

Spaghetti – piccola cucina



Thema:	piccola cucina – gelingt in der kleinsten Küche
Saison:	ein schnelles Urlaubsgericht
Besonderheit:	wer viel Zeit zum Kochen hat, soll die Finger davon lassen! 😊
Zu Beachten:	frische Zutaten sind ein absolutes Muss

Zutaten / Einkaufsliste (für 4 Personen)

500 g	Spaghetti (frisch)
4 Stk.	große Fleischtomaten
2 Stk.	kleine Zucchini
2 Stk.	chinesischer Knoblauch
3 Stk.	Zwiebel
1 Tube	Tomatenmark
250 ml	italienischer Weißwein
n.B.	Aceto Balsamico di Modena
n.B.	Salz und Pfeffer
n.B.	Oregano
n.B.	Parmigiano Reggiano
n.B.	Olivenöl



Zubereitung

Fleischtomaten in große Würfel schneiden (nicht häuten), die Zucchini in kleine Streifen und die Zwiebel in Viertelmonde schneiden, sowie den Knoblauch fein hacken. In etwas Olivenöl die Zwiebel anrösten bis diese glasig sind. Danach den Knoblauch hinzufügen, kurz mitrösten und das Tomatenmark unterrühren und mit dem Weißwein ablöschen. Mit Balsamico, Salz, Pfeffer und Oregano pikant abschmecken und mindestens eine halbe Stunde köcheln lassen.



Die Spaghetti al dente kochen und mit der Sauce, sowie dem fein gehobeltem Parmigiano Reggiano servieren.

Gutes Gelingen und Guten Appetit

