

Kochen**Caroline Autenrieth****Dienstag, 19.09.2023****Nudeln mit Trauben und Salami****Für 4 Personen****Zutaten**

2 Zwiebeln, rot
1 Knoblauchzehe
200 g Trauben, gemischt
100 g Salami, scharf, nach Belieben
3 EL Olivenöl
200 ml Weiß- oder Rotwein, alternativ
Gemüsebrühe und etwas Zitronensaft
1 Stiel Rosmarin
500 g Pasta, kurz, z. B. Penne
oder Spirelli
etwas Salz
30 g Butter, kalt
etwas Pfeffer, schwarz, grob
100 g Salami, scharf, nach Belieben, in dünnen
Scheiben
50 g Parmesan oder Pecorino (gerieben)

**Zubereitung**

1. Zwiebeln und Knoblauch abziehen. Zwiebeln in dünne Spalten schneiden. Knoblauch fein hacken.
2. Trauben abbrausen, trockentupfen und halbieren. Salami in feine Streifen schneiden.
3. Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig andünsten.
4. Trauben zum Zwiebeln-Knoblauch-Mix geben und etwa 1-2 Minuten gut durchschwenken.
5. Mit Wein ablöschen. Rosmarin grob zerzupfen und zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles leicht einköcheln lassen.
6. Inzwischen die Nudeln nach Packungsanleitung in Salzwasser garen (etwa 2 Minuten unter der Zeit auf der Packungsangabe bleiben).
7. Nudeln abgießen, dabei das Kochwasser auffangen.
8. Nudeln zur Soße geben. Kalte Butter würfeln und unter die Soße rühren, für eine leichte Bindung. Alles weitere ca. 2 Minuten garen und gut mischen, evtl. noch etwas Kochwasser zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
9. Salamischeiben grob zerzupfen und zur Pasta geben. Pasta erneut abschmecken, mit Parmesan bestreuen und sofort servieren.