

Spaghetti mit Tomatensauce

Das Rezept für Spaghetti mit Tomatensauce schmeckt einfach immer. Egal ob als Vorspeise oder als Hauptgericht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

350 g	Spaghetti
600 g	Tomaten (reife)
1 Stk.	Zwiebel
50 g	Butter
1 Prise	Salz
1 Zweig	Basilikum

Zubereitung

1. Die einfachen **Spaghetti mit Tomatensauce** sind im Nu zubereitet. Dazu die reifen Tomaten in kochendem Wasser zirka 1 Minuten blanchieren. Danach mit kaltem Wasser abschrecken, die Haut abschälen und in kleine Würfel schneiden.
2. Die Butter in einem Topf erhitzen, die klein gehackten Zwiebeln anschwitzen. Die Tomaten, Basilikum zugeben, mit Salz würzen und zirka 20 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Von Zeit zu Zeit mit einem Kochlöffel umrühren und die Tomaten zerstoßen.
3. In der Zwischenzeit die Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen und abseihen.
4. Basilikum aus der Sauce nehmen, nochmals mit Salz abschmecken. Die Spaghetti zur Sauce geben und vermengen.
5. Auf tiefe Pasta Teller anrichten und genießen.

Tipp

Die Spaghetti je nach Belieben mit Parmesan bestreuen.