Spaghetti

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	10 Min.
Garzeit	27 Min.
Portionen	4
Gerät	CombiSteamer V6000 PowerSteam ab 2022

mit Paradeiser-/Tomatensauce

Paradeiser-/Tomatensauce

800 g geschälte, gehackte Paradeiser/Tomaten aus der Dose

800 ml Gemüsesuppe

1 Knoblauchzehe, gepresst

1 EL Sambal Oelek

1 EL Salz

1 Zweig Rosmarin, gehackt

1 Zweig Thymian, gehackt

Spaghetti

400 g Spaghetti (z. B. Barilla Nr. 5)

Anrichten

1 Zweig Basilikum, abgezupft

etwas geriebener Parmesan

Paradeiser-/Tomatensauce

Alle Zutaten in einem Messbecher pürieren.

Spaghetti

Die Hälfte der Paradeiser-/Tomatensauce in die Porzellanform geben. Spaghetti darauf verteilen, mit der restlichen Paradeiser-/Tomatensauce bedecken. Porzellanform leicht schwenken, sodass die Spaghetti vollständig mit Soße überzogen sind.

Garen

Porzellanform auf einer Glasschale auf der mittleren Auflage einschieben. Mit PowerHeißluft mit Beschwaden bei 230 °C 27 Minuten lang garen.

Anrichten

Mit Basilikum und Parmesan servieren.

Garschritte

PowerHeissluft mit Beschwaden 230 °C während 27 Min.

Tipps

Je nach gewünschter Bissfestigkeit lässt sich die Gardauer verlängern oder verkürzen.

Zubehör

Porzellanform mit ca. 2 l Volumen

Glasschale gehärtet

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	05.09.2023