



Dinkel-Spaghetti mit - Tomatensoße, Pinienkernen und Schafskäse

Zubereitung

1. NATURATA Spaghetti in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen. Karotten schälen, waschen und fein würfeln.
2. Knoblauch schälen und klein hacken. NATURATA Bratöl in einem Topf erhitzen. Knoblauch und Karotten darin 2-3 Minuten andünsten. NATURATA Tomatenmark zugeben und kurz anschwitzen. NATURATA Tomatensauce, NATURATA Tomaten Passata und NATURATA Gemüsebrühe zugeben, ca. 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.
3. Die Tomatensoße mit Thymian, Kräutersalz und Pfeffer würzen und abschmecken. Schafskäse zerbröseln. Spaghetti und Tomatensoße anrichten und mit Schafskäse, den gerösteten Pinienkernen und Rucola garnieren.



Zubereitungszeit: Kurz

Zutaten

Naturata Zutaten

- 1 EL Bratöl, Sonnenblume 'high oleic', desodoriert
- 150 ml Gemüsebrühe hefefrei
- 500 g Spaghetti, Dinkel hell
- 150 g Tomaten Passata
- 1 Glas Basilikum Tomatensauce
- 2 EL Tomatenmark, zweifach konzentriert 28-30 % in der Tube

Weitere Zutaten

- 1 Stück Knoblauchzehe
- 3 Stück Karotten
- 100 g Schafskäse
- 1 Bund Rucola
- Thymian, getrocknet
- Kräutersalz
- Pfeffer