

CAROLINA DIAZ (USA) – Das Gewinnerrezept: Spaghetti pomodoro mit „Mexican Twist“
Spaghetti n. 5 with tomatoes, lemon, and peperoncino

ZUTATEN

Pasta

Barilla Spaghetti n.5
1 kg Cherrytomaten
120 g Knoblauch
120 ml Olivenöl extra nativ
1 scharfe Chilischote
Zitronenzesten von einer halben Zitrone
120 g Basilikum



ZUBEREITUNG

Tomatensauce

1. 0,5 kg der Cherrytomaten in den Entsafter und zu einer groben Tomatenmasse (Polpa) verarbeiten und aufbewahren.
2. Die restlichen 0,5 kg Tomaten in Olivenöl schwenken, salzen und bei 200 Grad für 20 Minuten im Ofen backen. Danach ebenfalls zu Saft verarbeiten und aufbewahren.
3. Olivenöl in einem Topf erhitzen.
4. Gehackten Knoblauch hinzufügen und langsam braten bis er hellweiß ist.
5. Den festeren Teil der Tomatenmasse (Polpa) hinzufügen.
6. 40 Minuten auf mittlerer Hitze simmern lassen.
7. Basilikum schneiden und zu den Tomaten geben.
8. Zitronenzesten und gehackte Chilischote begeben.

Pasta

Wasser kochen, Salz dazugeben.

Die Barilla Spaghetti n.5 laut Packungsangabe „al dente“ kochen.

Finales Arrangieren des Gerichts

Barilla Spaghetti n.5 mit der Tomatensauce vermischen und anrichten. Mit Parmesan bestreuen.