



Yykauf fir säggs Lyf:

- 1 kg Spaghetti
- 1 Ziibele
- 4 Zingge Gnoblech
- 250 g Dommate
- 250 g Aubergine
- 1 griene Peperoni
- 1 Peperoncini
- 30 g schwarzi Olive
- 30 g Sardellefilet
- 2 Ässleffel Kapere
- 3 Ässleffel Oliveneel
- 30 g Kochangge
- 5 Ässleffel Dommaatepüree
- 1 dl Rootwy
- 1 Ässleffel Hienerbouillonpulver
- Salz, Pfäffer, Oregano
- griibene Parmesan

SCHARF WIE FRIENER D KÄTZLI IN DR RHYGASS

Spaghetti Rhygass

So wird s gmacht:

D Ziibele, dr Gnoblech, dr Peperoncini, d Olive und d Sardelle fynn hagge, d Dommaate, Aubergine und dr Peperoni in Wirfeli schnyyde.

Nämme Si e mittleri Pfanne und dien Si dr Kochangge dryy. Derno alli Zudaate vo de Ziibele bis zue de Olive guet aadämpfe. Denne s Bouillonpulver, dr Oregano, d Sardelle und d Kapere au no derzue gää und yykecherle losse. Denn s Dommaatepüree und dr Rootwy derzue. Uff glainem Fyyr wyter kecherle.

Jetzt dien Si d Spaghetti im Salzwasser al dente koche. Denn uff eme scheene groosse Däller aarichte. D Soosse driber und e weeneli gryybene Parmesan druff.

Vor ewägg oder derzue e feyne gmischte Salat.

He hösch Digge, e gueti Sach, he?