

# Spaghetti mit Tomatensosse

Zutaten für: 4 Personen

320	Gramm	Frische Spaghetti
1	kg	Tomaten
1		Knoblauchzehe
1		Zwiebel
		Basilikum
		Olivenöl
		Salz und Pfeffer nach Belieben

## Anleitung:

Spaghetti mit der Nudelmaschine zubereiten oder Vertigprodukt. Bringen Sie in einer Kasserolle ein wenig Wasser zum Kochen und erhitzen Sie die Tomaten für ein paar Minuten. Giessen Sie sie ab, enthäuten Sie diese, entfernen Sie die Kerne und schneiden Sie die Tomaten in Stückchen. Braten Sie in einer Pfanne mit ein wenig Öl die klein gehackte Zwiebel und den Knoblauch an. Wenn der Knoblauch Farbe annimmt, entfernen Sie diesen und geben Sie die Tomaten, Salz und Pfeffer hinzu und lassen das ganze für ein paar Minuten kochen. Bringen Sie die Spaghetti zum Kochen, würzen Sie sie mit der Sosse. Heiss und mit ein paar Basilikumblättern darauf servieren.

445 Kalorien pro Portion