



# 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

