



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. Anschließend 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 21.11.2026.