



Spaghettini „Diavolo“

<p><u>Für die Tomaten-Chilisauce:</u></p> <p>3 große rote Chilischoten 1 rote Paprika 200 g getrocknete Tomaten 2 Schalotten 4 Knoblauchzehen 50 ml Olivenöl 200 g passierte Tomaten 1 EL Akazienhonig Chili a.d. Mühle Salz</p>	<p>Die Schoten 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 einer Pfanne 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 (je nach Schärfeempfinden) abschmecken und mit Salz verfeinern.</p>
<p><u>Für die Spaghettini</u></p> <p>500 ml Geflügelfond Kochtopf Und weitere Pfanne 2 Schalotten 2 junge Knoblauchzehen 50 ml Olivenöl 250 g Spaghettini 1 Bund Blatt Petersilie</p>	<p>Den Fond im Kochtopf zum Kochen bringen. Während dessen Schalotten, Knoblauch schälen und würfeln. Das Olivenöl in einer hohen Pfanne 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 Blatt Petersilie waschen, trocken schleudern, von den Stielen zupfen und grob in Streifen schneiden. Zum Anrichten die Nudeln in 4 Teller verteilen, feurige Sauce darüber gießen und mit Blatt Petersilie verfeinern</p>

Einkaufsliste

<u>Spaghettini Diavolo</u>	
<p>3 große rote Chilischoten 1 rote Paprika 200 g getrocknete Tomaten 4 Schalotten 6 Knoblauchzehen 1 EL Akazienhonig Chili a.d. Mühle</p>	<p>500 ml Geflügelfond 50 ml Olivenöl 250 g Spaghettini 1 Bund Blatt Petersilie</p>