

Spaghetti Napoli



Foto: Falko Ising 9a

Und hier „unser“ Rezept:

1 kleine Zwiebel oder Schalotte, sehr fein gehackt
1-2 Knoblauchzehen
1 Dose Tomaten oder reife, gewürfelte Tomaten
½ Tube Tomatenmark
Zucker
Salz, Pfeffer
Italienische Kräuter (wir benutzen Basilikum und Oregano, am besten frisch)
Balsamico-Essig
2-3 EL Olivenöl
500g Pasta, z.B. Spaghetti
40g ital. Hartkäse, z.B. Grana Padano oder Parmigiano Reggiano

Schritt 1:

Alle Gemüsezutaten in feine Würfel schneiden.

Schritt 2:

Erhitze das Öl in einem Topf und schwitze die Zwiebeln bei mittlerer Temperatur an, bis sie glasig sind. Füge dann den Knoblauch hinzu, sonst wird er bitter.

Schritt 3:

Gib nun das Tomatenmark hinzu und rühre für knapp 30 Sekunden. Lösche dann mit der Dose Tomaten ab bzw. füge die Tomatenwürfel hinzu, wenn Du frische Tomaten benutzt.

Schritt 4:

Lasse nun ca. 10 Minuten köcheln und würze mit Salz, Pfeffer, Zucker und Oregano. Denke daran, dass Tomatenmark bereits Salz enthält. Evtl. muss die Säure der Soße mit ein wenig Balsamicoessig abgerundet werden.

Schritt 5:

Nudeln nach Vorschrift kochen und abseihen. Rechne gut 1 Liter gut gesalzenes Wasser für 100g Nudeln. Rühre das Basilikum in der letzten Minute unter die Soße, sonst verfliegt sein feines Aroma.

Mit der Sauce servieren und mit dem geriebenen Käse bestreuen

Guten Appetit!