

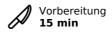


Spaghetti Napoli



It's a match!

It's a match! Mamma Mia! Unsere italienischen Kräuter verleihen Pasta-Gerichten ihre typischen Geschmacksnoten!







Zubereitung

- Die Spaghetti nach Packungsanleitung in gesalzenem Wasser al dente kochen. Währenddessen die Haut der Knoblauchzehen und der Zwiebel abziehen. Anschließend beides in feine Würfel schneiden.
- Das **Olivenöl** in einer ausreichend großen Pfanne oder einem Topf erhitzen. Die Zwiebelwürfel für ca. **3 Minuten** glasig dünsten. Anschließen den Knoblauch mit in die Pfanne geben und nochmals kurz andünsten.
- Die Hitze reduzieren und den Pfanneninhalt mit den passierten Tomaten und dem Tomatenmark ablöschen. Die **Gewürze** unterrühren und die Tomatensoße für **10 Minuten** köcheln lassen. Die fertige Soße mit **Chili Flocken**, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße kann bei Bedarf mit Pastawasser verdünnt werden.
- Spaghetti auf einem tiefen Teller anrichten und die Tomatensoße hinzugeben. Mit frischen Basilikumblättern sowie Pinienkernen garnieren und heiß servieren **Buon Appetito!**

Zutaten

Tomatensoße:

500 g passierte Tomaten

2 EL Olivenöl

1 Zwiebel

4 Knoblauchzehen

30 g Tomatenmark

2 TL Italienische Kräuter

1 TL Kräuter der Provence

Salz

schwarzer Pfeffer Chiliflocken

Sonstiges:

500 g Spaghetti Frischer Basilikum Pinienkerne

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 19.05.2026.