

Rezepte 5. Kochabend MKCM 12.07.2012  
Rezepte für 4 Personen

Menü:

Pasta asciutta mit Tomatensauce

Hackfleischzubereitung

Eis

3 Esslöffel Olivenöl, 1 gr. Gehackte Zwiebel, 1 Dose geschälte Tomaten (500 g), 4 Esslöffel Tomatenmark, 1 Teelöffel getrocknetes Basilikum, ½ Teelöffel getrockneter Oregano, 1 Teelöffel Zucker, Salz, schwarzer Pfeffer, 1/8 ltr. Rotwein, 400 – 500 g Spaghetti, 100 g geriebener Parmesankäse

### **Pasta asciutta mit Tomatensauce**

1. In einem großen Kochtopf das Olivenöl stark erhitzen. Die feingehackte Zwiebel darin gut 5 Minuten weichdünsten, aber nicht bräunen.
2. Die Dosentomaten hacken und mit dem Saft in den Topf geben. Tomatenmark, Kräuter und Gewürze, außer Rotwein, einrühren. Die Sauce bei schwacher Hitze im halb zugedeckten Topf 40 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren und gegen Ende der Kochzeit (ca. 20 Minuten) den Rotwein einrühren.
3. Die Sauce durch einen Sieb passieren oder im Mixer pürieren. Abschmecken und sehr heiß auftragen.
4. Spaghetti nach Anweisung auf der Verpackung in viel sprudelnd kochendem Wasser garen. Wenn keine Kochzeit angegeben ist, nach 8 Minuten eine Probe entnehmen. Die Spaghetti sollen noch Biss haben. Fertige Spaghetti in ein Sieb schütten und kurz kalt abrausen. Zurück in den Topf geben und über starker Hitze durchschütteln. In einer vorgewärmten Schüssel auftragen.
5. Zubereitungszeit lt. Rezept für die Tomatensauce 60 Minuten.
6. Zubereitungszeit für die Pasta ca. 15 Minuten.

### **Hackfleischzubereitung**

Zwiebeln schälen, fein würfeln und mit Öl im Topf anbraten. Dann das Hackfleisch zugeben und braten, bis es krümelig wird. **Nun weiter mit Punkt 2 der Pasta asciutta.**

**Nachtsch:** Vanille-, Schoko- und Stratiatella-Eis