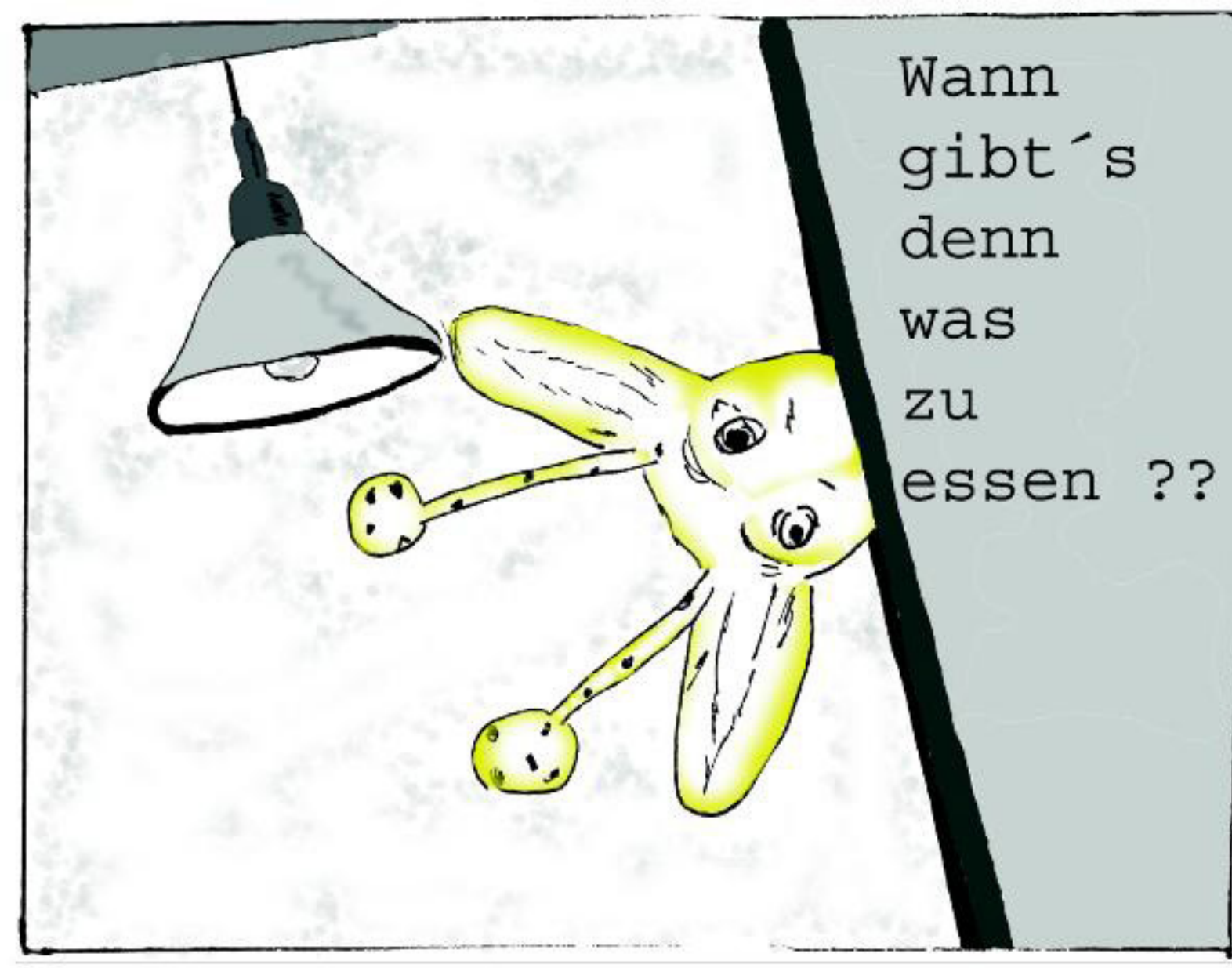
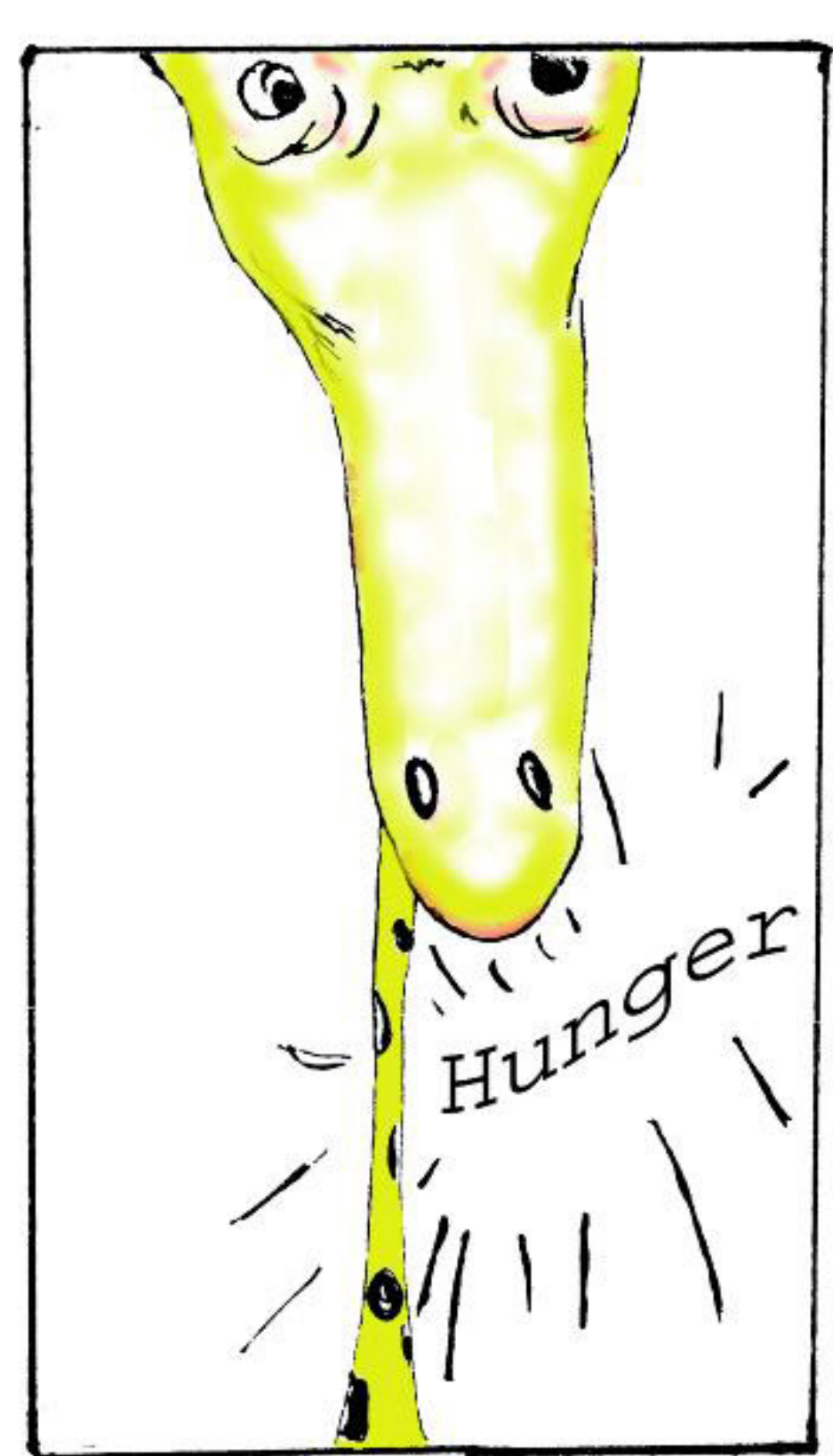




Immer, wenn die Arbeit am Schönsten ist, steht die Störung in der Tür und ...



Wann gibt's denn was zu essen ??



Hunger

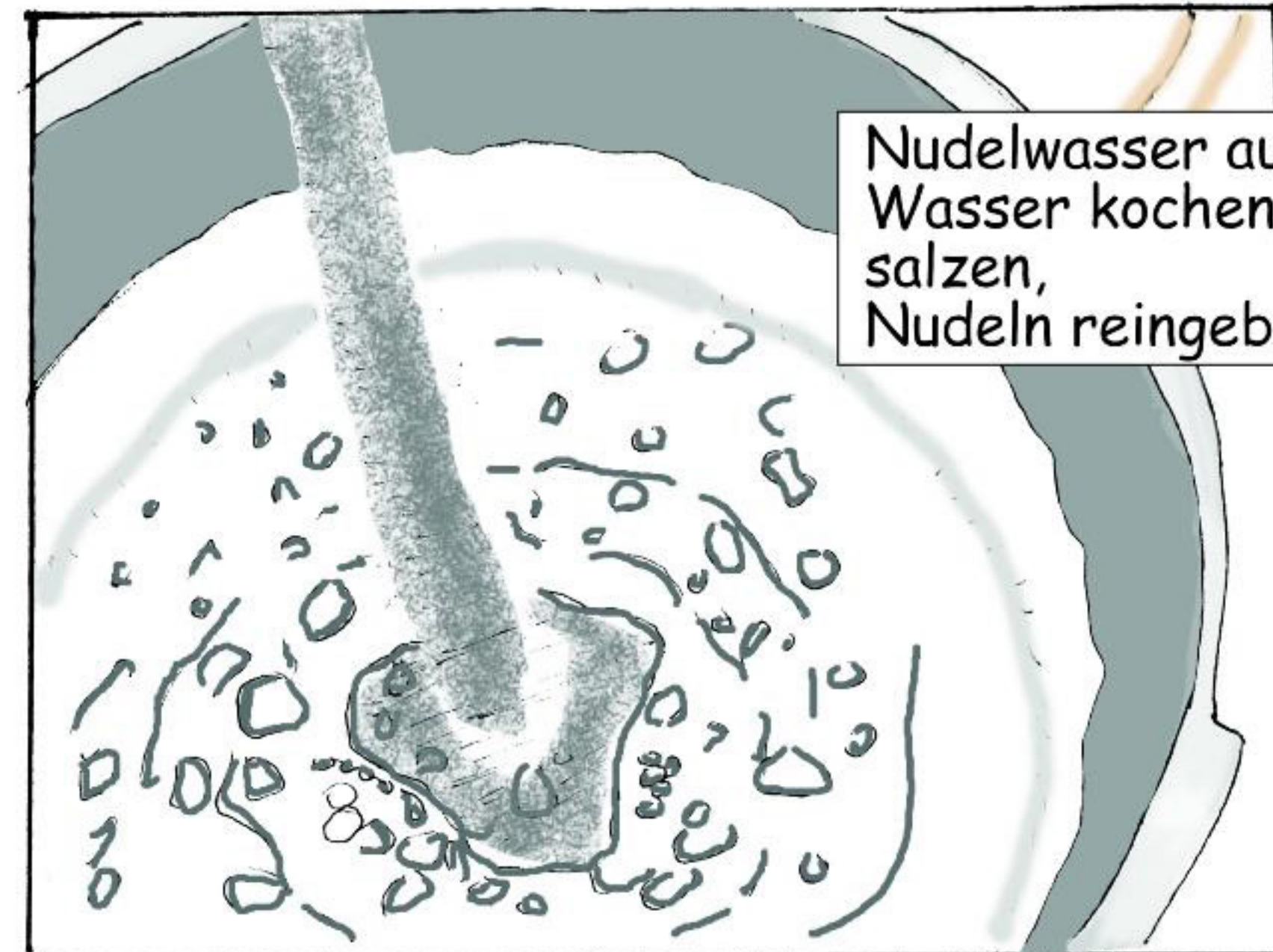


Nein, Bambini!
Essen gibt's später



Bambini!!!
Nein
Okay

na gut....
ich komme

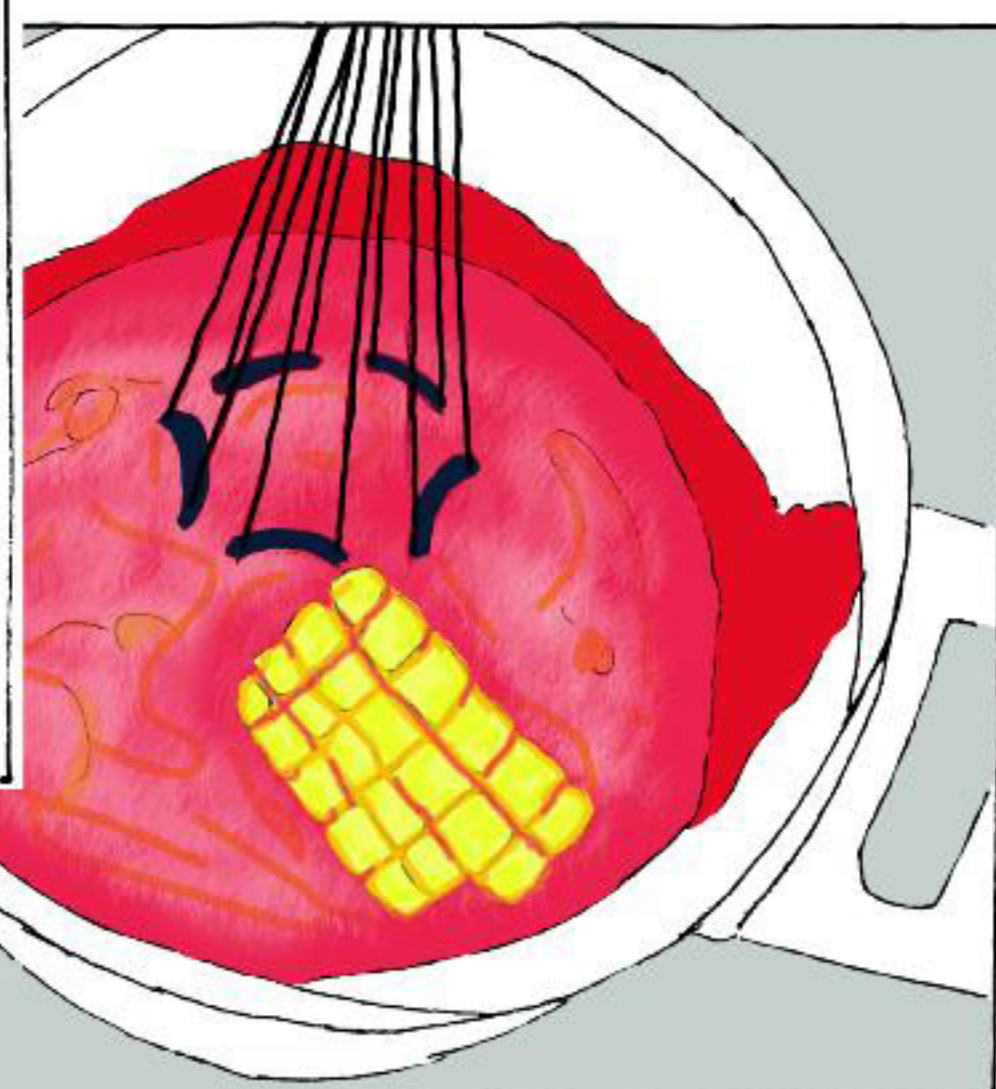
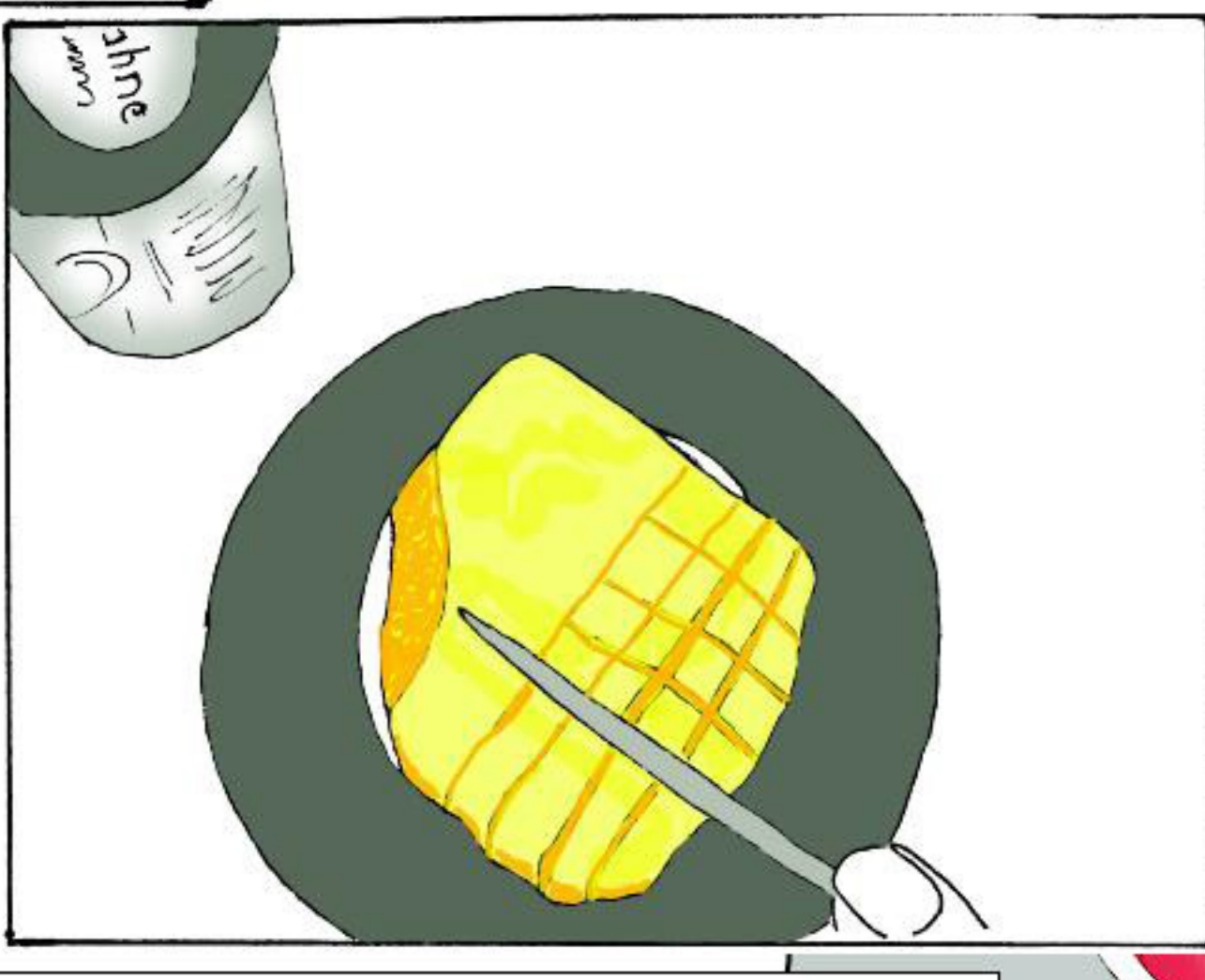


Nudelwasser aufsetzen, Wasser kochen lassen, salzen, Nudeln reingeben.

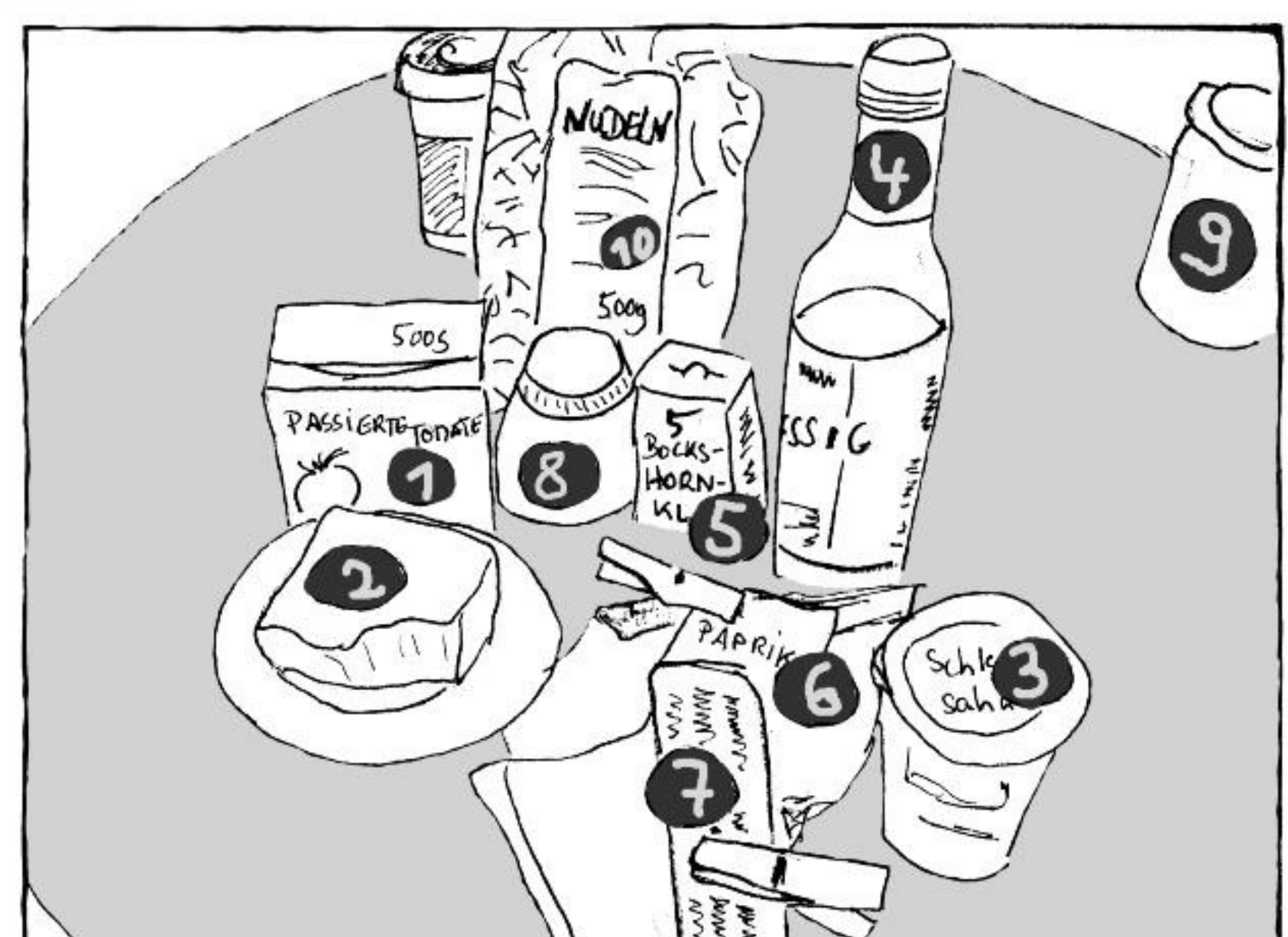


kleiner Topf Tomatenpüree in Topf füllen und erwärmen.

Vorbereitung: Gewürze abmessen und kalte Butter schneiden. Wenn die Nudeln fast fertig sind, wird erst die Tomatensoße zubereitet.



1. Schritt: In das kochende Tomatenpüree die kalte, geschnittene Butter einrühren. Soße nicht mehr kochen lassen.



Tomatensosse:

- 1) 500 g passierte Tomaten
- 2) 125 g kalte Butter
- 3) 2 EL Sahne
- 4) 1 EL Himbeeressig

Gewürze:

- 5) 1/2 TL Bockshornklee (z.B. Reformhaus)
- 6) 1 TL Paprikapulver, mild
- 7) 1/2 TL Garam Masala
- 8) Salz
- 9) Zucker (braun)
- 10) Nudeln