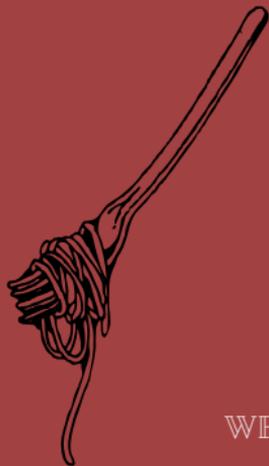


SPAGHETTI MIT GINHEIMER TOMATEN SUGO



400 G SPAGHETTI KOCHEN
2 SCHALOTTEN IN 2 EL OLIVENÖL ANSCHWITZEN
400 G GELBE UND ROTE KIRSCHTOMATEN UND
2 STIELE ZITRONENTHYMIAN DAZUGEBEN, ANBRATEN
MIT 2-3 TL AHORNSIRUP KARAMELLISIEREN
3 TL TOMATENMARK ANRÖSTEN
MIT 4 CL GINHEIMER ABLÖSCHEN
UND 200 ML FISCHFOND UNTERRÜHREN, AUFKOCHEN
MIT SALZ UND PFEFFER ABSCHMECKEN

WER MAG: 50 G KAVIAR, EGAL OB ROTER ODER SCHWARZER.

80 G GERIEBENER PECORINO

