

Informationen zur Sendung vom 21.07.2026

Pasta Asciutta

Von Ulla Scholz

Zutaten (2 Portionen)

250 g Bandnudeln, Linguine oder Spaghetti
250 g Rinderhack
100 ml Weißwein
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
200 g Staudensellerie
1 Möhre
2 EL Tomatenmark
Salz
Pfeffer
Oregano
ca. 300 g Tomatenstücke
Olivenöl
Spritzer Essig oder Zitrone

Außerdem

Geriebener Parmesan
Frisches Basilikum

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch schälen. Die Zwiebeln fein würfeln, den Knoblauch hacken. Die Möhre und den Sellerie putzen und ebenso in kleine Würfel teilen. Alles kurz zur Seite stellen.

In einer Pfanne das Öl erhitzen, das Hackfleisch hineinbröseln und von allen Seiten anbraten. Die Zwiebeln zugeben, auch kurz anschwitzen und das Tomatenmark einrühren. Noch etwas braten und die Masse mit Tomatenstücken und Wein ablöschen.

Das restliche Gemüse und den Knoblauch unter die Hacksauce mischen. Gewürzt wird mit Salz, Pfeffer und Oregano. Auf niedriger Herdtemperatur – bei geschlossenem Deckel – circa 40 Minuten garen. Kocht zu viel Flüssigkeit ein, kann etwas Wasser oder Brühe nachgeschüttet werden.

Unmittelbar vor dem Essen wird die Pasta nach Packungsanleitung gekocht. Die Nudeln in reichlich Salzwasser kochen und später nur abgießen. Etwas Kochwasser auffangen, damit kann man die Pasta-Sauce verlängern.

Anrichten

Die Pasta noch einmal mit ein wenig Zitrone oder Essig abschmecken, auf Tellern verteilen und die Sauce auftragen. Mit reichlich Parmesankäse bestreuen und mit Basilikumblättchen garnieren.

Informationen zur Sendung vom 21.07.2026

Pasta Asciutta

Von Ulla Scholz

Ullas Küchentipps

Pasta in den 1980er-Jahren

Pasta Asciutta

Pasta Asciutta kam mit einer Art Bolognese-Sauce daher – hatte damit aber wenig zu tun. Man gab zum Hackfleisch irgendwelches Gemüse und Tomaten dazu. In Italien ist Pasta Asciutta kein Gericht, sondern eine Zubereitungsart. Es handelt sich immer um Hartweizengrieß-Pasta, die gekocht und abgeschüttet mit einer beliebigen Sauce vermischt wird. Die Pasta „Schuta“ ist Geschichte. Es sind Spaghetti Bolognese, die blieben. Leider ist auch das Gericht bis heute mit einem Fehler behaftet: Die Bologneser Sauce wird im Original mit Bandnudeln serviert.

Spaghetti Carbonara

Damals war die Zubereitung „Carbonara“ in vielen deutschen Küchen beliebt. Man kochte die Sauce mit reichlich Sahne, Kochschinken oder Bauchspeck, Parmesankäse und Erbsen. Die Spaghetti dazu wurden nach dem Garen abgespült. Die Sauce haftete nicht an der Pasta, sondern schwamm unten im Teller. Die Deutschen wussten zum Leidwesen der Italiener noch nicht, wie italienische Küche richtig geht. Es war mehr der Spaß an Neuem, der zu der Zeit im Vordergrund stand.

Spaghetti Carbonara – so geht es richtig

SWR4-Koch Jörg Ilzhöfer beschreibt hier (<https://www.swr.de/leben/rezepte/rezept-spaghetti-carbonara-102.html>), wie eine original italienische Sauce zu Spaghetti Carbonara gekocht wird.

Gutes Gelingen und viel Vergnügen wünscht Ihnen Ulla Scholz!