

## Spaghettini „Diavolo“ ohne Wasser vom Grill

Rezept für 4 Personen

### Für die Tomaten- Chilisauce:

3 große rote  
Chilischoten  
1 rote Paprika  
200 g getrocknete  
Tomaten  
2 Schalotten  
4 junge Knoblauchzehen  
  
50 ml Olivenöl  
1 Aluschale ohne Löcher  
ca. 23 cm\* 30 cm  
  
200 g passierte Tomaten  
1 EL Akazienhonig  
Chili a.d. Mühle  
feines Salz

Die Schoten der Länge nach halbieren, das Kerngehäuse entfernen und vierteln. Paprika vierteln, entkernen und würfeln. Die getrockneten Tomaten ebenso fein würfeln. Schalotten, Knoblauch schälen und würfeln. Das Olivenöl in der Aluschale bei ca. 180°C direkt auf dem Grill erhitzen und Schalotten, Knoblauch darin anschwitzen. Chili, Paprika, Tomaten zugeben, kurz mitgaren und mit passierten Tomaten aufgießen. Deckel verschließen und für 10-12 Minuten köcheln lassen. Danach mit Honig, Chili a.d. Mühle abschmecken und mit Salz verfeinern.

### Für die Spaghettini:

500 ml Geflügelfond  
1 Aluschale ohne Löcher  
ca. 23cm\* 30 cm  
  
2 Schalotten

Den Fond in die Aluschale gießen und bei ca. 180 °C direkter Hitze, geschlossenem

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

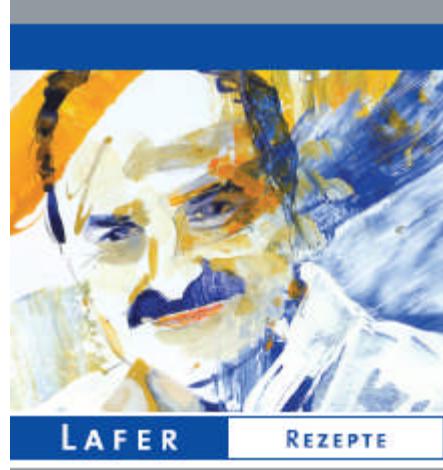
Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental  
Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer  
www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

© Johann Lafer

LA FER

TABLE D'OR



2 junge Knoblauchzehen  
50 ml Olivenöl  
1 Aluschale ohne Löcher  
ca. 23 cm\* 30 cm  
250 g Spaghettini

Deckel zum Kochen bringen.

Während dessen Schalotten, Knoblauch schälen und würfeln. Das Olivenöl in der Aluschale leicht erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen. Die Spaghettini zugeben nach und nach mit heißem Geflügelfond aufgießen bis dieser vollständig aufgebraucht ist. Dabei gelegentlich umrühren.

1 Bund Blattpetersilie

Die Blattpetersilie waschen, trocken schleudern, von den Stielen zupfen und grob in Streifen schneiden.

Zum Anrichten die Nudeln in 4 Teller verteilen, feurige Sauce darüber gießen und mit Blattpetersilie verfeinern.

## FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafers Table d'Or GmbH · Hauptstraße 3 · 55452 Guldental  
Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · Fax: 0 67 07 - 94 95-45

Amtsgericht Bad Kreuznach · HRB Nr. 34 44 · Sitz Guldental · Geschäftsführer: Johann Lafer  
www.johannlafer.de · e-mail: tabledor@johannlafer.de

© Johann Lafer

LA FER

TABLE D'OR