

Spaghettini vom Grill



ZUTATEN (4 Personen)

Für die Tomatensauce

1 rote Chilischote
1 rote Paprika
200 g getrocknete Tomaten
2 Schalotten
4 junge Knoblauchzehen
50 ml Olivenöl
1 Aluschale ohne Löcher ca. 23 cm * 30 cm
Backpapier
200 g passierte Tomaten
1 EL Akazienhonig
Chili aus der Mühle
feines Salz

Für die Spaghettini:

250 g Spagettini
500 ml Geflügelfond
2 Aluschale ohne Löcher ca. 23cm * 30 cm
Backpapier
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
50 ml Olivenöl

ZUBEREITUNG

Tomatensauce

Die Schote der Länge nach halbieren, das Kerngehäuse entfernen und vierteln. Paprika vierteln, entkernen und würfeln. Die getrockneten Tomaten ebenso fein würfeln. Schalotten, Knoblauch schälen und würfeln. Das Olivenöl in der mit Backpapier ausgelegten Aluschale bei ca. 180°C direkt auf dem Grill erhitzen und Schalotten, Knoblauch darin anschwitzen. Chili, Paprika, Tomaten zugeben, kurz mitgaren und mit passierten Tomaten aufgießen. Deckel verschließen und für 10-12 Minuten köcheln lassen. Danach mit Honig, Chili aus der Mühle abschmecken und mit Salz verfeinern.

Spaghettini

Den Fond in die mit Backpapier ausgelegte Aluschale gießen und bei ca. 180 °C direkter Hitze, geschlossenem Deckel zum Kochen bringen. Während dessen Schalotten, Knoblauch schälen und würfeln. Das Olivenöl in der mit Backpapier ausgelegten Aluschale leicht erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen. Die Spaghettini zugeben nach und nach mit heißem Geflügelfond aufgießen, bis dieser vollständig aufgebraucht ist. Dabei gelegentlich umrühren. Die Blattpetersilie waschen, trocken schleudern, von den Stielen zupfen und grob in Streifen schneiden.

Zum Anrichten die Nudeln in 4 Teller verteilen, Sauce darüber gießen und mit Blattpetersilie verfeinern.