

Rezept

Spaghetti mit Tomatensugo

Ein Rezept von Spaghetti mit Tomatensugo, am 26.04.2024

Zutaten

- | | |
|------------------------|---|
| 1 Zwiebel | 2 Knoblauchzehen |
| 2-3 EL Olivenöl | 1 große Dose geschälte Tomaten (800 g, die sind saftig, dunkelrot und oft reifer als die frischen) |
| Salz | Pfeffer aus der Mühle |
| 500 g Spaghetti | 1 ordentliches Stück Parmesan (reicht noch für viele Nudlessen) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und ganz klein schneiden. Olivenöl in der großen Pfanne heiß werden lassen, Zwiebel und Knoblauch andünsten. Nebenbei die Dose aufmachen und die Tomaten darin mit einem Messer zerteilen. Tomaten plus Saft in die Pfanne, salzen, pfeffern, köcheln lassen. 10 Minuten mindestens, länger schadet nicht! Aber: immer wieder mal umrühren.
2. Zwischendurch im großen Topf 5 l Wasser mit 2 EL Salz aufkochen, Spaghetti darin bißfest kochen, nach 7-8 Minuten den 1. Test nicht vergessen!
3. Saucenprobe – fehlt noch was? Sicher Pfeffer und Salz (oder auch: schärfer machen mit Chilipulver; fruchtiger machen mit 1 EL Balsamico; flüssiger machen mit 1 Gläschen Rotwein; gesünder machen mit Petersilie ...).
4. Fertige Spaghetti im Sieb abtropfen lassen, direkt in den heißen Tomatensugo schütten und alles gut mischen. Dazu wie immer auf den Tisch: Käseibe und Parmesan.