Spaghetti al pomodoro

Das klassische Rezept, wenn es schnell gehen muss: Spaghetti al pomodoro (Spaghetti mit Tomatensauce), verfeinert mit Basilikum.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

200 g	Spaghetti
200 g	Tomaten (gehackt, aus der Dose)
50 ml	Weißwein
50 ml	Gemüsefond
1 TL	Ketchup
1 Prise	Basilikum
1 Schuss	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Schuss	Tabascosauce
1 Prise	Parmesan

Zubereitung

1. Für die **Spaghetti al pomodoro** die Nudeln in einem großen Topf mit kochendem Salzwasser al dente garen. Unterdessen das Basilikum waschen, trocknen und fein hacken. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Dosentomaten darin anrösten.

2. Mit dem Wein ablöschen und kurz einköcheln lassen. Anschließend Ketchup und Fond einrühren. Ein weiteres Mal aufkochen lassen. Gehacktes Basilikum zufügen. Zum Schluss mit Tabascosauce, Pfeffer und Salz abschmecken.

3. Die Nudeln in ein Sieb gießen. Etwas Olivenöl darüber gießen und das Sieb

durchschwenken. Anschließend die Nudeln unter die Sauce mischen.

Tipp

Vor dem Servieren der Spaghetti al pomodoro den Parmesan frisch auf die Servierteller reiben.