



Pastasauce aus dem Ofen

Man sieht es ihr den Unterschied zu einer "gewöhnlichen" Pastasauce nicht an, aber in der Nase und vor allem im Gaumen überzeugt diese Sauce mit einem vollen, kräftigen Geschmack, viel intensiver als bei einer in der Pfanne gekochten Sauce. Das Gemüse wird leicht gesalzen und mit reichlich Olivenöl bestrichen und dann bei tiefer Temperatur langsam im Ofen gegeart (confiert). Natürlich mit Tomaten, dazu steuern Rübli, Stangensellerie, Fenchel, Peperoni, Zwiebel und Knoblauch ein vielfältiges Aroma-Bouquet bei. Die Zubereitung ist nicht sonderlich aufwändig, aber es braucht Zeit, genau so wie bei einer guten, gekochten Sauce.

Es lohnt sich, gleich eine grössere Menge von dieser Sauce zuzubereiten, sie lässt sich problemlos einfrieren und ist auch eine feine Zutat zu Bratensaucen. Die rezeptierte Menge reicht für mindestens 6 Portionen Spaghetti.

Zutaten

Tomaten, Peperoni, Stangensellerie mit Kraut,
Rübli, Fenchel.
Zusammen ca. 400g

Die Mengenverhältnisse spielen keine grosse Rolle,
nur die Tomaten sollten gut 1/3 der Menge ausmachen.

- 1 grössere Zwiebel
- 4-5 Knoblauchzehen
- 1dl Olivenöl
- Salz

- 5-6 Blätter frischer Basilikum
- Pfeffer

Zubereitung

Ofen auf 130° vorheizen.

Gemüse und Zwiebel rüsten und zu groben Stücken schneiden. Knoblauchzehen halbieren. In eine grosse Gratinform geben, leicht salzen und mit Olivenöl begiessen, gut vermischen. Das Gemüse sollte nur ca. 2-3cm hoch eingeschichtet werden.

In die Mitte des Ofens einschieben und 2 Stunden schmoren (confieren) lassen. Dabei alle 30 Minuten erneut aufmischen.

Bereits nach gut 30 Minuten steigt ein wunderbarer Duft aus dem Backofen.

Spaghetti in Salzwasser kochen.

Gemüse kurz auskühlen lassen und in ein hohes Gefäss geben, Basilikum grob hacken und zugeben. Mit dem Stabmixer pürieren. Sauce warmhalten bis die Pasta gar ist. Pro Portion gut 1 Esslöffel Sauce in eine Pfanne geben, etwas Spaghettiwasser zugeben. Abgetropfte Spaghetti zugeben und mit der Sauce vermischen. Anrichten und zwei, drei Löffel Gemüsesauce daraufgeben. Mit Käse bestreuen.







