Spaghettiplausch von narnja

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz

1.25 kg Spaghetti	Spaghetti mit Wasser und Salz al dente kochen Evtl. noch mehr Spaghetti als Reserve
20 g Bratbutter	1 EL in Pfanne erhitzen
1.0 Stück Zwiebeln	Zwiebeln in feine Würfel hacken, auf kleiner Hitze andünsten
400 g Tomaten	waschen, in Würfel schneiden, zu Zwiebeln hinzugeben
10 g Pfeffer	
4.0 TL Salz	Tomaten-Zwiebeln salzen Feuer etwas erhitzen
1.0 dl Vodka	mit Vodka Tomaten-Zwiebeln ablöschen, auf hoher Stufe köcheln lassen, damit Alkohol verdampft
5.0 dl Vollrahm	Rahm dazugeben, auf kleiner Stufe köcheln lassen
70 g Tomatenpuree	Tomatenpuree zugeben, gut mischen Sauce abschmecken Evtl. etwas Reibkäse dazugeben, je nach Konsistenz
70 g Basilikum	Frischer Basilikum fein schneiden/zupfen und dazugeben
1.0 dl Olivenöl	mit 2 EL Pestogewürz (Narnja) und 1 dl heissem Spaghetti-Wasser mischen, ziehen lassen
400 g Reibkäse	in Schüssel bereitstellen
20 g Bratbutter	1 EL in Pfanne erhitzen
50 g Zwiebel	1 grosse / 2 kleine Fein hacken, andünsten
* 3 g Knoblauchzehen	schälen, pressen, küssen
800 g gehackte Tomaten	öffnen (achtung Rand der Konservendose ist sehr scharf!) dazugeben
1.0 g Salz	Salzen nicht vergessen, aber auch nicht zu viel gäll!
10 g Pfeffer	
50 g Chilischoten	1 Stück in die Hälfte der Sauce geben
20 g ital. Kräutermischung	Italienische Küchenkräuter zum abschmecken

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

Lebensmittelfarbe