

ZUTATEN:

- 1 TL Kartoffelstärke
- 1 TL Meersalz/Salz
- 1 TL Zucker
- 5 g Paprikapulver edelsüß
- 5 g Oregano getrocknet
- 5 g Thymian getrocknet
- 5 g Rosmarin getrocknet
- 5 g Pfeffer (Pulver oder ganz)



Spaghetti Fix
selbstgemacht

ZUBEREITUNG:

- Alle Zutaten in den trockenen Mixtopf geben und 20 Sekunden / Stufe 10 zerkleinern.
- in ein trocknes und sauberes Schraubglas abfüllen.

ANWENDUNG:

- 2 große Tomaten, 1 Karotte, 1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe (oder 1 TL Knoblauchpaste) 10 Sekunden / Stufe 6 zerkleinern.
- 30 g Tomatenmark, 30 g Olivenöl, 2-3 EL Gewürzmischung für Spaghetti Bolognese und 250 g Wasser dazugeben und 10 Sekunden / Stufe 8 vermischen
- 500 g Faschiertes in einer Pfanne anbraten und dann die Würzmischung dazugeben und ca. 5 Minuten aufkochen lassen.



KOCHEN MIT
Annemarie

PAMPERED CHEF | THERMOMIX AND MORE

📍 kochen_mit_annemarie

Annemarie Harner

selbstständige Beraterin für Pampered Chef & Thermomix

www.kochenmitannemarie.at

kontakt@kochenmitannemarie.at