

Hier und heute



Till Brönner kocht Spaghetti al Pomodoro

Till Brönner lebt seine Liebe zu Italien auch beim Kochen aus. Bei „Hier und heute“ kocht er Spaghetti mit Tomatensauce.

Spaghetti al Pomodoro (Spaghetti mit Tomatensauce)

Das Rezept

von Till Brönner für vier bis sechs Portionen

Zutaten

- 500 g reife San-Marzano-Tomaten
- 500 g San-Marzano-Tomaten (aus der Dose)
- 1/2 rote Zwiebel
- 60 g Butter
- Salz
- 450 g Spaghetti
- Parmigiano Reggiano nach Belieben

Zubereitung

Die Tomaten an der Unterseite einritzen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die Tomaten maximal eine Minute darin ziehen lassen. Mit einer Schöpfkelle herausnehmen, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Die Tomaten in ein bis zwei Zentimeter kleine Stücke schneiden.

Mitsamt dem Saft und den Kernen wieder in den Topf geben und die Dosentomaten hinzufügen.

Die Zwiebel schälen. Zusammen mit Butter und Salz zu den Tomaten geben. Das Ganze bei mittlerer Hitze ca. 45 bis 60 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce dick und samtig ist. Immer wieder umrühren und größere Tomatenstücke etwas zerquetschen. Die Zwiebel entfernen und nach Bedarf mit Salz abschmecken. Die Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen und mit der Sauce sowie frisch geriebenem Parmesan servieren.