



SPAGHETTI AL POMODORE

Zubereitung für 2 Personen:

- 1)** 750g reife Strauchtomaten, entkernt und grob gehackt, mit einer kleinen Zwiebel, einer Selleriestange und einer ganzen Karotte in einer großen Pfanne mit aufgesetztem Deckel auf hoher Stufe rund 10 Minuten kochen, bis das Gemüse weich ist.
- 2)** Ohne Deckel weitere 10 bis 15 Minuten köcheln. Gelegentlich umrühren.
- 3)** In der Zwischenzeit Spaghetti nach Packungsanweisung kochen.
- 4)** Hitze reduzieren, einige klein geschnittene Basilikumblätter und einen Schuss Öl dazugeben. Die Tomatensoße ist fertig, wenn sie Blasen wirft, die kleine „Krater“ bilden.
- 5)** Gemüsestücke entfernen und abkühlen lassen. Je nach gewünschter Konsistenz zu einem Püree verarbeiten und mit etwas Zucker, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Die „Spaghetti al Pomodoro“ mit Basilikum und Parmesan bestreut servieren.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und guten Appetit,

Ihr LUXURY DREAMS Team



LUXURY DREAMS

VALUE YOUR TRAVEL TIME