



Tomatenspaghetti

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Zutaten

350g	Spaghetti
	Salzwasser siedend
1EL	Olivenöl
1	Zwiebel, feingehackt
1	Knoblauchzehe, gepresst
3	Tomaten, in Würfeli
1	Zucchini, in Würfeli
2EL	Tomatenpüree
1dl	Gemüsebouillon
1Brise	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Spaghetti im Salzwasser al dente kochen, abtropfen

Öl in der Pfanne warm werden lassen. Zwiebel und Knoblauch andämpfen. Gemüse und Tomatenpüree ca.3 min. mitdämpfen. Bouillon abzugliessen, bei kleiner Hitze ca. 10 Min köcheln, würzen. Spaghetti begeben, mischen