

Der italienische Soßenkniff

Für 4 Personen

Für das Soffritto:

50 g Olivenöl	50 g Karotte	50 g Stangensellerie
50 g Zwiebel	1 Knoblauchzehe	30 g glatte Petersilie
0,2 L Rotwein		

Für die Tomatensoße:

1 große, Tomate	50 g Tomatenmark	400 g geschälte Dosen-Tomaten
Oregano, Salz, Pfeffer	0,1 L Sahne	

Karotte, Sellerie, Zwiebel fein würfeln, Petersilie hacken. Die frische Tomate mit einem scharfen Messer häuten. Das Kerngehäuse herauslöfeln, klein schneiden, in eine Schüssel geben.

Fruchtfleisch würfeln, beiseite stellen. Das Soffritto kochen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Soffritto-Zutaten darin bei mittlerer Temperatur ordentlich anrösten.

Den Wein in zwei Portionen angießen, jeweils vollständig verkochen lassen.

Tomatenmark hinzugeben und mit anbraten.

Abgetropfte Dosentomaten und die Kerne der frischen Tomate zufügen.

Mit Oregano würzen. Temperatur senken, einige Minuten köcheln lassen, gelegentlich umrühren.

Zum Schluss die Tomatenwürfel und die Sahne in die Soße geben. Ab jetzt nicht mehr erhitzen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Parmesan und Bandnudeln servieren.

Variante mit Auberginen:

Zwei Auberginen längs in Achtel schneiden, mit einigen Spritzern Sojasoße und Salz würzen.

Bei 180 Grad Celsius 30 Minuten im Ofen rösten. Die Streifen mundgerecht zuschneiden, unter die Soße mischen.

Variante mit Fleisch:

50 Gramm luftgetrockneten Speck, etwa Guanciale oder Pancetta, fein würfeln und im Soffritto mitrösten. 150 Gramm Rinderhack mitbraten, dann das Tomatenmark zugeben.

test August 2017