

EPISODE 11 - TAGLIATELLE MIT FRISCHER TOMATENSAUCE

Zutaten für 6 Portionen:

6 - 8 Roma Tomaten
1 Paprika
½ Zucchini
1 Zwiebel groß
3 große Knoblauchzehe
150 ml trockene Weißwein
1 TL Thymian
1 TL Oregano
½ TL Salbeipulver
1 TL Ras el Hanout
½ TL Kurkuma
¾ TL Chiliflocken
½ TL Salz
½ TL schwarzer Pfeffer
Extra virgine Olivenöl

Rezept:

Die Zwiebel schälen und hacken
Knoblauch schälen und zerdrücken
Paprika und Zucchini in kleine Würfel schneiden
Erhitze das meiste Öl in einer Topf bei mittlerer Hitze
Füge die Zwiebel, den Knoblauch und den Paprika hinzu und brate bis die Zwiebeln glasig sind
Füge alle Kräuter und Gewürze hinzu und koche sie für einige Minuten, damit sich die Aromen entwickeln können
Erhöhe die Hitze und füge den Wein hinzu
Nach 3 bis 4 Minuten reduzieren, die Tomaten hinzufügen und weitere 15 - 20 Minuten köcheln lassen