

Pappardelle mit Harissa, schwarzen Oliven und Kapern

887

Typ: Pasta

Quelle: Ottolenghi: Simple, S. 200

Bemerkungen: Pappare bedeutet »verschlingen« auf italienisch und genau das ist das Schicksal dieses Gerichts (besonders bei Tara zu Hause, wo ihr Mann es meist sonntagsabend zubereitet). Ich mag es gern feurig, aber die Harissa-Dosis lässt sich problemlos reduzieren. Wer möchte, kann die Sauce bis zu 3 Tage im Voraus zubereiten und bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

Die Nudeln schmecken sehr ähnlich der Pasta Puttanesca aus dem Ofen (Rezept 730). Tolle Kombination, auch aufgewärmt.

Zutaten Für 4 Personen
2 EL Olivenöl
1 große Zwiebel, in dünne Ringe geschnitten (220 g)
3 EL Rosen-Harissa (je nach Marke bis zu 50% mehr oder weniger; siehe Seite 313) (45g)
400 g Kirschtomaten, halbiert
55 g entsteinte Kalamata-Oliven, halbiert
20 g sehr kleine Kapern (z. B. Nonpareilles)
15 g Petersilie, grob gehackt
500 g Pappardelle (oder andere breite Bandnudeln)
120 g griechischer Joghurt
Salz

Rezept:

1. Das Öl in einer großen Pfanne (zu der es einen passenden Deckel gibt) bei mittlerer bis hoher Temperatur erhitzen. Sobald es heiß ist, die Zwiebelringe hineingeben und 8 Minuten anbraten, bis sie weich und goldbraun sind; gelegentlich umrühren. Harissa, Tomaten, Oliven, Kapern und ½ TL Salz hinzufügen und 3-4 Minuten unter häufigem Rühren mitgaren, bis die Tomaten langsam zerfallen. Nun 200 mL Wasser unterrühren, sobald die Mischung kocht, die Hitze herunterschalten und die Sauce zugedeckt weitere 10 Minuten köcheln lassen. Den Deckel abnehmen und die Sauce noch 4-5 Minuten eindicken lassen. Zuletzt zwei Drittel der Petersilie unterrühren und den Topf beiseitestellen.
2. Inzwischen in einem großen Topf reichlich gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die Pappardelle hineingeben und nach Packungsangabe al dente kochen. Gründlich abtropfen lassen.
3. Die Pasta zurück in den Topf geben, die Harissa-Sauce und 1 Prise Salz hinzufügen und alles sorgfältig vermengen. Auf vier tiefe Teller verteilen, mit einem Löffel Joghurt und der restlichen Petersilie (5 g) garnieren und heiß servieren.