

#WASGEHTMIT

Spaghetti

SO FUNKTIONIERTS:

Sofße:

Butter in einem großen Topf schmelzen lassen, Mehl hinzufügen und eine Mehlschwitze machen. Dann Tomatenmark und passierte Tomaten hinzugeben. Das Ganze mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und Italienischen Kräutern würzen und köcheln lassen

Sobald die Nudeln fertig sind, den Topf von der Herdplatte nehmen und Schlagsahne unterrühren.

Anschließend mit geriebenem Käse anrichten.

MATERIAL

SPAGHETTI

BUTTER

MEHL

TOMATENMARK

PASSIERTE TOMATEN

GEWÜRZE

SCHLAGSAHNE

GERIEBENER KÄSE

