

Al Arabiata zu Spaghetti von schumba

Mengen für 8 Personen

Pikante vegetarische Sauce zu Spaghetti

120 g Zwiebeln	feinhacken
* 2.4 g Knoblauchzehen	feinhacken
80 g Butter	in Bratpfanne erhitzen und darin die Zwiebeln und den Knoblauch glasig braten.
1.6 dl Rotwein	damit die Zwiebeln ablöschen
4.8 dl Bouillon (flüssig)	beigeben
80 g Tomatenpuree	beigeben
48 g Mehl	beigeben Tipp: es klumpt weniger wenn man das Mehl durch ein Sieb beigibt.
200 g Tomaten	fein schneiden und beigeben
640 g geschälte Tomaten	fein schneiden und beigeben
2.4 Stück Pepperoni	fein schneiden und beigeben
12 g Chilischoten	fein schneiden und beigeben
8.0 g Salz	Sauce auf niedriger Stufe ca 20 Minuten köcherln lassen und danach mit Salz, Pfeffer und Kräutern nach wahl abschmecken.
320 g Reibkäse	dazuservieren

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g