

Drunken Pasta: Das passiert, wenn du Spaghetti in Rotwein kochst

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

400 g Spaghetti
750 ml Rotwein
350 g Brokkoli
1 Knoblauchzehe
30 g Parmesan
1 Esslöffel Zucker
1 Esslöffel Olivenöl
Salz, Pfeffer

Spaghetti kochen kann ja jeder – hab ich mir gedacht. Es muss doch irgendetwas geben, das die beliebtesten aller Nudeln irgendwie besonders macht. Nach ein wenig Recherche bin ich im Internet auf einen amerikanischen Koch gestoßen, der mit seiner Idee einen riesen Trend in den USA ausgelöst hat. Sein grandioser Einfall: Nicht nur die Pastasauce mit Rotwein ablöschen oder verfeinern, sondern die Spaghetti direkt darin kochen.

Das Ergebnis sind tiefrote Nudeln, die auf dem Teller richtig viel hermachen. Viele Gerichte wie zum Beispiel eine klassische Bolognese, die mit Wein zubereitet werden, müssen oft stundenlang kochen, um ihr Aroma zu entwickeln. Doch die beschwipsten Spaghetti sind in nur

25 Minuten komplett zubereitet und bereit, aufgefuttert zu werden.

Die Nudeln haben einen beim ersten Bissen ungewöhnlichen, aber sehr leckeren, feinen Rotweingeschmack. Er ist nicht zu intensiv, da der Wein vorher 10 Minuten köcheln muss, damit der Alkohol verfliegt. Knackig grüner Brokkoli bringt einen schönen Farbkontrast auf den Teller und etwas Knoblauch sowie frisch geriebener Parmesan machen das Ganze zum absoluten Alleskönner.

Und wenn du am Wochenende noch nichts vor hast: Wie wäre es denn, deine Nudeln komplett selbst zu machen? Mit ein paar Tipps und Tricks gelingt dir richtig guter Pastateig und du kannst neben Bandnudeln auch Tortellini, Ravioli, chinesische Dumplings oder Lasagne selber machen.

Beschwipste Rotweinspaghetti mit Brokkoli und Parmesan - Das Rezept:



Beschwipste Spaghetti in Rotwein gekocht

- 1 -

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Drunken Pasta: Das passiert, wenn du Spaghetti in Rotwein kochst

Brokkoli waschen, in kleine Röschen schneiden und 3 Minuten blanchieren. Röschen mit einer Schaumkelle aus dem Kochwasser nehmen und in ein Eisbad geben, um den Garprozess zu stoppen.

- 2 -

Spaghetti im Kochwasser vom Brokkoli 3-4 Minuten kochen. Abgießen und unter fließendem, kaltem Wasser abschrecken.



- 3 -

Wein und Zucker in den leeren Topf geben und bei starker Hitze 8-10 Minuten kochen lassen. Topf nicht abdecken, damit der Alkohol verdampfen kann. Gelegentlich umrühren.



- 4 -

Während der Wein kocht, 1 EL Olivenöl in einer Pfanne

erhitzen. Knoblauch schälen, fein hacken und 2-3 Minuten anbraten. Brokkoli dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 2-3 Minuten braten.

- 5 -

Nudeln dazugeben und mit Rotwein verrühren. Hitze reduzieren und unter stetigem Rühren 5-6 Minuten köcheln lassen, bis die Nudeln den Rotwein komplett aufgenommen haben



- 6 -

Brokkoli dazugeben, unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit frisch geriebenem Parmesan servieren.

