, trockenschütteln, in mundgerechte Stücke zupfen. Die Salami in dünne Scheiben schneiden.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Schalotten und den Knoblauch darin bei kleiner Hitze glasig andünsten. Die Chiliringe zufügen und kurz mitdünsten. Die Nudeln auf einem Sieb abgießen, gut abtropfen lassen, in die Pfanne geben und in dem Schalotten-Chili-Olivenöl schwenken. Salami zusammen mit Rauke unter die Nudeln mischen. Mit Salz sowie Pfeffer abschmecken.

Die Spaghetti auf vorgewärmten Tellern anrichten. Den Parmesan mit einem Küchenhobel oder mit einem Sparschäler in feine Späne hobeln und über die Tagliatelle streuen. Dazu passt ein knackfrischer Salat.