

87 Pasta asciutta

Eine italienische Vorspeise macht in Österreich als Hauptspeise Karriere!

ZUTATEN

(für 4–5 Portionen)

300 g Spaghetti

2 El. Olivenöl

Salz

Sugo

1 Zwiebel

200 g Faschiertes

1 Bd. Wurzelwerk

2 Knoblauchzehen

1 Dose geschälte

Tomaten oder

1 P. Tomatenmark

(300 g)

Rosmarin, Oregano,

Pfeffer

1 Prise Zucker

Petersilie

50 g Parmesan

1/8 l Wasser

ZUBEREITUNG

Sugo

- Zwiebel fein hacken, Wurzelwerk schälen und fein reiben.
- Zwiebel und Wurzelwerk in 1 El. Öl anrösten.
- Fleisch dazugeben und mitrösten.
- Tomatenmark zugeben, mit 1/8 l Wasser aufgießen und 10 Min. dünsten lassen, würzen.
- Die ungebrochenen Spaghetti in reichlich Salzwasser und 1 El. Öl nach Zeitangabe der Herstellerfirma kernig (= al dente) kochen.
- Spaghetti abseihen und in einer Schüssel anrichten.
- In die Mitte der Spaghetti das Sugo geben.
- Mit Parmesan bestreuen.



PixieQuelle.de

ARBEITSGERÄTE

- 1 Sieb mit Unterteller
- 3 Auswiegетeller
- 1 Universalmesser
- 1 Schneidbrett
- 1 Reibe
- 1 Gemüseputzmesser
- 1 Bratpfanne mit Deckel
- 1 Kochlöffel
- 1 Dosenöffner
- 1 großer hoher Topf mit Deckel
- 1 Schüssel

Zubereitungszeit: 45 Minuten

! TIPP

Im Handel gibt es geriebenen Parmesan (= Hartkäsesorte aus Italien) und Parmesan oder Grana (= andere, Parmesan geschmacklich ähnliche Hartkäsesorte) im Ganzen. Geschmacklich ist es besser, den Hartkäse im Ganzen zu kaufen und bei Bedarf frisch zu reiben.

▶ KURZ ERKLÄRT

Sugo ist das italienische Wort für Soße.