



Spaghettis mached spass

von Cedric Messmer

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Ital. Kräutermischung, Oregano, Basilikum, Salz

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	
2.0 Stück Knoblauchzehen	Klein Hacken und begeben
4.0 TL Salz	Tomaten-Zwiebeln salzen
500 g Hackfleisch	Begeben
1.0 dl Rotwein	mit Rotwein 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
1.25 kg Spaghetti	Spaghetti mit Wasser und Salz al dente kochen
	Evtl. noch mehr Spaghetti als Reserve
100 g Basilikum	Frischer Basilikum
3.75 dl Olivenöl	nicht kaltgepresst
100 g Pinienkerne	
125 kg Parmesan	
* 3 g Knoblauchzehen	schälen, pressen, küssen
* 5 g Salz	Salzen nicht vergessen, aber auch nicht zu viel gäll!
10 g Pfeffer	Basilikumblätter in ein Mixglas zupfen, Knoblauch schälen, mit den Pinienkernen begeben. Die Hälfte des Öls dazugiessen, pürieren. Restliches Öl und Käse darunterrühren, würzen.
20 g ital. Kräutermischung	Italienische Küchenkräuter zum abschmecken

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

Spaghetti Bolognese & Basilikum Pesto