Spaghetti mit Tomaten-Sauce

Heute ein verfemtes Gericht. Oder besser gesagt, das Gericht ist nicht verfemt, sondern nur die Produkte und die Zubereitung.

Ich greife auf ein Convenience-Produkt zurück. Und zwar eine Packung Spaghetti. Mit Tomatenmark aus der Packung. Und Würzmischung. Und auch geriebenem Hart-Käse aus der Packung.

Meine Ex-Lebensgefährtin liebt dieses Gericht. Sie ist Liebhaber von Spaghetti miracoli. Es gibt bei ihr einmal pro Woche dieses Gericht. Brrrrrrr. Die fertige Würzmischung strotzt gerade so vor Glutamat und Bindemitteln.

Aber ich lasse es mir natürlich nicht nehmen, das Gericht abzuwandeln und zu verfeinern. Als erstes verwende ich ein gutes Olivenöl. Dann bekommt die Tomaten-Sauce glasig gedünstete Schalotten und Knoblauch für feinen Geschmack. Und natürlich getrocknete Chili-Schoten für Schärfe. Und zusätzlich etwas Kräuter der Provence für mehr Aroma. Und vor dem Servieren wird das Gericht noch mit Petersilie garniert.

Wobei der Satz in der Zubereitungs-Anleitung dennoch falsch ist: „Sauce über die gekochten Nudeln geben.“ Natürlich wartet die Sauce auf die Pasta, man gibt die Pasta zur Sauce in den Kochtopf, vermischt alles gut, gibt die Pasta mit der Sauce in tiefe Pasta-Teller und serviert.

Es macht fast etwas Spaß, ein solches Convenience-Gericht mit einigen zusätzlichen, guten Zutaten zu verfeinern und somit das Niveau und die Qualität des Gerichts zu erhöhen. Auf diese Weise kann man ein solches Gericht sogar noch genießen. Fast.

[amd-zlrecipe-recipe:418]