

# Spaghetti mit Tomaten-Knoblauch Sauce

So einfach und so lecker: Das italienische Rezept für Spaghetti mit Tomaten-Knoblauch Sauce schmeckt allen Pasta-Fans.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

600 g	<a href="#">Spaghetti</a>
600 g	<a href="#">Tomaten</a>
2 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
260 g	Zucchini
4 EL	Olivenöl
10 EL	Tomatenmark
1 TL	Oregano
1 EL	<a href="#">Basilikum</a>
1 Stk.	Lorbeerblatt
2 TL	<a href="#">Zucker</a>
1 TL	<a href="#">Salz</a>
2 Messerspitzen	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für die Spaghetti mit Tomaten-Knoblauch Sauce zunächst Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Tomaten waschen, entkernen und klein schneiden. Zucchini waschen, die Enden abschneiden und in kleine Stücke schneiden.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Tomatenmark dazugeben und anrösten. Tomaten und Zucchini dazugeben und alles gut verrühren. Aufkochen lassen und mit Oregano, Basilikum, Lorbeerblatt, Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 1 Stunde lang kochen.

3. In der Zwischenzeit die Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Abgießen, abtropfen lassen und zusammen mit der Sauce servieren.

## **Tipp**

Zu den Spaghetti mit Tomaten-Knoblauch Sauce passt ein gemischter mediterraner Salat.