



# Spaghetti

Rezept von V-ZUG AG



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

mit Tomatensauce

## Tomatensauce

---

- 800 g geschälte, gehackte Tomaten aus der Dose
- 800 ml Gemüsebouillon
- 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

## Tomatensauce

---

Alle Zutaten in einem Messbecher pürieren.





## Spaghetti

---

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

## Garen

---

Porzellanform auf einer Glasschale auf der mittleren Auflage einschieben. Mit PowerHeissluft mit Beschwaden 230 °C während 27 Minuten 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

