



Fusilli alla napoletana

Zutaten für 4 Personen

- 100 g durchwachsener Speck
- 1 Flasche ORO di Parma Passata Rustica (400 ml) oder 1 Dose ORO di Parma passierte Tomaten Kräuter (425 ml) (dann benötigen Sie den Oregano nicht unbedingt)
- 1 Karotte
- 1 Stange Staudensellerie
- 1 - 2 EL ORO di Parma Tomatenmark mit Würzgemüse
- 100 g Ricotta
- 50 g geriebener Pecorino (oder Parmesan)
- 1 Zweig frischer Oregano
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ¼ l Weißwein
- 500 g Fusilli (Spiralnudeln)
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Verwendete Produkte



Schritt 1: Die Vorbereitung

Schneiden Sie den Speck in kleine Würfel. Schälen Sie Sellerie, Karotte, Zwiebel und Knoblauch und hacken alles in feine Stücke. Zerbröseln Sie den Ricotta und zupfen Sie die Oreganoblättchen ab.

Schritt 2: Die Tomatensauce

Alles was Sie eben fein gehackt haben, kommt jetzt in einen Topf und wird bei mittlerer Hitze zusammen mit dem Tomatenmark angebraten. Auf keinen Fall sollten Sie dabei das Rühren vergessen, sonst brennt Ihre Saucen-Basis an. Löschen Sie nach 2–3 Minuten mit dem Weißwein ab. Lassen Sie das Ganze ohne Hektik aufkochen und geben Sie die passierten Tomaten beziehungsweise die Passata Rustica dazu. Noch ein bisschen Pfeffer und Salz, dann darf Ihre Sauce eine ganze Weile köcheln, bis sie schön sämig ist, Sugo-sämig.



Schritt 3: Sugo als Saucenvariante

Um eine gute Tomatensauce zu machen, benötigen Sie ein bisschen Zeit. Manchmal muss es aber einfach schneller gehen. Dann können Sie ruhig mit fertigem Tomatensugo variieren. In diesem Rezept müssen Sie dann nur den Speck anbraten, ablöschen und das Sugo hinzufügen. Je nach Geschmack können Sie auch die Sugo-Variante mit Kräutern oder etwas schärfer (Arrabbiata) nehmen.

Schritt 4: Die Fusilli

Jetzt müssen die Fusilli nur noch gekocht werden. Dafür bringen Sie 3 l Salzwasser (1 TL Salz pro Liter) zum Kochen und garen die Fusilli darin nach Packungsangabe.

Schritt 5: Das Finale

Gießen Sie die Fusilli ab und vermischen sie – pronto, pronto – mit der Sauce. Jetzt nur noch 1 EL Pecorino, Ricotta und Oregano unterheben und servieren. Den restlichen Pecorino stellen Sie mit auf den Tisch. Wer will, darf sich bedienen – und wer will das nicht?