

Spaghetti al Pomodoro - Spaghetti mit Tomatensosse

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln

Zutaten für: 1 Rezept

400	Gramm	Spaghetti
500	Gramm	Reife, nicht zu weiche Tomaten
5		Basilikumblaetter
3	Essl.	Olivenoel
		Salz

Anleitung:

Tomaten mit heissem Wasser ueberbruehen, enthaeuten, Samen entfernen und In Wuerfel schneiden. Basilikumblaetter mit der Hand in kleine Stueckchen zerteilen. Tomaten mit einem El. Oel fuer Min. kochen, salzen durch ein Sieb Passieren, wieder in die Pfanne geben, mit dem restlichen Oel und dem Basilikum noch zwei Min. bei kleiner Flamme kochen lassen, bis die Sauce eingedickt ist. Sauce auf die inzwischen gekochten Nudeln geben und geriebenen Parmesankaese separat dazureichen. Fuer 4 Personen