

Spaghetti nach der Art von Ascona

Ein kleines, feines und rasch zubereitetes Essen sind Spaghetti, wie man sie in Ascona, aber auch anderswo, mag und macht.

Man benötigt für 4 Personen:

400 Gramm Geschnetztes vom Kalb oder klein geschnittene Hühnerbrust

500 Gramm Spaghetti

50 Gramm Butter

2 EL Olivenöl, kalt gepresst (extra vergine), wenn es geht, italienisches Öl

100 Gramm frische Champignons (oder, wenn vorhanden, typisch für das Tessin allgemein, frische Steinpilze) geputzt und in Scheiben geschnitten

100 Gramm roher Tessiner Schinken oder Parmaschinken, in dünne Streifen geschnitten

4 mittelgroße, geschälte Tomaten, ggf. aus der Dose (sog. Pelati), in kleine Stücke geschnitten

1 Knoblauchzehe, geschält und in dünne Scheiben geschnitten

1 mittelgroße Zwiebel, klein gewürfelt

4 Stengel frischen Oregano (je ca. 10 cm lang), klein geschnitten; wenn frischer nicht vorhanden, dann reichlich getrockneten und gerebelten Oregano

Petersilie, klein gewiegt

Harter Vollfettkäse, fein gehobelt, z.B. Sbrinz, Parmiggiano oder Grana Padano

(Beim Käse scheiden sich die Geister. Empfohlen wird oft geriebener Parmesan oder der schweizerische Sbrinz. Sbrinz ist ebenfalls ein besonders harter Vollfettkäse. Ich empfehle, nach Möglichkeit keinen bereits geriebenen Käse zu kaufen, da er meiner Meinung nach schon Aroma verloren hat. Nehmen Sie lieber ein Stück Parmesan, Sbrinz oder, ähnlich wie der Parmesan, einen Grana Padano, also einen Hartkäse am Stück und hobeln selbst mit dem Messer hauchdünne Käsescheiben ab. Das sieht hübsch aus, geht flott und solche gehobelten Käsescheiben schmecken übrigens auch hervorragend im Blattsalat, über Tomaten oder einfach zum Naschen während des Kochens 😊).

Salz

Pfeffer, am besten Pepe Valle di Maggia (Näheres zu diesem Pfeffer siehe auch auf unserer Homepage [hier](#))

Und so geht es:

Das Fleisch in einer Pfanne in der Butter je nach Dicke ca. 5 Minuten braten, dabei in der Pfanne wenden. Dann das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

In der Pfanne im noch vorhandenen Jus nun die klein gewürfelte Zwiebel glasig dünsten, dann Schinken, Tomaten, Champignons und Knoblauch zugeben. Ca. 10 Minuten köcheln, salzen, nur leicht peffern, den frischen bzw. getrockneten Oregano einstreuen.

Dann wieder das Fleisch und einen Teil der Petersilie dazu geben, erhitzen.

Parallel dazu die Spaghetti in kochendem Salzwasser garen, bitte **al dente**, also noch bissfest!

Wasser von den Spaghetti abschütten, unter die Spaghetti das Olivenöl mischen.

Spaghetti auf Tellern anrichten, darauf die Sauce mit dem Fleisch, darauf etwas Pepe di Valle Maggia streuen (deswegen vorher nicht zu stark pfeffern), darauf einige Scheiben fein gehobelten Parmiggiano (oder anderen Hartkäse, siehe oben) und mit dem Rest der Petersilie garnieren.



Guten Appetit wünschen Ihnen Dorothee und Gerd Winkler !