

Spaghettiplausch

von Roman Braun

Mengen für 10 Personen

4.0 Liter Wasser	Wasser aufkochen
60 g Salz	Wasser damit würzen
4.0 Liter Wasser	Aufkochen
40 g Salz	beigeben
1.2 kg Spaghetti	Spaghetti im siedenden Wasser al dente kochen
2 cl Olivenöl	in eine Pfanne geben
1.0 g Zwiebeln	
500 g gehackte Tomaten	
2 cl Olivenöl	in eine Pfanne geben
90 g Zwiebel	Zwiebeln fein schneiden beifügen
2.0 Stück Knoblauchzehen	fein schneiden beifügen
10 g Petersilie, frische	schneiden beifügen
10 g Oregano	Blätter abzupfen beifügen
1.0 g Basilikum	Blätter abzupfen schneiden beifügen
500 g gehackte Tomaten	biegeben dämpfen
3.0 g Salz	würzen
3.0 g Pfeffer	
3.0 g Zucker	würzen Sauce zugedeckt auf kleiner Stufe dämpfen
20 g Tomatenmark	beigeben und in den letzten 20 Minuten mitdämpfen
100 g Specktranchen	in kleine Stücke schneiden in einer Bratpfanne glasig braten
* 3 g Knoblauchzehen	Knoblauch pressen beigeben kurz mitdämpfen
6.0 dl Halbrahm	
150 g Parmesan	
3.0 g Salz	
2.0 g Pfeffer	alle Zutaten in einem Litermass zusammen vermischen Zum Speck geben und aufkochen
3.5 Stück Eier	in einer Schüssel aufschlagen Kurz vor dem Essen in die Sauce geben nicht mehr aufkochen
500 g Pesto	

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

