Rezept

Spaghetti alla napoletana

Ein Rezept von Spaghetti alla napoletana, am 25.04.2024

Zutaten

1	kleine Zwiebel
	je 2 Zweige Petersilie und Basilikum
	Salz
1 Prise	Zucker
2-4 EL	frisch geriebener Parmesan
1 EL	Olivenöl
250 g	reife Tomaten
1 Prise	rosenscharfes Paprikapulver
250 g	Spaghetti

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 540 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in dem Öl hellgelb braten. Die Kräuter waschen und trockenschütteln, die Blättchen abzupfen, klein schneiden und zu der Zwiebel geben. Für die Spaghetti 3 1/2 l Wasser zum Kochen bringen.

2. Die Tomaten kreuzweise einritzen (Step 1), mit kochendem Wasser kurz überbrühen (Step 2), häuten (Step 3) und klein würfeln, dabei die Stielansätze entfernen. Die Tomaten zu der Zwiebel geben. 1/2 TL Salz, das Paprikapulver und den Zucker dazugeben. Zugedeckt bei schwacher Hitze 10 Min. köcheln lassen.

3. Inzwischen die Spaghetti in dem gesalzenen kochenden Wasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Abgießen, abtropfen lassen und mit der Sauce und dem Parmesan servieren.