

# Ralphie`s Spaghetti

## Zutaten für die Sosse:

Halbe Tube Tomatenmark  
100 ml Olivenöl  
1 Knoblauchzehe  
3-4 Cherrytomaten  
Halbe, rote Peperoni  
Halber TL Paprikapulver  
4-5 Basilikum Blätter  
3-4 Oregano Blätter  
1 Prise Salz  
1 Prise schw. Pfeffer  
1 Stück Parmigiano

## Für die Pasta

(ca. 250 Gramm):  
2 TL Gemüsebouillon  
Halber TL Salz

## Zubereitung:

Einen Topf mit reichlich Wasser zum Kochen bringen, das Bouillonpulver, Salz und Pasta dazu geben. Gemäß den Angaben auf der Verpackung, die Pasta bissfest kochen und im Wasser belassen!

Alle Soßenzutaten (außer Parmigiano) in einen hohen, schlanken Passierbehälter geben und mit einem Pürrierstab gut zerkleinern. Die Soßenmasse 3-5 Minuten in einer erhitzten Pfanne braten (nicht länger!).

Mit einer Spaghetti- Kralle die Pasta dazugeben, etwas Parmigiano direkt darauf reiben und unterrühren.

Noch einmal kurz anbraten und direkt danach auf den Tellern anrichten. Wiederum reichlich Parmigiano auf die Pasta reiben und evtl. mit einem Basilikumblatt oder halber Cherrytomate dekorieren!

