

75 – Orecchiette mit Tomatensauce

Hintergrund zum Rezept

Bei unserer Apulien-Reise 2025 haben wir die Orecchiette-Nudeln kennengelernt. Sie heißen so, weil sie die Form von Öhrchen haben. Gleich nach der Rückkehr habe ich ein eigenes Rezept ausprobiert, das uns so gut geschmeckt hat, dass wir es einen Platz in meiner Rezeptsammlung gefunden hat. Die unten angegebenen Mengen sind für eine kleine Zwischenmahlzeit oder als Vorspeise gedacht.

Zutaten für 2 Personen

- 50 g Orecchiette-Nudel (angegeben werden i.d.R. 15-18 Minuten Kochzeit)
- 1-2 EL gutes Olivenöl
- 1 (mittel-)große Tomate
- 1 kleine Schalotte, fein gehackt
- 2-3 EL diverse Kräuter: Oregano, Petersilie, Estragon (klein gehackt)
- ½ EL Tomatenmark
- 1 TL Kapern, falls zur Hand
- ¼ Chilischote, klein gehackt ohne die Kerne (alternativ etwas Sambal Olek o. ähnliches)
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Die Nudeln in Salzwasser etwas weniger als auf der Packung angegeben, also i.d.R. 12-15 Minuten, kochen. Diese Nudelart braucht etwas länger, bis sie weich wird und soll später noch zusammen mit der Tomatensauce fertigkochen.

Zwiebelstücke in 1 EL Olivenöl andünsten. Tomatenhaut abziehen und klein hacken. Die Tomaten zusammen mit dem restlichen Öl, den Kräutern, Tomatenmark, Chilischote und Kapern ca. 5-6 Minuten kochen. Die Nudeln mit etwas Kochwasser dazu geben und etwas einkochen lassen, bis die Sauce sämig und die Nudel durch sind.

Mit einem guten Glas Wein servieren!

K.M. - Stand: 21.06.2025