

Spaghetti mit Tomatensauce

Vorbereitungszeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

- Frisches Basilikum: n. B.
- Knoblauch: 1 Zehe
- Natives Olivenöl extra: n. B.
- Oregano: n. B.
- Salz: n. B.
- Spaghetti: 180 g



Vorbereitung

1. Eine Pfanne auf dem Herd erhitzen und eine Knoblauchzehe in etwas nativem Olivenöl extra anbraten.
2. Die **Tomaten**, Salz und ein frisches Basilikumblatt hinzufügen und 10 Minuten köcheln lassen.
3. In der Zwischenzeit das Wasser zum Kochen bringen, salzen und die Spaghetti hineingeben.
4. Die Nudeln nach 3/4 der Kochzeit abgießen und in der Pfanne mit der Sauce mit einem Schöpfer Nudelwasser fertig garen.
5. Mit nativem Öl extra und frischen Basilikumblättern verfeinern.

**Für dieses Rezept
haben wir
verwendet:**

Passierte Tomaten
240 g

