

# Spaghettiplausch

von Roman Braun

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<br>Sauce zugedeckt auf kleiner Stufe dämpfen   |
| 20 g Tomatenmark         | beigeben und in den letzten 20 Minuten mitdämpfen   |
| 100 g Specktranchen      | in kleine Stücke schneiden<br>in einer Bratpfanne glasig braten                             |
| * 3 g Knoblauchzehen     | Knoblauch pressen beigeben kurz mitdämpfen  |
| 6.0 dl Halbrahm          |   |
| 150 g Parmesan           |   |
| 3.0 g Salz               |   |
| 2.0 g Pfeffer            | alle Zutaten in einem Litermass zusammen vermischen<br>Zum Speck geben und aufkochen        |
| 3.5 Stück Eier           | in einer Schüssel aufschlagen<br>Kurz vor dem Essen in die Sauce geben nicht mehr aufkochen |
| 500 g Pesto              |   |

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

