Pomito

Spaghetti mit Tomatensauce

Vorbereitungszeit: 20 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Frisches Basilikum: n. B.
- Knoblauch: 1 Zehe
- Natives Olivenöl extra: n. B.
- Oregano: n. B.
- Salz: n. B.
- Spaghetti: 180 g

Vorbereitung

1. Eine Pfanne auf dem Herd erhitzen und eine Knoblauchzehe in etwas nativem Olivenöl extra anbraten.
2. Die ***Tomaten***, Salz und ein frisches Basilikumblatt hinzufügen und 10 Minuten köcheln lassen.
3. In der Zwischenzeit das Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Spaghetti hineingeben.
4. Die Nudeln nach 3/4 der Kochzeit abgießen und in der Pfanne mit der Sauce mit einem Schöpfer Nudelwasser fertig garen.
5. Mit nativem Öl extra und frischen Basilikumblättern verfeinern.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Passierte Tomaten 240 g