# 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

## Zusätzliche Informationen

| | |
|---|---|
| Erstellt am | 31.05.2022 |