

Kunterbunte Spaghetti mit Pasten wie aus der Farbtube Lecker



ZUBEREITUNG

Zunächst die Pasten zubereiten. Dafür die Avocado halbieren, Kern entfernen und in einer kleinen Schüssel das Fruchtfleisch mit Crème fraîche sowie Zitronensaft vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die gelbe Paste Crème fraîche mit Kurkuma sowie Zitronensaft vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die blaue Paste anmischen und dafür Crème fraîche mit der Lebensmittelfarbe, etwas Salz und schwarzem Pfeffer vermengen. In einem kleinen Topf Tomatenmark, Pizzatomen und italienische Kräuter vermengen, erwärmen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, stark salzen und darin die Spaghetti nach Herstellerinformation al dente kochen. In vier Gefrierbeutel jeweils ½ TL Lebensmittelfarbe und 2 EL Wasser geben. Sobald die Spaghetti gar sind, durch einen Seiher abgießen und dabei das Wasser in einer Schüssel auffangen. Spaghetti auf die vier Beutel verteilen, verschließen und schütteln, sodass die Spaghetti sich gut mit den Lebensmittelfarben verbinden. Die Beutel im Anschluss in die Schüssel legen, sodass die Spaghetti erneut erhitzt werden.

Zum Anrichten die Spaghetti auf dem Teller verteilen, die vier Pasten am Tellerrand platzieren und genießen.

ZUTATEN

500 g Spaghetti
blaue Lebensmittelfarbe
gelbe Lebensmittelfarbe
grüne Lebensmittelfarbe
rote Lebensmittelfarbe
Salz

Für die grüne Paste:

1 Avocado
50 g Crème fraîche
½ Zitrone, davon der Saft
Salz
schwarzer Pfeffer

Für die gelbe Paste:

100 g Crème fraîche
½ TL Kurkuma
½ Zitrone, davon der Saft
Salz
schwarzer Pfeffer

Für die blaue Paste:

100 g Crème fraîche
½ TL blaue Lebensmittelfarbe
Salz
schwarzer Pfeffer

Für die rote Paste:

50 g Tomatenmark
50 g Pizzatomen
½ TL italienische Kräuter, getrocknet
Salz
schwarzer Pfeffer

UTENSILIEN

Großer Topf, Seiher, große Schüssel, 4 Gefriertüten mit Verschluss, Schneidebrett, Messer, 3 kleine Schüsseln, kleiner Topf