



Sugo al Tonno della Nonna di Claudio

Zutaten für 4 Personen

400 g Spaghetti (z.B. von De Cecco)

1 Dose 400 g Pomodori Pelati (z.B. von Cirio oder Longobardi)

1 Dose 400g Pomodori Pelati Tritati (z.B. von Cirio Longobardi)

Tomatenkonzentrat 70 g (z.B. von Parmadoro)

Weisser Thunfisch in Oel 300 g (z.B. von Serrats)

3 bis 4 Esslöffel Olio Extra Vergine di Olive (z.B. Classico Molini)

½ dl Weisswein

Gemüsebrühe frisch (oder 1 Bouillon Töpfli von Knorr)

2 Knoblauchzehen (in feinen Scheiben geschnitten)

½ Teelöffel mit Salzkapern

½ Teelöffel Zucker

Etwas Salz und Pfeffer (frisch gemahlen)

Nach Belieben etwas Peperoncini (Chili zerstoßen z.B. von McCormick im Streuer)

1 Frische Peperoncino-Schote

Kapern

Frise Petersilie (fein gehackt)

Zubereitung

Olivenöl in Pfanne erhitzen.

Knoblauch und zerstoßene Chili dazugeben und andünsten.

Mit Weisswein ablöschen. Dann die Pelati, das Tomatenkonzentrat und die Bouillon dazugeben – gut umrühren und nach Belieben würzen mit Salz und Pfeffer (etwas Zucker nicht vergessen).

Ca. 20-30 Minuten einkochen. Danach den Thunfisch und die Kapern dazugeben (wichtig: Thunfisch zuvor gut abtropfen lassen vom Dosen-Öl und Stücke auflockern). Dann noch ca. 10 Minuten auf kleiner Hitze kochen.

Am Schluss in feinen Scheiben geschnittene Peperoncino-Schote und die frische Petersilie dazu geben.

Et voilà. Buon Appetito!



Pasta fresca di Monika

Zutaten für 4 Personen

150g Weizenmehl (Type 405)

150g Hartweizengriess

Salz

150ml Wasser



Zubereitung mit dem Pastamaker (z.B. von Philips)

Schritt 1:

Deckel öffnen und Mehl sowie Hartweizengriess einfüllen

Schritt 2:

Startschalter drücken auf Programm 1 (ergibt ca. 300g frische Pasta)

Schritt 3:

Flüssigkeit langsam durch die Öffnung des Deckels giessen.

Schritt 4:

Nach ca. 3 Minuten kommt die Pasta raus. Pasta in gewünschte Grösse abschneiden.

FrISChe Pasta kann man problemlos mehrere Tage im Kühlschrank lagern.
Eventuell ein wenig Mehl über die einzelnen Nudeln geben, damit diese nicht zusammenkleben.

E guete! ;)