



Pasta alla Vesuviana (One Pot, ehrlich und direkt)

Pasta alla Vesuviana ist genau das, was man will, wenn man wenig Zeit, aber Lust auf richtig gutes Essen hat. Ein Topf, einfache Zutaten, maximaler Geschmack. Das Gericht kommt aus der süditalienischen Logik: erst Röstaromen, dann Tomate, dann Pasta direkt in die Sauce – fertig. Kein Chichi, kein Abgiessen, kein Extratopf. Scharf, salzig, cremig, ein bisschen chaotisch – wie Neapel selbst.

Zutaten (2 Portionen)

Beliebige Pasta (z. B. Mezze Maniche, Rigatoni, Fusilli), ca. 180–200 g

1 Zwiebel, halbiert und in Würfel geschnitten

2 Knoblauchzehen, fein geschnitten

1 EL Chiliflocken (oder nach Schmerzgrenze)

Olivensöl zum Andünsten

Ca. 70 g Oliven (schwarz, entsteint)

1 EL Kapern

1 Dose Pelati-Tomaten

Ca. 2 dl Wasser

½ Kugel Mozzarella

Salz nach Bedarf

Zubereitung

1. In einem grossen Topf grosszügig Olivenöl erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Chiliflocken bei mittlerer Hitze andünsten, bis sie einen guten Duft verströmen und eine schöne Farbe annehmen.
2. Oliven und Kapern dazugeben, kurz mitrösten.
3. Pelati-Tomaten in den Topf geben, leicht zerdrücken. Wasser dazugießen, einmal umrühren.
4. Die trockene Pasta direkt in den Topf geben, salzen, Deckel drauf und etwa 10 Minuten köcheln lassen; und gelegentlich umrühren.
5. Deckel abnehmen und weitere 2–4 Minuten offen köcheln lassen, bis die Pasta al dente ist und die Sauce schön dick geworden ist.
6. Topf vom Herd ziehen, die halbe Kugel Mozzarella grob zerzupfen, unterrühren, kurz schmelzen lassen.
7. Abschmecken, servieren, fertig.

Weinempfehlung

**Fantini Montepulciano
d'Abruzzo DOC**

<https://www.denner.ch/de/weinshop/fantini-montepulciano-d-abruzzo-doc-p1028300>

