

## Spaghettoni mit Knoblauch



**Zubereitungszeit:** 25 min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht

### Zutaten (2 Personen)

- Pomito Passierte Tomaten 1000g 300 gr
- **Zutaten**
  - Feines Salz n.B.
  - Frischer Oregano n.B.
  - Grobes Salz n.B.
  - Olivenöl extravergine n.B.
  - Pfeffer n.B.
  - roter Knoblauch 4 Zehen
  - Spaghettoni 200 gr

**Für dieses Rezept haben wir verwendet:**



## Zubereitung

1. Den Knoblauch putzen und kleinschneiden Den Knoblauch mit etwas Öl anbraten und mit Salz, Pfeffer und frischem Oregano würzen.
2. Dann die **Pomito Passierte Tomaten** hinzufügen.
3. Das kochende Wasser salzen und die Nudeln hineingeben.
4. Bei Bedarf eine Schöpfkelle mit Kochwasser zur Sauce geben.
5. Die Nudeln nach drei Viertel der Garzeit abtropfen lassen und mit der Sauce in der Pfanne weiterkochen.
6. Nach dem Kochen etwas Olivenöl hinzufügen und servieren.