

Spaghetti Napoli

Zutaten für 5 Portionen

- 500 g Spaghetti
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 600 g Tomaten (geschält, aus der Dose oder frisch)
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL italienische Kräuter
- ½ TL Salz
- Pfeffer
- ½ TL Zucker



Arbeitszeit:	ca. 5 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel und den Knoblauch. Erhitze das Olivenöl in einer Pfanne und brate Zwiebel und Knoblauch darin an.
2. Gib die Tomaten dazu und salze sie. Lass die Tomatensauce 10 Minuten köcheln.
3. Koche währenddessen die Spaghetti al dente. Gieße sie dann ab, aber fang dabei etwas Kochwasser auf.
4. Gib 100 ml Spaghetti Kochwasser zur Tomatensauce und püriere sie. Schmecke sie mit italienischen Kräutern ab und serviere die Spaghetti Napoli nach Belieben mit Parmesan.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

