Spaghetti pomodoro rapidi

Schnelle Spaghetti mit Tomatensauce

2 Personen

ZUTATEN:

250 g	Spaghetti oder Spaghettini
580 ml	passierte San-Marzano-Tomaten
3 EL	fruchtiges Olivenöl
1 – 2	fein gewürfelte Zwiebel(n)
2	sehr fein gehackte Knoblauchzehen
3 – 4	sehr reife Tomaten
4 Stiele	Thymian
4 Stiele	Oregano
1 Stiel	Rosmarin
1 – 2	Prise(n) Zucker
	Meersalz
	frischer schwarzer Pfeffer aus der Mühle
	Blättchen von Basilikum oder/und Schnittlauchröllchen
	Parmigiano-Reggiano oder Grana Padano

1 In einem Topf bei mittlerer Hitze Zwiebelwürfelchen und Knoblauch im Olivenöl glasig anschwitzen lassen. Passierte Tomaten zufügen und 20 Minuten sanft köcheln lassen.

2 Tomaten kreuzweise einritzen. In einem Topf Wasser zu kochen bringen und darin die Tomaten 1 Minute blanchieren. Herausnehmen, Haut abziehen, vierteln, das Innere entfernen und die Tomaten klein schneiden. Das Innere durch ein Sieb passieren und zur Tomatensauce geben.

3 Rosmarinnadeln so fein wie möglich hacken. Thymian und Oregano gleichfalls hacken und alle Kräuter 10 Minuten vor Ende der Kochzeit wie auch die Tomatenwürfel zur Sauce geben. Zum Schluss mit Salz und frisch gemahlenen Pfeffer würzen und mit etwas Zucker abschmecken.

4 Spaghetti oder Spaghettini nach Packungsanweisung in sprudelnden Salzwasser al dente kochen, in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Die Pasta in tiefe Teller geben. Tomatensauce untermischen und mit Blättchen von Basilikum oder/und Schnittlauchröllchen anrichten. - Käse reibt sich jeder nach Gusto selbst über das Gericht.

Dieses Rezept ist ein Service von www.feine-kueche.jimdo.com

© Für alle Inhalte: Ingo Merbeth • 2016 – | Bilder, Texte, Grafik, Typografie und Layout sind urheberrechtlich geschützt. Das Dokument ist ausdrücklich nur für persönliche Zwecke nutzbar. Veröffentlichung oder Verbreitung jedweder Art, auch in Teilen, bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Genehmigung des Autors.