

# Der perfekte deutsch-italienische Moment: Pasta mit scharfer Pflaumensauce

Blau ist die Farbe der Saison und die Komposition von Pflaume und Pasta eine köstliche Reminiszenz an den Spätsommer.

🌱 vegetarisch ⌚ Zubereitungszeit: etwa 20 Min. ||| leicht



Bild: © Ariane Bille für BVE0

## Zubereitung

- Pflaumen waschen, entsteinen und würfeln
- Speck in einer beschichteten Pfanne ohne Fett knusprig braten und dann beiseitestellen.
- Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Zitrone waschen, trockenreiben und Schale abreiben. Chili waschen, entkernen und fein hacken. Rosmarin waschen, Nadeln vom Stiel entfernen und ebenfalls fein hacken.
- Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel, Knoblauch, Chili, Ingwer, Zitronenschale, Rosmarin und Lorbeer darin anbraten. Dann Pflaumen hinzugeben und für 10 Min. dünsten. Mit Pflaumensaft und Essig ablöschen, 50 ml Wasser hinzufügen und langsam einkochen bis die Pflaumen gar sind. Anschließend mit Salz abschmecken.
- In der Zwischenzeit die Pasta nach Packungsanleitung kochen. Auf Teller verteilen, Pflaumensauce darauf geben, Parmesan darüber reiben und genießen.

## Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Pflaumen
- 2 Scheiben Frühstücksspeck
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer (ca. 1 cm)
- ½ Bio-Zitrone
- 1 kleine rote Chilischote
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 EL Öl
- 2 Lorbeerblätter
- 50 ml Pflaumensaft (oder Traubensaft)
- 2 EL Aceto Balsamico
- 1 Prise Meersalz
- 250 g Pasta
- Parmesan



Bild: © Ariane Bille für BVE0



Bild: © Ariane Bille für BVE0



Bild: © Ariane Bille für BVE0



Bild: © Ariane Bille für BVE0



Bild: © Ariane Bille für BVE0

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVE0“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse  
 c/o Pretzlaw Communications  
 Kaiserdamm 13  
 14057 Berlin