



SPAGHETTI MIT ITALIENISCHER TOMATEN- BASILIKUM- SOÛE

Dafür braucht Ihr:

- 1 Pfund Spaghetti
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- etwas Fett oder Öl zum Anbraten
- 500 Gramm passierte Tomaten (gibt es auch als Fertigprodukt)

- 5 Stengel Basilikum
- 1 Teelöffel Oregano
- Pfeffer nach Geschmack
- Salz nach Geschmack

So geht's:

1. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln.
2. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch kurz anbraten.
3. Die pürierten Tomaten dazugeben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.
4. Ca. 5 Minuten köcheln lassen und dabei immer umrühren. Aufpassen die Soße spritzt! Den Topf mit der Soße zur Seite stellen. Für die Spaghetti einen großen Topf mit ca. 1,5 Liter Wasser und einem Teelöffel Salz zum Kochen bringen. Die Spaghetti reingeben und so lange köcheln lassen, wie es auf der Verpackung steht (ca. 8-9 Minuten).
8. In der Zwischenzeit das Basilikum abspülen, trockentupfen und die Blättchen von den Stielen zupfen.
9. Die Blättchen fein hacken und unter die Soße mischen.
10. Die Soße nochmals erwärmen und mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken.
11. Die fertigen Nudeln durch ein Sieb gießen und abtropfen lassen.

