

Hackbraten mit frischer Pappardelle und Tomaten-Sugo



Leckere, frische Pasta

Es ist das erste Mal, dass ich ein Rezept veröffentliche, das bei den drei Hauptkomponenten komplett auf drei Grundrezepte in meinem Foodblog zurückgreift.

Ich schicke Sie hiermit bei der Zubereitung des Gerichts durch drei weitere Webseiten und Rezepte.

Aber, wenn Sie die drei Hauptkomponenten zubereitet haben, sind Sie auf der sicheren Seite, denn es ist alles frisch zubereitet.

Die einzige Variation, die ich vorgenommen habe und die Sie vielleicht auch machen möchten: Ich habe in das Tomaten-Sugo noch etwas Bih-Jolokia-Pulver, also scharfes Chili-Pulver, gegeben, um dem Sugo doch einen schönen, scharfen Touch zu

geben.

[amd-zlrecipe-recipe:1184]

Tomatensaft



Eine etwas ungewöhnliche Zubereitung für mein Foodblog.

Ich hatte von dem industriell gefertigten Pizza-Teig, den ich als Hefeteig für eine Tarte verwendet habe, noch ein Gläschen mit 200 g Tomatensauce übrig.

Da ich kein Sugo mit Pasta zubereiten wollte, habe ich mich entschieden, einen Tomatensaft daraus zuzubereiten. Dazu gebe ich einfach die Tomatensauce in ein Trinkglas, verdünne sie mit etwas Wasser und würze sie.

Zutaten für 1 Person:

- 150 ml Tomatensauce
- 150 ml Wasser
- gemahlene Bih-Jolokia-Schoten
- Salz
- bunter Pfeffer

Tomatensauce in ein Glas geben. Wasser dazugeben und verrühren.

Mit Bih-Jolokia-Pulver, Salz und Pfeffer würzen.

Tomatensaft verrühren und servieren.