

# Spaghetti Napoli

Die Spaghetti Napoli mit der klassischen Tomaten Sauce sind sehr beliebt. Ein schnelles und günstiges Rezept für Nudel Fans.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

|        |                                        |
|--------|----------------------------------------|
| 500 g  | <a href="#">Spaghetti</a>              |
| 1 Stk. | <a href="#">Zwiebel</a>                |
| 1 EL   | Olivenöl                               |
| 500 g  | <a href="#">Tomaten</a> (passierte)    |
| 1 TL   | Gemüsebrühepulver                      |
| 1 TL   | <a href="#">Basilikum</a> (getrocknet) |
| 1 TL   | Oregano (getrocknet)                   |
| 1 TL   | Rosmarin (getrocknet)                  |
|        | Paprikapulver                          |
|        | <a href="#">Zucker</a>                 |
|        | <a href="#">Salz</a>                   |
|        | <a href="#">Pfeffer</a>                |

## Zubereitung

1. Für die **Spaghetti Napoli** die Nudeln in reichlich Salzwasser laut Packungsanleitung bissfest kochen.
2. Die Zwiebel schälen und fein zerhacken. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel glasig dünsten. Die passierten Tomaten und Gemüsebrühe Pulver dazugeben und bei kleiner Hitze zirka 10 Minuten köcheln lassen. Die getrockneten Kräuter hinzugeben und weitere 5 Minuten garen.
3. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Zucker abschmecken. Mit die abgetropften

Spaghetti vermengen, mit geriebenem Parmesan bestreuen und servieren.

## **Tipp**

Je nach Belieben kann man die Spaghetti Napoli noch zusätzlich mit Knoblauch und Chilischote verfeinern.