

Spaghettiplausch

von Florian Christen

Mengen für 10 Personen

4.0 Liter Wasser	Wasser aufkochen
60 g Salz	Wasser damit würzen
4.0 Liter Wasser	Aufkochen
40 g Salz	beigeben
1.2 kg Spaghetti	Spaghetti im siedenden Wasser al dente kochen
2 cl Olivenöl	in eine Pfanne geben
1.0 g Zwiebeln	
500 g gehackte Tomaten	
2 cl Olivenöl	in eine Pfanne geben
90 g Zwiebel	Zwiebeln fein schneiden beifügen
2.0 Stück Knoblauchzehen	fein schneiden beifügen
10 g Petersilie, frische	schneiden beifügen
10 g Oregano	Blätter abzupfen beifügen
1.0 g Basilikum	Blätter abzupfen schneiden beifügen
500 g gehackte Tomaten	biegeben dämpfen
3.0 g Salz	würzen
3.0 g Pfeffer	
3.0 g Zucker	würzen Sauce zugedeckt auf kleiner Stufe dämpfen
20 g Tomatenmark	beigeben und in den letzten 20 Minuten mitdämpfen
250 g Pesto	oder selbstgemacht
4.0 dl Halbrahm	
20 g Tomatenpuree	
50 g Reibkäse	
1.0 Bund Peterli	Rahm aufkochen. Tomatenpuree und Käse dazurühren, 1-2 Minuten köcheln, bis die Sauce sämig ist. Peterli fein schneiden, daruntermischen, würzen (Pfeffer, Salz, Muskatnuss) Sofort mit den gekochten Teigwaren mischen und servieren.
200 g Reibkäse	zum Bestreuen