

Sauce für Aglio e olio à la Claudia

Zutaten:

Getrocknete Tomaten (am besten frische nicht eingelegte oder ganz getrocknete)

Knoblauch Zehen

-> Die Menge Knoblauch und getrocknete Tomaten sollte etwa gleich sein.

Oliven Öl, Basilikum, Petersilie, Pfeffer, ev. Peperocini, fettfreies Bouillonpulver

- Knoblauch schälen und in der Maschine klein hacken oder in dünne Scheiben schneiden.*
- Tomaten in möglichst kleine Würfel schneiden (die werden sonst zu gross wenn sie sich mit Flüssigkeit vollgesaugt haben)*
- ½ Lt. Bouillon vorbereiten*
- Olivenöl in der Pfanne erhitzen, ich nehme immer so viel, dass der Boden bedeckt ist.*
- Knoblauch dazugeben und kurz anbraten, darf nicht braun werden.*
- Basilikum und Petersilie dazugeben.*
- Getrocknete Tomaten u. ev. eine oder zwei Peperocini dazugeben, kurz anbraten, ev. nochmals etwas Öl dazu.*
- Soviel Bouillon dazugiessen dass es eine schöne Sauce gibt (die menge des Gemüsefonds ist abhängig von den verwendeten Tomaten), kurz ziehen lassen und ev. mit Pfeffer nachwürzen.*

Tip: Reste können wunderbar im Schraubdeckelglas aufgehoben werden, einfrieren ist auch kein Problem

Die Sauce kann noch in der Pfanne mit den Nudeln vermischt werden oder erst im Teller, ich mach's erst beim anrichten in den Teller, damit ich die Reste besser aufheben kann

Tips:

Der Knoblauch hält gehackt besser an den Nudeln als in Scheiben.

Bei eingelegten getrockneten Tomaten darauf achten, dass der Einlegefond keinen Essig enthält schmeckt in der Sauce grauenhaft.

*Das hacken und schneiden des Knoblauch und der Tomaten dauert am längste, die Sauce selbst in 5 – 10 Minuten fertig.
Als Vergleich noch das Original Rezept:*

Für 4 Personen

8 Knoblauchzehen, 40 g getrocknete Tomaten, 4 EL Olivenöl, 4 EL Gemüsefond

Zubereitungszeit 15 Minuten

- 1. Die Knoblauchzehen pellen und in dünne Scheiben schneiden. Getrocknete Tomaten in winzig kleine Würfel schneiden*
- 2. Das Öl erhitzen, Knoblauch darin goldbraun braten. Vorsicht – das Fett darf nicht zu heiss werden, sonst verbrennt der Knoblauch, Tomaten zugeben und etwa 2 Minuten mitbraten, den Fond dazugiessen.*

Fertig