

# Spaghettisauce

Selbstgemacht schmeckt einfach am besten! Das gilt auch für die Spaghettisauce, für die bei diesem Rezept keine Dosentomaten verwendet werden.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

0.5 kg	Fleischtomaten
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
0.5 Bündel	<a href="#">Basilikum</a>
6 EL	Olivenöl
1 Prise	Meersalz
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
0.5 kg	<a href="#">Nudeln</a>
8 cl	Nudelwasser (heißes)
1 Prise	<a href="#">Parmesan</a>

## Zubereitung

1. Für die **Spaghettisauce** zunächst das Gemüse vorbereiten: Die Paradeiser waschen, trocknen, Stielansätze entfernen und halbieren. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Die Blätter des Basilikums von den Stielen zupfen, waschen, in Küchenkrepp trockenschleudern und grob hacken.
2. Eine große Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Knoblauch und Zwiebelwürfel darin glasig anschwitzen. Hitze reduzieren, Paradeiser zufügen und rund 15 bis 20 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit fast vollständig reduziert ist. Mit Pfeffer und Meersalz abschmecken. Zum Schluss Basilikum untermischen.
3. Während die Sauce köchelt, einen großen Topf mit Salzwasser für die Nudeln aufsetzen. Nach Packungsanweisung al dente garen, mit einem Sieb herausheben. Etwas von dem

Kochwasser aufheben und zur Sauce geben. Die Nudeln ebenfalls daruntermischen. Auf Tellern anrichten und mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.

## Tipp

Die Spaghettisauce kann man zusätzlich mit gehackter Petersilie verfeinern.