

gagliatelle

gaganische Sonnennudeln

gaganische Sonnennudeln kitzeln die Zunge, erfreuen das Auge und machen pappsatt.

man nehme:

- 1 Haufen Eierbandnudeln (für die Italophilen: Tagliatelle, Farbe egal)
 - irgend 1 Obst, was gerade so da ist, völlig wurscht -
Apfel, Birne, Pfirsich, Orange, Pflaume, Ananas - geht alles
 - jede Menge Knoblauchzehen, aber allermindestens sieben
 - ein bis zwei Zwiebeln wären auch nicht schlecht
 - eine Handvoll Cashewkerne
 - Sonnenblumenöl und viel Butter zum Brutzeln
 - Salz
 - Frisch gemahlene schwarzen Pfeffer
 - Chili- oder Paprika-Pulver
 - 1 gelb-orange-roter Paprika
 - ein bis zwei Scheibchen Gouda oder anderen Käse
 - Schnittlauch oder anderes Grünzeug, was gerade da ist

(Hauptsache keine hoffnungslos vertrockneten Tüten-Kräuter à la Pseudo-Feinschmecker-„Gewürzmischung Provenciale“ aus dem hintersten Küchenschrank, die schmecken genauso eingestaubt wie fertig gemahlener Tütenpfeffer, dann schon lieber gleich ganz weglassen)

Die Nudeln in Salzwasser kochen, das Obsteilchen und die Zwiebeln kleinschnippeln und zusammen mit den **u n g e s c h ä l t e n** (ganz wichtig! Die Zehen müssen mindestens noch 1 intakte Schicht Schale haben, wenn die Zehen versehentlich geschält werden, kommt was ganz anderes dabei raus und man stinkt nach dem Essen eine Woche nach Knoblauch und wird nie mehr geküsst!) ganzen Knoblauchzehen in einer kleinen Pfanne mit viel Öl und Salz und Pfeffer so lange anbraten bis die Zwiebeln schön goldbraun sind, und die Obstschnipsel und die Knoblauchzehen weich. Die Knoblauch-Zehen herausfischen und beiseite legen.

Das übrige Öl vom Zwiebel-Obst-Brutzeln in eine große Pfanne umgießen und ein großes Stück Butter dazu. Die fertigen Nudeln zusammen mit den Cashewkernen in die große Pfanne schmeißen und anbraten, muß man aber dauernd bewegen, sonst bleibt alles kleben! Wenn die Nudeln leicht angebraten sind, ein bis zwei Käsescheiben mit der Schere über der Pfanne zerschnippeln und alles durchrühren und als Haufen auf einen Teller legen. In die Mitte vom Nudelnest kommt die Zwiebel-Obst-Mischung, darauf die Knoblauchzehen, kann man jetzt schälen, wenn man will, muß aber nicht. Über die gagliatelle großzügig Schnittlauch schnipseln, Chili oder Paprikapulver drauf und nochmal mit der schwarzen Pfeffermühle drüber. Drumherum Sonnenstrahlen aus Paprika. Fertig. Das Gedöns mit der Deko kann man aber auch weglassen und alles zusammen in der Bratpfanne essen, schmeckt genauso.

Am besten gleich eine Riesenportion machen, lässt sich ganz prima aufwärmen!