



**SCHARFMACHER**  
Pasta

**NATUR**  
*für die Sinne.*

[www.sonnentor.com](http://www.sonnentor.com)



**SONNENTOR®**

# SCHARFMACHER Pasta

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
4 Tomaten  
Oliven, schwarz  
1 kleine Chilischote, entkernt  
und geschnitten oder  
1 getrocknete Chilischote  
Scharfmacher-Gewürz-  
Blüten-Mischung  
4 EL Tomatensauce  
1 Schuss Weißwein  
Olivenöl  
400 g Tagliatelle oder Pasta  
nach Wahl

## ZUBEREITUNG:

1. Pasta in kochendem Salz-  
wasser bissfest kochen.  
2. Inzwischen die kleinge-  
schnittene Zwiebel, Knoblauch  
und Chili in Olivenöl anrösten.

3. Oliven und gewürfelte Tomaten  
dazugeben, kurz anbraten,  
danach mit einem Schuss Weiß-  
wein ablöschen und reduzierend  
einige Minuten leicht kochen.  
4. Tomatensauce einrühren,  
salzen und mit Scharfmacher-  
Gewürz-Blüten abschmecken.  
5. Das heiße Tomaten-  
Oliven-Ragout mit  
der Pasta ver-  
mengen und mit  
Scharfmacher-  
Gewürz-Blüten-  
Mischung be-  
streut servieren.

## TIPP:

Schmeckt auch lecker mit  
Mozzarella- oder  
Schafskäsewürfeln!

