Spaghetti mit Tomaten

Die Spaghetti mit Tomaten sind ein köstliches und preiswertes Gericht. Selbst gemacht mit diesem Rezept, schmecken sie noch besser als beim Italiener.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 18 min

Koch/Backzeit: 12 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

500 g	Spaghetti
1 Stk.	Rote Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
3 Zweige	Blattpetersilie
3 Zweige	Majoran
1 EL	Butter
2 EL	Tomatenmark
500 g	Cherrytomaten
3 EL	Rotwein
1 Prise	Zucker
	Salz und Pfeffer
Nach Belieben	Parmesan gerieben

Zubereitung

1. Für die **Spaghetti mit Tomaten** koche die Nudeln in siedendem Salzwasser al dente und lasse sie abtropfen.

2. Hacke die geschälte Zwiebel und die Knoblauchzehen fein. Schneide die Petersilie und Majoran fein. Erwärme die Butter in einer Pfanne, dünste die Zwiebel und den Knoblauch darin an. Gib das Tomatenmark und die Kräuter kurz mit dazu und dünste sie mit an. Füge die Cherry-Tomaten und den Rotwein hinzu, bringe alles zum Kochen und würze es. Lasse es zugedeckt für zirka 10 Minuten köcheln. Gib die heißen Spaghetti zur Tomatensauce und vermische sie. Serviere die Spaghetti in Teller und bestreue sie nach Belieben mit geriebenen

Parmesan.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung

hier bestellen



Tipp