

Winzer-Rezepte aus Übersee

Karim Mussi aus Argentinien empfiehlt

Pasta con pancetta

& Qaramy Cabernet Sauvignon

Zutaten (für 4 Personen)

500 g Rigatoni
250 g geräucherter Speck
2 mittelgroße Zwiebeln
3 Stangen Sellerie
2 Peperoni
4 große Tomaten
100 ml Rotwein
Frische Basilikumblätter
1 EL Speiseöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Tomaten in hohen Topf geben, mit kochendem Wasser überbrühen und zur Seite stellen.

Vom geräucherten Speck Schwarte und Knorpel entfernen. Speck in 0,5 cm kleine Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Selleriestangen putzen, Fäden abziehen und klein würfeln. Peperoni entkernen und klein hacken.

Tomaten aus dem heißen Wasser nehmen, enthäuten, entkernen und in 1 cm große Stücke schneiden.

In einem Tiegel 1 EL Öl erhitzen. Speck, Zwiebeln, Sellerie und Chili darin bei mittlerer Hitze 10 Minuten ohne Deckel schmoren. Ab und zu umrühren. Mit 100 ml Rotwein ablöschen. Nach 1 Minute Tomatenwürfel dazugeben, 20 Basilikumblätter mit der Hand grob zerrupfen und dazu geben. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Hitze reduzieren und 20 Minuten mit geschlossenem Deckel bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Pasta in gesalzenem Wasser »al dente« kochen, abgießen und mit der Pancetta Sauce auf warmen Tellern anrichten. Mit frisch gemahlenem Pfeffer und Basilikumblättern servieren.

Zu dieser deftigen Pasta empfiehlt Karim Mussi den Qaramy Cabernet Sauvignon.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de