Rezept

# Spaghetti mit scharfer Tomatensauce

Ein Rezept von Spaghetti mit scharfer Tomatensauce, am 12.10.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **500 g** | reife Tomaten |
| **1** | Knoblauchzehe |
| **1-2 TL** | Olivenöl |
| **2 TL** | Honig |
| **50 g** | schnittfester Ricotta |
| **1** | kleine Zwiebel |
| **1** | kleine frische rote Pfefferschote |
| | Salz |
| **250 g** | Spaghetti |
| **1/2 Bund** | Petersilie |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 640 kcal

## Zubereitung

1. Tomaten häuten und klein würfeln, dabei die Stielansätze entfernen. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken. Pfefferschote putzen, längs halbieren und entkernen.

2. Die Zwiebel und den Knoblauch in dem Öl glasig dünsten. Die Pfefferschotenhälften und die Tomaten dazugeben. Für die Spaghetti 3 1/2 l Wasser zum Kochen bringen.

3. Die Tomaten mit Salz und dem Honig abschmecken und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 15 Min. garen. Inzwischen die Spaghetti in dem gesalzenen kochenden Wasser nach Packungsanweisung bissfest garen.

4. Den Ricotta klein würfeln. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und klein schneiden.

5. Die Pfefferschote aus der Sauce entfernen. Den Ricotta unter die Sauce mischen und erwärmen. Die Nudeln in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und sofort mit der Tomatensauce mischen. Mit der Petersilie bestreut servieren.