

Römische Spaghettata “Straccetti con Rughetta”

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
2 Portionen

Zutaten

250 g Rinderhüfte
100 g Zwiebeln
1 kleine Dose geschälte Tomaten (400 g)
1 Bund Rucola
Salz und Pfeffer
3 EL Olivenöl
1/2–1 EL Zucker
2–3 TL Bolo Spice (fruchtig-scharfe Gewürzmischung)
250 g Spaghetti
ca. 50 g frisch geriebener Pecorino

250 g Rinderhüfte waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und ca. 30 Minuten Raumtemperatur annehmen lassen. Dann das Fleisch quer zur Faser in ca. 3 mm dünne Streifen schneiden.

100 g Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. 1 kleine Dose geschälte Tomaten abgießen, dabei den Saft auffangen. Die Tomaten würfeln. 1 Bund Rucola waschen, trocken schütteln und die groben Stiele entfernen. In einem großen Topf reichlich Wasser mit 1 TL Salz für die Spaghetti zum Kochen bringen.

In einer hohen Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen. Die Fleischstreifen darin auf beiden Seiten knusprig braten. Mit 2–3 TL Bolo-Spice und Salz würzen, die Gewürzmischung kurz anbraten. Das Fleisch in eine Schüssel umfüllen und beiseite stellen.

Die Zwiebel mit 1 EL Olivenöl in die Bratpfanne geben und anschwitzen. Mit 1/2–1 EL Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen. Mit dem Tomatensaft ablöschen und die Tomatenwürfel untermischen. Bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen, eventuell noch etwas Wasser zufügen.

Inzwischen 250 g Spaghetti im kochenden Wasser 8–10 Minuten bissfest garen. 1 kleine Schöpfkelle Nudelwasser zur Tomatensauce geben und die gebratenen Fleischstreifen in die Sauce legen.

Die Spaghetti abgießen und tropfnass unter die Tomatensauce mischen. Zugedeckt kurz ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Rucola unterheben. In 2 vorgewärmten Tellern anrichten. Den frisch geriebenen Pecorino getrennt dazu servieren.