

Hier und heute



Maccheroni mit Rauchpaprikasugo und Pecorinocreme

Würzig und herrlich cremig wird es mit frischer Maccheroni. Lars Middendorf serviert sie in fruchtigem Tomatensugo mit Knoblauch und Rauchpaprika.

Das Rezept

von Lars Middendorf für vier Personen

Zutaten

- 500 g Maccheroni
- 3 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen
- 2 TL geräuchertes Paprikapulver
- 800 g passierte Tomaten
- 150 g Pecorino Romano, fein gerieben
- 150 ml Sahne oder Pasta-Kochwasser
- schwarzer Pfeffer
- Thymian

Zubereitung

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen, darin die Zwiebeln langsam glasig dünsten. Den Knoblauch hinzugeben und kurz ziehen lassen. Rauchpaprika und optional Tomatenmark ebenfalls kurz anrösten (nur 20–30 Sekunden!).

Mit passierten Tomaten auffüllen. Ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Pecorinocreme die Sahne leicht erwärmen. Dann den fein geriebenen Pecorino unterrühren, bis eine glatte Creme entsteht. Mit Pfeffer abschmecken.

Die Maccheroni al dente kochen. Dann mit dem Sugo vermengen. Die Pecorinocreme als Kleckse auf dem Sugo anrichten.