

Spaghetti an Tomatensauce

Die Zutaten

- 400g BSCHÜSSIG Spaghetti
- 1 Dose Pelati (400g)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Olivenöl, Salz & Pfeffer
- Frischer Basilikum
- Geriebener Parmesan



Die Zubereitung

Teigwaren

2-3l frisches Wasser für die Teigwaren aufsetzen und aufkochen. Wenn das Wasser kocht 1-1½ EL Salz und dann die Teigwaren dazugeben und gemäss der **Zeitangaben auf der Verpackung** «Al Dente» kochen. Damit du den Zeitpunkt nicht verpasst stellst du die Küchenuhr auf diese Zeit ein oder probierst ab und zu die Konsistenz der Teigwaren. Ist der Punkt erreicht, die Teigwaren abgiessen und ein paar Butterflocken oder je nach Belieben ein wenig Olivenöl darüber geben und darunter mischen.

Sauce

Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und je nach Belieben in kleine Würfel oder grössere Stücke schneiden. Das Olivenöl im Topf erhitzen, Zwiebeln und den Knoblauch begeben und anschwitzen ohne dass diese braun werden. Die Tomaten mit dem Saft dazu geben (Vorsicht Spritzgefahr) und ca. 10 Min. auf mittlerer Hitze kochen. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Während dem Kochen der Sauce und der Spaghetti die Basilikumblätter waschen und in Streifen schneiden.

Die abgegossenen Spaghetti zurück in die Pfanne geben, mit ein wenig Olivenöl beträufeln und untereinander mischen. Spaghetti in die Teller geben, die Sauce darüber geben und mit grob gemahlenem Pfeffer aus der Mühle und den Basilikumstreifen garnieren und anrichten.

En Guete