



hr1-DOLCE VITA

**Ingo Bockler**

## **Spaghetti mit Sommerpilzen und Kräutern im eigenen Sud**

### **ZUTATEN**

120 ml Olivenöl

2 Schalotten, fein gewürfelt

1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt

1 Stück rote Chili, fein gewürfelt

300 g frische, feste Sommersteinpilze (Ersatz: Pfifferlinge oder Goldkämpchen),  
küchenfertig, nicht zu fein gewürfelt

Salz, Schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Zitronensaft

160 g Datteltomaten

1 Prise Zucker

40 g Kapern, extra fein

Basilikum, Estragon, Kerbel, Blatt Petersilie und Thymian, nicht zu fein geschnitten

400 g Spaghetti

60 g geriebener Parmigiano Reggiano

60 g Rucola

Gehobelter Parmigiano Reggiano und 2 EL geröstete Pinienkerne zum Garnieren

### **ZUBEREITUNG**

60 ml Olivenöl in einer Kasserolle erhitzen und die Schalotten mit dem Knoblauch darin glasig anschwitzen. Chili und die gewürfelten Pilze zufügen. Vom Herd nehmen, rasch mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen, etwa 80 ml Wasser zufügen und mit einem passenden Deckel verschließen. Nochmals kurz auf den Herd schieben und wenn das Wasser zu kochen beginnt wieder herunternehmen. Mit Deckel abgedeckt abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Datteltomaten waschen, putzen und halbieren. Mit etwas Salz, Zucker und Pfeffer würzen und im Ofen bei 100 °C mit etwas Olivenöl zusammenschrumpeln lassen.

Die Pilze über ein Sieb abschütten und den Fond mit einer Kasserolle auffangen. Die Kapern und Kräuter zu den Pilzen geben und abschmecken. Die Spaghetti al dente kochen.



hr1-DOLCE VITA

Den Fond in einer großen, flachen Kasserolle aufkochen und mit Olivenöl verrühren. Abschmecken. Die Spaghetti mit den Pilzen und den Kräutern zum heißen Fond geben, kurz erhitzen und den geriebenen Parmigiano einstreuen.

Mit der Gabel die Portionen aufdrehen und saftig mit Pilzen in Pastatellern anrichten.

Die Datteltomaten darüber verteilen, den mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Olivenöl abgeschmeckten Rucola auf die Spaghetti geben und die Käsehobel und Pinienkerne darüber streuen.