

Spaghetti Miracoli 2.0

Zum Aufpeppen dient erstens ein besserer Reibekäse - und diesen reichlich, zweitens mehr Tomatenmark + Wasser, und dementsprechend eine kongeniale Erweiterung der Würzung.

Die Spaghettis werden wie auf der Packung angegeben gekocht. Eventuell kann man für eine dritte Person noch ein paar Fremd-Spaghetti dazu geben. Das Hauptproblemfeld ist jedoch die Soße. Man gehe zunächst vor, wie auf der Rückseite der Packung angegeben:



Nachdem also die Soße, wie auf der Packung angegeben, fertig ist, erweitere man sie folgendermaßen:

Die unten angeführten Ingredienzien werden zu dieser schon fertigen Soße gegeben, dann umgerührt und einmal aufgekocht.

100 ml Wasser

3 EL Tomatenmark

1 gestr. Teel. Paprika edelsüß

Pfeffer

1/2 Teel. getrocknetes Bohnenkraut

1/2 Teel. Oregano

ca. 1/4 Teel. Currypulver

1/2 Teel. gekörnte Brühe

1 geriebene Knoblauchzehe

1 Prise Zucker

Wir sind der Meinung, daß das der Miracoli-Packung beiliegende Päckchen geriebener "Pamesello" bestenfalls eine kleine Notration ist, und auch nicht besonders gut schmeckt. (Dafür ist dieser 'Pamesello' jedoch scheinbar jahrelang haltbar). Um jetzt ausreichend viel guten & frischen geriebenen Käse zu haben, kauft Barbara statt original Parmesan-Käse am Stück den genauso guten (aber etwas billigeren) italienischen Hartkäse "Grana Padano", den sie dann selber mit ihrer Tim-Mälzer-Reibe klein reibt.

