Spaghetti mit Tomaten-Zucchinisauce

Die Spaghetti mit Zucchini-Tomaten-Sauce sind das perfekte Gericht für alle, die schnell, gesund und lecker kochen möchten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

450 g	Spaghetti (oder andere Nudeln)
1 Stk.	Zwiebel (mittelgroße)
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Zucchini (mitelgroße)
2 EL	Olivenöl extra vergine
1 Dose	Tomaten gewürfelt (ca. 400 g)
1 EL	Frischkäse
1 Prise	Zucker
	Salz und Pfeffer
1 Handvoll	Basilikum frisch (fein gehackt)

Zubereitung

1. Für die **Spaghetti mit Tomaten-Zucchinisauce** die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Die Zucchini waschen, die Enden entfernen und in kleine Würfel schneiden. In einem großen Topf das Olivenöl erhitzen. Zucchiniwürfel, Zwiebel und Knoblauch darin 2–3 Minuten anbraten, bis die Zwiebeln glasig sind. Mit den stückigen Tomaten ablöschen, salzen, pfeffern und eine Prise Zucker hinzufügen. Alles auf mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Hitze reduzieren und den Frischkäse in die Sauce einrühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

2. In der Zwischenzeit die Spaghetti in reichlich Salzwasser al dente kochen (ca. 8 Minuten), dann abgießen. Spaghetti direkt in die Sauce geben, frisch gehackten Basilikum zugeben und gut vermengen. Die Spaghetti mit Tomaten-Zucchinisauce heiß servieren und genießen.

Tipp

Die heißen Spaghetti mit Tomaten-Zucchinisauce noch frisch geriebenen Parmesan bestreuen!