

## Spaghetti mit Spezialsoße

### Für 2 Portionen:

0,5 Zucchini	2 Schalotten	2 rote Peperoni
2 Spitzpaprika	250 g Kirschtomaten	4 Zweige Thymian
1 Prise Würzmix	1 Prise Gewürzsalz	1 Prise Pfeffermix
1 Prise ital. Gewürz	1 Knoblauchkopf	250 g Spaghetti
Salz	110 g Frischkäse	1 Stück Parmesan

Backofen auf 225 °C Heißluft vorheizen.

Gegen Ende der Garzeit Spaghetti in kochendem Salzwasser nach Packungsanleitung al dente garen.

Gemüse aus dem Ofen nehmen. Den Knoblauchkopf aus der Auflaufform nehmen und zunächst beiseitelegen. Das gegarte Gemüse samt Öl mit dem Frischkäse in einen Standmixer geben.

Die Knoblauchzehen aus dem Knoblauchkopf zum Gemüse drücken. Alles fein und cremig pürieren.

Zucchini in dicke Scheiben schneiden. Schalotten schälen und längs vierteln. Stiele von den Peperoni abschneiden. Peperoni längs halbieren. Spitzpaprika längs halbieren, jeweils den Stielansatz und die weißen Häute ausschneiden und die Paprika entkernen. Alles mit den Kirschtomaten in eine Auflaufform geben. Thymianspitzen von den Zweigen zupfen und zum Gemüse in die Auflaufform geben, die Zweige ebenfalls dazulegen.

Gemüse mit Würzmix, Gewürzsalz, Pfeffermix und Italian Gewürz würzen und 100 ml Olivenöl darüberträufeln. Alles gut vermengen. Die Spitze des Knoblauchkopfes abschneiden, um die Spitzen der Knoblauchzehen freizulegen. Den Knoblauchkopf mit der Schnittfläche nach oben mittig in die Auflaufform setzen und mit 20 ml Olivenöl beträufeln. Gemüse 35 Minuten im heißen Ofen garen.

Spaghetti und Sauce in einer Pfanne oder einem Topf vermengen, anschließend auf zwei Teller verteilen und Parmesan darüber reiben.

Steffen Henssler am 09. Mai 2025