



Spaghetti allo Scammaro

2 Portionen

Zutaten:

Mise en Place:

200 g Vollkornspaghetti

Gut gesalzenes Pastawasser zum Kochen bringen. Pasta etwa 2–3 Minuten vor Ende der Garzeit aus dem Wasser. Pastawasser auffangen.

30 g Pistazien oder Mandeln

Pistazien/Mandeln in einer Pfanne ohne Öl 1–2 Minuten rösten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

2 EL Olivenöl
100 g Semmelbrösel

2 EL Olivenöl in die heiße Pfanne geben, Semmelbrösel bei mittlerer Hitze unter Rühren 2–3 Minuten goldbraun toasten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

2 EL Olivenöl
2 Zehen Knoblauch (in Scheiben schneiden)
50 g Kalamata Oliven (entkernen, grob schneiden)
40 g Sultaninen
15-20 g Kapern (2 EL)

Das restliche Öl in die Pfanne geben, Sultaninen, Kapern, Oliven, Knoblauch und Pistazien/Mandeln hinzufügen und 1–2 Minuten sautieren. Etwa 150 ml Pastawasser hinzugeben. Bei niedriger Hitze sieden lassen.

Spaghetti in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze al dente garen. Bei Bedarf nach und nach etwas mehr vom Nudelkochwasser hinzufügen.

Ist die Pasta al dente, die Hitze erhöhen und die Hälfte der gerösteten Semmelbrösel hinzufügen. Diese saugen noch etwas Sauce auf, also nicht zu wenig Wasser hinzugeben.

2-3 Zweige Petersilie oder Basilikum
Salz

. Pfanne vom Herd nehmen und mit den der Hälfte der übrigen Semmelbröseln und etwas gehacktem Basilikum oder Petersilie vermengen. Auf einem Teller anrichten, mit extra Semmelbröseln und etwas Olivenöl toppen und sofort servieren.

Viel Spaß beim Nachkochen!