Pasta mit zwei Saucen
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

600 gr Pasta (z.B. Spaghetti), 600 gr reife (Strauch-) Tomaten, 400 gr Champignons, 400 ml Sahne, 2 mittelgroße Zwiebeln, 2 Esslöffel Öl, 2 Esslöffel Essig, 2 Esslöffel Olivenöl, 2 Teelöffel Hühnerbrühe (gekörnt), Salz, Pfeffer aus der Mühle, 2 Teelöffel Saucenbinder, 1 mittelgroße Knoblauchzehen, 1 Esslöffel Zucker.

Die Vorbereitungen:

Die eine Hälfte der Zwiebeln würfeln, die andere halbieren und in sehr feine Streifen schneiden, die Champignons in Scheiben schneiden, die Tomaten waschen, abtrocknen, halbieren, von den Stielansätzen befreien und würfeln, den Knoblauch schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden.

Die Zubereitung:

Die erste Sauce:

Die Zwiebelwürfel im Öl anschwitzen, bis sie glasig sind, die Champignons zugeben und ein paar Minuten garen. Mit der Sahne ablöschen, Saucenbinder einrühren, Hühnerbrühe zugeben und auf kleinster Flamme einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

Die Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser al dente kochen, parallel die zweite Sauce zubereiten.

Die zweite Sauce:

Die Tomatenwürfel mit den restlichen Zwiebelscheiben, Knoblauch, Olivenöl, Zucker, Salz, Pfeffer und dem Essig in einer Pfanne kurz (sehr kurz!) erhitzen und sofort mit den Spaghetti und der Pilzsauce servieren.

Guten Appetit!

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de