

**Kochen**

**Martin Gehrlein**

**Dienstag, 01.08.2023**

**Geröstete Pfannennudeln mit Tomaten und Chili (Pasta all' assassina)**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für die Brühe**

400 ml Tomatensaft  
2 EL Tomatenmark  
1 TL Zucker  
etwas Salz  
400 ml Wasser

**Für die Nudeln**

2 Knoblauchzehen  
einige Chiliflocken  
100 ml Öl, ca.  
100 g Tomaten, passiert  
400 g Spaghetti  
oder Spaghettini

**Außerdem**

12 Kirschtomaten  
50 g Parmesan  
oder Pecorino  
0,5 Bund Basilikum



**Zubereitung**

1. **Für die Brühe** Tomatensaft, Tomatenmark, Zucker, Salz und Wasser verrühren.
2. Knoblauch abziehen und fein hacken. Knoblauch und Chiliflocken mischen.
3. Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Knoblauch und Chili darin anbraten.
4. Passierte Tomaten zugeben und etwas einköcheln lassen.
5. Spaghetti in die Pfanne legen und rösten, bis sie anfangen zu bräunen.
6. Nudeln wenden und von der anderen Seite ebenfalls rösten.
7. Die Tomatenbrühe nach und nach zugeben und die Nudeln unter ständigem Rühren bzw. Wenden bissfest garen.
8. Inzwischen die Tomaten vierteln, Käse reiben oder hobeln und Basilikumblättchen abzupfen.
9. Spaghetti mit Tomaten, Käse und Basilikum anrichten und servieren

**Tipp:** Falls die Pfanne zu klein für die gesamte Menge ist, evtl. auf zwei Pfannen verteilen. Das Rezept funktioniert nur mit Spaghetti oder Spaghettini, also dünnen Nudeln. Alle anderen Nudelformen wie Penne oder Spirelli sind ungeeignet