



Screenshot vom Video auf fudehouse.com/post/21280882611

Basic Pasta sauce

nach Jeffrey de Picciotto

Zerkleinerten Knoblauch

(gehackt, gepresst - jeder, wie er mag; ich persönlich bevorzuge gehackt; das Rezept funktioniert übrigens auch sehr gut mit Knoblauchpaste) in

Olivenöl

anschwitzen. Wenn er leicht gebräunt ist, mit

Weißwein

ablöschen. Kleingehackten

Chili

(ich nehme den getrockneten, geschroteten) hinzufügen, die Flüssigkeit einkochen.

Währenddessen die

Spaghetti

o.ä. kochen.

Kalte Butter

der Sauce hinzufügen, ca. eine Minute köcheln.

(Eiskalte Butter habe ich immer in ca. 25-gr-Portionen im Gefrierfach - man weiß nie, wann man mal spontan eine Sauce „montieren“ = binden muß...)

Fertige Spaghetti hineintun, ebenfalls etwas Nudelwasser.

Frische Petersilie

darüberstreuen.

Dazu frisch geriebenen

Parmesan

reichen.

Fertich.

Göttlich.

Ohne Worte.

Jeffrey de Picciotto ist ein hoch-engagierter New Yorker Metzger, der auf seinem Blog fudehouse.com ein paar begnadete Kochanleitungen als Videos eingestellt hat.

Als Ehefrau eines nahezu manischen Alio-Olio-Liebhabers bin ich glücklich, hiermit endlich eine etwas leichtere Sauce zu haben, die ihm schmeckt und mir auch...

Sie kann als Grundlage - eben *basic!* - für alle möglichen köstlichen Pasta-Experimente dienen.