



Bits & Bites of natural food
and adventurous travels

PASTA PATATE, NUDELN MIT KARTOFFELN

Zutaten für 2 Personen als Hauptmahlzeit

- 140 Gramm eher kleine Pasta - bei mir sizilianische Casarecce
- 1 grosse Schalotte
- 2 grosse festkochende Kartoffeln
- ca. 15 Esslöffel Tomatensugo - bei mir selbstgemachter Tomatensugo aus Bio-Tomaten. Es ist eher dünnflüssig. Ich habe mit Löffeln abgemessen, wie viel Mililiter es sind, weiss ich nicht mehr
- ca. 1 Teelöffel Selleriesalz
- Pfeffer
- Olivenöl
- Pecorino, Sbrinz, Parmesan oder einen anderen Hartkäse zum Bestreuen

1. Schalotte vierteln und in feine Scheiben schneiden
2. Kartoffeln in Würfel - ca 1 x 1 cm - schneiden
3. Olivenöl in in einer Pfanne mit breitem Boden erhitzen
4. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen
5. Schalotte bei mittlerer Hitze andünsten
6. Kartoffelwürfel dazugeben und unter ständigem Rühren anbraten - sie sollten aber keine Farbe nehmen
7. Pasta in Salzwasser die Hälfte der angegebenen Zeit kochen - Casarecce haben eine Kochzeit von 9 Minuten. Ich habe sie 5 Minuten gekocht
8. in der Zwischenzeit das Tomatensugo zu den Kartoffeln geben und weiter rühren
9. Nudeln mit einem Siebschöpfer direkt in die Pfanne mit den Kartoffeln geben
10. soviel Pastawasser dazugeben, dass die Nudeln bedeckt sind
11. wenn nötig immer wieder Pastawasser dazugeben
12. so lange kochen bis die Nudeln al dente und die Sauce schön sämig sind. Das dauert einige Minuten. Die Kartoffelwürfel sind dann auch durch
13. mit Hartkäse servieren

Diese Pasta Patate schmecken wunderbar würzig. Ein Gericht das sehr schnell zubereitet ist.

Tipp: wenn man mehr Sauce möchte, kann man die Flüssigkeitsmenge nach Belieben variieren und mehr Tomatensugo und Pastawasser verwenden.