MEIN GENUSS



Spaghetti Napoli



It’s a match!

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

Vorbereitung **15 min**

Niveau **Mittel**

Zubereitung **20 min**

Zubereitung

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. 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 19.05.2027.