

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 |