Spaghetti al forno

Spaghetti aus dem Ofen mit cremigem Provolone und leckerem italienischem Speck – herrlich!

Mittel | 4 Portionen | 40 min.



Spaghetti al forno mit original italienischem Provolone und Guanciale-Speck

So hast du Spaghetti noch nie gegessen: Schon während diese italienischen Spaghetti al forno mit italienischem Provolone und Guanciale-Speck im Ofen sind, entwickelt sich ein einfach himmlischer Duft!

Übrigens: Am besten eignet sich zum Aufrollen der Spaghetti-Nester eine große Fleischgabel. Weil das Pastagericht mit der Sauce noch einmal in den heißen Ofen kommt, sollten die Spaghetti etwas kürzer gekocht werden als sonst – extra al dente. Lass dich begeistern von deinem neuen Al-forno-Rezept mit fruchtiger Sauce, cremigem Käse und dem herzhaften Geschmack des kross gebratenen Specks.

Zutaten

500 g Spaghetti

150 g Pancetta oder Guanciale

150 g Provolone

¼ Bund Basilikum

80 g Pecorino

10 ml Weißwein (alternativ einen Schuss Zitronensaft)

1 Dose ORO di Parma Bio stückige Tomaten mit Basilikum

Olivenöl

Salz und schwarzer Pfeffer

Schritt 1: Die Vorbereitung

Dieses Rezept für köstliche italienische Spaghetti al forno beweist es: So himmlisch können Spaghetti sein. Zuerst kochst du dafür eine Sauce aus Guanciale (Guanciale ist ein luftgetrockneter Speck), Weißwein (alternativ einen Schuss Zitronensaft) und Tomaten. Parallel dazu wird die Pasta extra al dente gekocht und der Ofen schon mal vorgeheizt. Die gefüllten Spaghetti-Nester dürfen dann im Ofen ihr ganzes Aroma entfalten. Da läuft einem doch schon das Wasser im Munde zusammen... Also los geht's: Fülle einen großen Topf mit Wasser und setze ihn zum Kochen auf. Salze das Wasser sobald es kocht.

Schritt 2: Die Sauce zubereiten

Schneide für die fruchtig-herzhafte Sauce den italienischen Guanciale in mundgerechte Stücke. Erhitze etwas Olivenöl in einer Pfanne. Brate den Guanciale an. Wenn er schön kross ist, schaltest du die Hitze herunter. Nun Weißwein dazugeben und alles gut reduzieren. Das dauert ein paar Minuten. Anschließend gibst du die Tomaten hinzu und lässt die Sauce zehn Minuten köcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 3: Die Spaghetti kochen

Wenn das Wasser sprudelnd kocht, gibst du die Spaghetti hinzu. Wichtig: Nimm die Spaghetti noch extra al dente (bissfest) aus dem kochenden Wasser – also etwa 2 Minuten früher, als auf der Packung angegeben. Denn sie dürfen noch in der Sauce im Ofen weiter köcheln – ganz im Stil von Spaghetti al forno.

Schritt 4: Die Spaghetti-Nester formen

Gib die gekochten Spaghetti in eine große Schüssel. Vermenge Pasta und Tomaten-Guanciale-Soße gut miteinander. Drehe dann etwa sechs Pastanester aus den Spaghetti – das geht am besten mit einer Fleischgabel. Lege die leckeren Nester nebeneinander in eine flache Auflaufform. Gib die Provolone-Stückchen (Provolone ist ein halbfester bis fester italienischer Käse) jeweils in die Mitte der Pasta-Nester. Dann kommt die Sauce drauf – mit etwas geriebenem Pecorino – und die frischen Basilikumblätter. Nun kommt der Al-Forno-Part: Schiebe die Auflaufform für etwa 15-20 Minuten in den Ofen. Der Duft von Italien füllt nach kurzer Zeit deine Küche!

Schritt 5: Das Finale

Wenn der Käse leicht gebräunt ist, sind deine Spaghetti al forno fertig. Die Spaghetti-Nester lassen sich am besten mit einem Löffel und einer Gabel aus der Form heben. Lege unbedingt ein Holzbrett unter die Form! Sprenkele noch etwas Olivenöl über die Spaghetti, garniere mit ein paar frischen Basilikumblättern und dann heißt es auch schon: buon appetito!

Verwendete Produkte:



Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte