

ANARCHIE ALS REGEL - Filmreihe Utopisches Flimmern

Rezept für ‚Penne alla Bakunin‘ [für 10 Personen]

- 1.5 kg libertäre Pasta
- 1 kg Tomatensauce oder Pelati Malatesta
- 2 grosse Zwiebeln für Kapitalistentränen
- Kaltgepresstes antiklerikales Olivenöl
- 2 Bonnot-Peperoncini
- anaRahm [so viel wie nötig]
- No-global Parmesan [gerieben]
- 1 kleines Glas Wodka Mackhnovich
- Und wie immer: Salz und Pfeffer!

Die feingehackten Zwiebeln und Peperoncini im Olivenöl gut andünsten. Die Tomaten zugeben, salzen und pfeffern und ca. eine halbe Stunde köcheln lassen. Gelegentlich aufrühren. Rahm und Wodka kurz vor der Revolution zugeben. Pasta in gesalzenem Wasser [mehr als 5 Liter] ‚al dente‘ kochen [nicht mehr als 10 Minuten], abtropfen und mit der Sauce mischen. Parmesan mit Freiheit zugeben. Mit gutem schwarz/rotem Wein geniessen!

Bibliothek der Freien, Berlin:
Rezept des CIRA – Archiv des Anarchismus, Genf, Schweiz