

Pasta Miracle

Dieses Rezept ist inspiriert von Miracoli, versucht es aber besser zu machen.

Zutaten:

- 2x 400 g gestückelte Tomaten aus der Dose
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Stange Staudensellerie (TODO: More)
- ca. eine Hand voll Staudensellerieblätter
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- etwas Olivenöl
- Suppengrün
- 1 EL Paprikapulver Edelsüß
- 2 Päckchen frischer Oregano (TODO: In gramm? More?)
- 1 Päckchen frischer Majoran (TODO: More?)
- 1 Topf frischer Basilikum
- Salz und Pfeffer
- 500 g Nudeln

Zubereitung:

Sellerie längs halbieren und in feine Scheiben schneiden. Lauch (Suppengrün) 2x längs halbieren und in etwa 5 mm breite Streifen schneiden. Zwiebel in etwa 5x5 mm Würfel schneiden. Eine der Möhren und die Hälfte vom Staudenselleriestück (Suppengrün) fein reiben. Alles in wenig Öl (gerne warmgepresst, wir erhitzen es ja sowieso) anbraten bis die Zwiebel gut glasig ist. Hitze reduzieren und den in feine Scheiben geschnittenen Knoblauch sowie das Tomatenmark zufügen. Kurz weiter braten und mit den Dosentomaten ablöschen. Aufkochen und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Mindestens 30 Minuten bei schwacher Hitze und geschlossenem Deckel köcheln lassen. Währenddessen 500 g Nudeln nach Packungsanleitung kochen. Oregano, Majoran und Petersilie (Suppengrün) mit Stängeln fein hacken (TODO: Muss das sein?), Basilikum- und Sellerieblätter im ganzen zupfen. Herd ausschalten. Sobald es nicht mehr blubbert Gewürze, die frisch gekochten aber nicht gut abgetropften Nudeln und einen ordentlichen Schuss kaltgepresstes Olivenöl unterrühren und mit geschlossenem Deckel ziehen lassen bis die Basilikumblätter einfallen. Nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren.

Wegen der ganzen Einlagen in der Soße empfehle ich griffigere Nudeln als Spaghetti.

Tipp: Die Soße ist zu dünn bis die Nudeln eingerührt werden. Das ist beabsichtigt! Beim absieben Nudelwasser auffangen und, sollte die Soße am Ende zu dick sein, damit verdünnen.