

## Pasta - Asciutta

Zutaten für: 3-4 Pers.

1	groß.	Zwiebel
1		Suppengrün
1	Essl.	Öl
1/2	kg	Faschiertes (gemischt)
1/2	Ltr.	Wasser; ca.
1		Rindssuppenwürfel
3		Tomaten
6	Essl.	Tomatenmark
		Petersilie
1	Teel.	Majoran
1	Teel.	Basilikum
1/2	Teel.	Oregano
		Thymian
		Knoblauch
		Salz
		Pfeffer
		Zitronensaft
		Eventuell geriebenen Parmesan

### Anleitung:

Zwiebel schälen und kleinwürfelig schneiden. Suppengrün waschen, putzen und klein reiben. Öl in Pfanne erhitzen und Zwiebel darin glasig dünsten. Faschiertes zufügen und kurz mitrösten. Das (klein)geriebene Suppengrün unterrühren und etwas weiterrösten. Mit dem Wasser aufgießen, aufkochen lassen und Suppenwürfel einbröseln. Tomaten blanchieren, schälen, kleinschneiden und zufügen. Tomatenmark einrühren. Petersilienstängel kleinhacken und mit Majoran, Basilikum, Oregano und etwas Thymian der Sauce zufügen. 5 - 6 Knoblauchzehen zerdrücken, einrühren und zugedeckt mindestens ½ Stunde köcheln lassen. (in Italien werden solche Soßen öfter mehrere Stunden! lang gekocht.) Mit Knoblauch, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und den gehackten Petersilienblätter abschmecken.

Auf Spaghetti gelegt servieren.

Dazu z.B. frischen Blattsalat servieren.

Manchmal wird für diese Spaghettisoße nur Rinderhack verwendet. Tipp: etwas mehr Öl verwenden und beim Anrösten darauf achten, daß das Faschierte nicht zu trocken wird.