



Spaghetti mit Tomatensoße



Zutaten:

400g Spaghetti
1 kleine Zwiebel
1 Packung passierte Tomaten
3 EL Tomatenmark
1 EL Olivenöl
1 TL Salz
1 Prise Pfeffer
1 Prise Oregano
1 Prise Zucker
einige Basilikumblätter
etwas Parmesankäse



So geht's:

1. Das Wasser für die Nudeln aufsetzen. Kochendes Wasser dann salzen und die Nudeln hinzugeben.
2. Die Zwiebel klein schneiden.
3. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin anbraten.
4. Die passierten Tomaten und das Tomatenmark hinzugeben und etwas köcheln lassen.
5. Die Tomatensoße mit Salz, Pfeffer, Oregano und etwas Zucker würzen.
6. Die Nudeln nach ca. 7-8 Minuten in ein großes Sieb abgießen.
7. Serviere deine Spaghetti mit Tomatensoße und garniere sie mit Basilikumblättern und Parmesan.



Das brauchst du:

Die Hilfe eines Erwachsenen
Großer Topf
Kochlöffel
Schneidebrett
Scharfes Messer
Pfanne
Sieb