Österreichs beliebtestes Pfanzenöl.

Pasta asciutta

Zubereitung

Gehackte Zwiebel im BONA Pflanzenöl anrösten, Paprikapulver und etwas Essig dazumengen, ebenso das fein- geriebene Wurzelwerk und das faschierte Fleisch. Alles gut anrösten bis es Farbe annimmt. Restliche Zutaten beimengen, weich dünsten, stauben und mit etwas Wasser aufgießen.

Die Spaghetti in reichlich Salzwasser kochen und unter die Sauce mischen. Zum Schluß mit Parmesan überstreuen.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Elisabeth Wonner.

Zutaten

- 1 gr. Zwiebel
- 4 dag BONA Pflanzenöl
- 5 dag Wurzelwerk
- 30 dag gemischtes Faschiertes
- Paprikapulver
- Knoblauch
- Salz, Pfeffer
- Basilikum, Oregano
- 1 EL Mehl
- 2 EL Tomatenmark
- Essig
- 25 dag Spaghetti
- Salzwasser
- etwas Parmesan