

Spaghettoni mit Knoblauch

Vorbereitungszeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: Leicht



Zutaten

- Feines Salz: n.B.
- Frischer Oregano: n.B.
- Grobes Salz: n.B.
- Olivenöl extravergine: n.B.
- Pfeffer: n.B.
- Spaghettoni: 200 gr
- roter Knoblauch: 4 Zehen

Vorbereitung

1. Den Knoblauch putzen und kleinschneiden Den Knoblauch mit etwas Öl anbraten und mit Salz, Pfeffer und frischem Oregano würzen.
2. Dann die **Pomito Passierte Tomaten** hinzufügen.
3. Das kochende Wasser salzen und die Nudeln hineingeben.
4. Bei Bedarf eine Schöpfkelle mit Kochwasser zur Sauce geben.
5. Die Nudeln nach drei Viertel der Garzeit abtropfen lassen und mit der Sauce in der Pfanne weiterkochen.
6. Nach dem Kochen etwas Olivenöl hinzufügen und servieren.

**Für dieses Rezept
haben wir
verwendet:**

Passierte Tomaten
300 gr

