

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 Auswiegelteller
- 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.