

# good food loop

## Pastaschutta

(fir 4 Persounen)

### Wat brauch ech?

- 500 g gemëschten Gehacktes
- 2 Ënnen
- 2 Knuewelekszéiwen
- Geméis: Zucchini, Lauch, Zellerie, frësch Tomaten
- Péiterséileg
- Thymian
- Rosmarin
- 1 grousst Glas geschielt Tomaten
- 2 kleng Glieser Tomatemuerg
- 500 Gramm Spaghetti
- 2 Bouillonswierfel
- Salz
- Peffer
- Olivenueleg
- Provence Kraider



### Preparatioun

1. Wäsch d'Geméis, schiel an schneis d'Ënnen an d'Knuewelekszéiwen
2. Gehacktes, Ënnen, Knuewelek, Salz, Peffer, Herbes de Provence vermëschen
3. Olivenueleg am Kachdëppen erhëtzen
4. Gehacktes ubroden an mat engem Kachläffel (grimmeleg) zerdrécken
5. Géff d'Geméis dobäi an looss et 5 Minutten broden
6. Géff Geschielten Tomaten, Tomatemuerg an 1 L Waasser dobäi
7. Zougedeckt ongeféier eng halew Stonn kachelen loossen
8. Kach d' Spaghetti an Salzwaasser