Rezept

Spaghetti mit Kräutern und Tomaten

Ein Rezept von Spaghetti mit Kräutern und Tomaten, am 24.04.2024

Zutaten

600 g	reife feste Tomaten
1	kleine Zwiebel
1 Bund	Basilikum
5 EL	Olivenöl
	Pfeffer
500 g	Spaghetti
1 Stange	Staudensellerie
2	Knoblauchzehen
1 Bund	Petersilie
	Salz
1/2 TL	getrockneter Oregano

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 580 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser kurz überbrühen, häuten und vierteln, dabei die Stielansätze und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch klein würfeln.

2. Den Sellerie putzen und waschen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und mit dem Sellerie sehr fein hacken. Das Basilikum und die Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

3. Die Tomatenwürfel, den Sellerie, die Zwiebel, den Knoblauch und die Kräuter in einer großen Schüssel mit dem Olivenöl mischen. Alles mit Salz, Pfeffer und dem Oregano würzen. Die Gemüsemischung ca. 4 Std. zugedeckt marinieren.

4. Die Spaghetti in 6 l kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. In ein Sieb abgießen und kurz abtropfen lassen. Die Spaghetti zu der Gemüsemischung geben und alles gründlich mischen.