

Spaghetti ajo e ojo

Die Römer sagen nicht Aglio e Olio, sondern Ajo e Ojo und sprechen dies als ein Wort aus: AJOEJO!

La Mise en Place:

1 Frühlingszwiebel, 4 Knoblauchzehen, 3 Tomaten, 3 Knoblauchzehen, 1 Hdv. gemischte Kräuter (z. B. Basilikum, Petersilie, Majoran, Oregano und Thymian), Parmesan, Olivenöl, Pfeffermühle, 180 g Spaghetti, ½ dl Olivenöl, 1 grosszügiges Stück Butter, Muskat

Die Vorbereitung:

Das schöne Grün der Frühlingszwiebel und die Zwiebel selbst in feine Ringelein schneiden. 1 Knoblauchzehe in Würfelchen schneiden. Tomaten schälen und würfeln. Restlichen Knoblauch ganz fein schneiden. Kräuter fein schneiden und Parmesan reiben.

Die Zubereitung am Herd:

In einem Topf Olivenöl erhitzen und die Frühlingszwiebel und den gewürfelten Knoblauch darin goldgelb dünsten. Tomaten zufügen, mit Pfeffer bestreuen, kurz durchschwenken und beiseite stellen.

Spaghetti im sprudelnden Wasser al dente kochen und abgiessen.

In einem Brattopf restlichen Knoblauch und Olivenöl bei kleiner Hitze so lange anziehen, bis er betörend duftet, die noch kochend heissen Spaghetti sowie Butter zufügen, mit Pfeffer und 1 Spur Muskat würzen, die Kräuter untermischen, gleichzeitig die Spaghetti mit zwei grossen Gabeln hochziehen, damit sie sich mit den würzigen Zutaten innig verbinden.

Die Vollendung:

Die sautierten Tomaten kurz erhitzen, in Teller anrichten, die Spaghetti auf das Tomatenbett setzen und mit Parmesan bestreuen.

