

Spaghetti mit Sauce

Zutaten:

400 g Spaghetti

4 l Salzwasser

Parmesan

Tomatensauce:

3 Knoblauchzehen

20 g Basilikum

3 EL Olivenöl

300 g Tomaten

Salz, Pfeffer

GemüseKräuter:

1 kl Zucchini

1 Stk Paprika rot

1 Stk Zwiebel

3 EL Olivenöl

2 Knoblauchzehen

Thymian, Rosmarin

Oregano, Salbei

Salz, Pfeffer



Zubereitung

Die Spaghetti in einem Topf mit ausreichend Salzwasser bissfest kochen, anschließend abseihen und warm halten.

Tomatensauce: Knoblauch schälen und fein hacken.

Basilikum waschen, abtropfen lassen und fein hacken.

In einem Topf das Olivenöl erhitzen und den Knoblauch bei mittlerer Temperatur unter Rühren anbraten.

Dann Tomaten hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut verrühren. Ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce leicht eingedickt ist. Dann das Basilikum zur Sauce hinzufügen.

GemüseKräuter: Zucchini, Paprika, Zwiebel und Knoblauch kleinwürfelig schneiden und in Olivenöl bissfest braten. Anschließend die gehackten Kräuter untermischen. Spaghetti auf Teller anrichten, mit der gewünschten Sauce übergießen und mit Parmesan bestreuen.



Nudeln

