

Spaghettis mached spass von Cedric Messmer

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Basilikum, Ital. Kräutermischung, Salz, Oregano

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 Tomatenpüree		Tomatenpüree 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 darunterühren, würzen.
20 g ital. Kräutermischung		Italienische Küchenkräuter zum abschmecken

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

Spaghetti Bolognese & Basilikum Pesto