

Winzer-Rezepte aus Übersee

Liza Goodwin aus Südafrika empfiehlt:

Olive & Bacon Pasta

& Meerendal Sauvignon Blanc

Zutaten (für 4 Personen)

250 g durchwachsener Speck
30 ml Olivenöl
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 großes Stück Ingwer
2 TL Kümmelsamen
500ml frische Sahne
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
100 g grüne Oliven, entsteint
100 g schwarze Oliven, entsteint
500 g Spaghetti
1 Bund glatte Petersilie
Schale von 1 Zitrone



Zubereitung

Zwiebel und Knoblauchzehen hacken, Ingwer schälen und fein reiben. Speck in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in großer Pfanne erhitzen und Speck darin auslassen. Nach 3 Minuten Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Kümmel dazu geben und weitere 3-5 Minuten anbraten, bis die Speckwürfel leicht knusprig sind. Sahne hinein geben, auf kleine Hitze runterschalten und weiter köcheln lassen, bis die Sahne auf die Hälfte reduziert ist. Parallel Spaghetti gemäß Packungsangabe garen. Petersilie waschen, zupfen und klein hacken. Zitronenschale fein reiben. Reduzierte Soße vom Feuer nehmen, mit frischem Pfeffer abschmecken und Oliven dazugeben. Am besten salz-arme Oliven verwenden. Pasta abgießen, auf Teller verteilen und Olive & Bacon Sauce darüber verteilen. Zum Schluss mit Petersilie und Zitronenschale bestreuen.

Zu diesem herzhaften Pastagericht genießt Liza gerne den Meerendal Sauvignon Blanc.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf www.vinovossum.de