Pasta Asciutta der Klassiker

Der Klassiker, immer wieder lecker: ein tolles Rezept für Pasta Asciutta, verfeinert mit frischen und getrockneten Kräutern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

0.5 kg	Faschiertes
3 TL	Tomatenmark
1 Stk.	Zwiebel
1 Bund	Suppengrün
1 EL	Öl
0.5 l	Wasser
1 Stk.	Rindssuppenwürfel
4 Stk.	Tomaten
1 Prise	Petersilie
1 TL	Majoran
1 TL	Basilikum
0.5 TL	Oregano
1 Prise	Thymian
6 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Schuss	Zitronensaft
1 EL	Parmesan

Zubereitung

1. Beim **Pasta Asciutta Klassiker** als erstes die Knoblauchzehen schälen und zerdrücken. Die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Die Petersilie waschen, trocknen und fein hacken. Das Suppengrün schälen, putzen und klein reiben. Tomaten überbrühen, häuten und in kleine Stücke schneiden.

2. Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Die Zwiebeln glasig anbraten. Das Faschierte dazu geben und ebenfalls anrösten. Zuletzt das geriebene Suppengemüse einrühren und kurz mitbraten lassen. Mit Wasser ablöschen, zum Kochen bringen und den Suppenwürfel einrühren. Hitze reduzieren, Tomaten zufügen, etwas Tomatenmark mit einrühren. Mit gehackter Petersilie sowie getrockneten Kräutern (Majoran, Basilikum, Oregano, Thymian) abschmecken. Die Knoblauchzehen beigeben und mit geschlossenem Deckel eine halbe Stunde leicht köcheln lassen.

3. Parallel dazu Spaghetti bissfest kochen. Zum Schluss das Pasta Asciutta mit frischer Petersilie, Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken. Das Pasta Asciutta vor dem Servieren noch mit geriebenem Parmesan bestreuen.

Tipp

Das Pasta Asciutta gemeinsam mit einem grünen Salat servieren.