

# Spaghetti all'assassina

## Geschmorte Spaghetti nach Art der Mörderin

Für 4 Personen

### VORBEREITUNG

10 Min.

### KOCHZEIT

20 Min.

### ZUTATEN

1 Tube Tomatenmark (200 g)

feines Meersalz

3 getrocknete Chilischoten

2 Knoblauchzehen

3 EL natives Olivenöl extra

150 g Passata (Tomatenpüree)

500 g Spaghetti

5 Stiele glatte Petersilie

*Diese Spaghettizubereitung ist eine Spezialität aus Apulien, genauer aus Bari. Der skurrile Name müsste eigentlich all'Assassino lauten, da der Koch Enzo Francavilla aus Bari sie in den 1960er-Jahren erfunden haben soll, als er die Sauce aus Unachtsamkeit verbrannte (also „tötete“) oder – wie andere Quellen berichten – er von einem Restaurantgast gefragt worden sei, ob er ihn mit der scharfen Pasta umbringen wolle. Neben der Schärfe, die jeder selbst bestimmen kann, ist das Besondere an diesem Rezept, dass die Pasta nicht wie gewöhnlich in Wasser gekocht wird, sondern roh in der Pfanne in einem Tomatensud schmort und dabei karamellisiert und kross wird. Heute hat dieses Pastagericht Kultstatus in Bari, in ganz Italien und auch international – ein großartiges Zeugnis für die Raffinesse der italienischen Küche trotz minimaler Zutaten. Die Schärfe entspricht der Vorliebe der Apulier für Peperoncini: Das Peperoncino-Öl aus Bari ist ebenfalls berühmt-berüchtigt, die verarbeiteten Chilis werden in Apulien angebaut.*

Zuerst eine Art Tomatenbrühe aus Wasser und Tomatenmark zubereiten. Dazu das Tomatenmark in ca. 1 Liter kochendem Wasser auflösen und mit Salz abschmecken. Die Brühe warm halten. Die Chilis fein hacken. In einer großen, gusseisernen Pfanne, deren Durchmesser der Länge der Spaghetti entspricht, die Knoblauchzehen und Chilistücke in Olivenöl anrösten. Die Passata dazugeben und mit Salz abschmecken. Dann die rohen Spaghetti in die Pfanne legen. Behutsam mit einem Holzlöffel hin und her bewegen, bis die Pasta von dem Sugo bedeckt ist. Wenn die Nudeln am Pfannenboden kleben bleiben, was sie sollen, etwas Tomatenbrühe angießen. Wenn die Brühe ganz aufgenommen wurde, wieder etwas angießen. Die Spaghetti vorsichtig einmal wenden, so dass die Oberseite im Ganzen jetzt auf dem Pfannenboden schmurgelt. Diesen Prozess wiederholen, bis die Nudeln al dente sind. Sie sollen eine knusprige Konsistenz haben und etwas angebräunt sein, aber nicht angebrannt!

Die Petersilie fein hacken und über die fertigen Nudelteller streuen.

**TIPP** Wenn es auch einfach zu sein scheint: Dieses Rezept verlangt die ununterbrochene Aufmerksamkeit und den behutsamen Umgang mit der Pasta. Sie sollte nicht zu häufig bewegt werden, damit sie schmoren kann und die Aromen aufsaugt. Dazu empfiehlt sich ein Sangiovese aus den Marken, der zwar deutliche, aber weiche Gerbstoffe besitzt und angenehm nach roten Früchten (wie Brombeeren) und frischen Pflaumen schmeckt.

