

THERMOMIX® REZEPT

ALL-IN-ONE PASTA

ZUTATEN

4 Portion/en

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL Olivenöl

730 g Wasser

2 geh. TL Brühpulver oder -paste

1 EL Ajvar (Ajvar ist eine Paprika-GemüsePaste erhältlich im Coop)

1 EL Tomatenmark

1 TL Oregano

1 Bund Basilikum

30 g Olivenöl

1 TL Salz

1 Prise Pfeffer

1 Prise Chilipulver

15 g Parmesan

500 g Cocktailtomaten, halbiert

400 g Vollkorn-Spaghetti

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel und Knoblauch in den Mixtopf geben und 4 Sek./Stufe 7 zerkleinern. Anschließend mit dem Spatel nach unten schieben. Olivenöl hinzufügen und 3 Min./100°/Stufe 1 andünsten
2. Wasser, Brühpulver, Ajvar und Tomatenmark im Mixtopf hinzufügen und dann 5 Min./100°/Stufe 1 aufkochen.
3. Restliche Zutaten bis auf die Spaghetti in den Mixtopf geben. Deckel aufsetzen (ohne Messbecher) und anschließend die Spaghetti durch die Öffnung hinzufügen.
15 Min./100°/Linkslauf/in Rührstufe kochen (ohne Messbecher) und dabei die Spaghetti mit leichtem Druck nach unten schieben.
Spaghetti müssen mit der Soße bedeckt sein.

TIPP

Ich verwende immer Vollkorn-Spaghetti, da diese ihren Biss nicht verlieren.

Wer möchte kann das ganze Gericht auch mit gekochtem Schinken (würde ich im 1. Schritt hinzufügen) oder mit Thunfisch (würde ich im 3. Schritt hinzufügen) zubereiten.

Wir servieren das Gericht noch mit zusätzlichem Parmesan.