

## Spaghetti - mit Tomaten

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln, Küche

Zutaten für: 1 Keine Angabe

2	Essl.	Olivenöl
2		Knoblauchzehen (gepresst)
6		Tomaten (geschält, in Schnitze zerteilt) ode
1	Dose	Pelati (konservierte Tomaten)
2	Essl.	Tomatenmark
1		Rosmarinzweig
3	Essl.	Butter
		Salz
		Pfeffer
300	Gramm	Spaghetti (am besten aus Hartweizengrieß)
3	Ltr.	Wasser

### Anleitung:

Das Oel erhitzen, den Knoblauch darin goldbraun anbraten, die Tomatenschnitze, das Tomatenmark und den Rosmarinzweig begeben. Auf kleinem Feuer mindestens 1 1/2 Stunden koecheln, gelegentlich umruehren. Den Rosmarinzweig entfernen, die Sauce durch ein Sieb streichen, aufkochen, die Butter dazuruehren, wuerzen.

Das Wasser mit Salz aufkochen, die Spaghetti darin "al dente" kochen (die auf der Packung angegebene Kochzeit beachten!), abgiessen, kalt ueberbrausen. In die Tomatensauce geben und alles mit zwei Gabeln gut durchmischen, heiss werden lassen. Den Kaese separat servieren.