

Spaghetti mit Tomatensoße

4 Personen (42 Pts)

- 1 Spitzpaprika
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 800 g Tomaten
- 1 TL Tomatenmark
- 400 g Spaghetti
- 4 TL Olivenöl
- 100 ml Gemüsefond
- Petersilie, Basilikum
- Salz, Pfeffer
- evtl. etwas Zucker



1. Tomaten vierteln
2. rote Spitzpaprika vierteln und entkernen dann halbieren
3. Zwiebeln würfeln
4. Knoblauch hacken

5. Tiefe Pfanne - Zwiebeln im Öl anbraten
6. Tomaten und Paprika dazugeben – verrühren
7. Tomatenmark unterrühren
8. Gemüsefond dazugeben
9. 10 Minuten köcheln lassen

10. Kräuter von den Stielen abrupfen und in die Pfanne geben
11. Knoblauch zugeben
12. Mit Zauberstab alles fein pürieren
13. Pfeffer und Salzen unterrühren

14. Spaghetti in Salzwasser „al dente“ kochen
15. abgießen und in die (Soßen-) Pfanne damit
16. Soße mit den Spaghetti vermischen.
17. portionieren - nach Geschmack mit geriebenem Parmesan bestreuen