



PASTA MIT ‘NDUJA WURST UND ROTEN ZWIEBELN



Für 4 Personen

ZUTATEN

320 g Fileja Pasta
100 g ‘Nduja Wurst (aus Spilinga)
1kg Kirschtomaten oder
800 g Passata
100 g rote Zwiebeln (aus Tropea)
50ml reines Olivenöl
1 Prise Salz
8 Basilikumblätter

zum Abschmecken:

Kalabrischer Pecorino Käse, der zum Schluss frisch auf die Pasta gerieben wird.

ZUBEREITUNG

Zwiebeln schälen, längs halbieren und in längliche schmale Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Zwiebelstreifen bei sehr niedriger Hitze 15 Minuten anbraten. Kirschtomaten halbieren (oder Passata verwenden) und in die Pfanne geben, sobald die Zwiebeln weich sind.

Sauce etwas einkochen lassen und ‘Nduja Wurst dazugeben und bei mittlerer bis niedriger Hitze einschmelzen lassen. Je nach Geschmack mit Salz nachwürzen, einige Basilikumblätter mit den Händen zerpfücken und dazugeben. Gut umrühren und die Hitze abschalten.

Einen großen Topf Wasser mit etwas Salz aufkochen und die Fileja Pasta dazugeben. Kochzeit je nach Packungsaufschrift beachten, allerdings soll die Pasta noch sehr al dente sein, wenn man sie abgießt.

Abgessene Pasta in die Pfanne mit der Sauce geben und gut vermischen.

Pasta mit frisch geriebenem Pecorino Käse aus Kalabrien und einigen Basilikumblättern servieren



SONIAS FOOD MEMORY

Obwohl ich in der norditalienischen Lombardei geboren wurde, trage ich zwei weitere Identitäten in meiner Brust: die eine ist mit Kalabrien verbunden, die andere mit Trentino Alto Adige. Beide Regionen haben sehr unterschiedliche kulinarische Traditionen, gleichzeitig teilen sie die Leidenschaft für regionale Spezialitäten. Für dieses Rezept habe ich zwei Zutaten ausgewählt, die aus Kalabrien kommen: ´Nduja und Fileja.

´Nduja ist eine Rohwurst, deren rote Farbe auf den Geschmack hindeutet: sie ist wirklich würzig! ´Nduja ist aus Spilinga, aber wird inzwischen in ganz Kalabrien gegessen. Sie wird wegen ihrer besonderen Mischung aus Gewürzen und scharfer kalabrischer Chili geschätzt. Ich koche gerne mit ´Nduja für einen überraschenden Twist oder um beispielsweise Fischgerichte aufzupeppen.

In meinem Kochbuch fehlte noch ein Hauptgericht und ich hatte die Idee, dass ´Nduja ideal zu Fileja passt. Fileja ist eine kalabrische Pasta, die mit der Hand geformt wird. Durch die Form und die Beschaffenheit der Pasta kann sie die Sauce ideal aufsaugen. Dieses farbenfrohe Gericht kombiniert meine Lieblingsgeschmäcker aus Kalabrien.