



Spaghetti al Pomodoro

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

400 g Spaghetti
4 l Wasser
20 g Salz

Zubereitung

Wasser in einem Topf sprudeld aufkochen.
Salz und Spaghetti hinein geben.
Spaghetti in leicht sprudendem Wasser kochen.
Gelegentlich umrühren, damit sie nicht aneinander kleben.
Kochzeit der Packung entnehmen.

Tomaten-Sauce

Zutaten

2 Zwiebeln gekackt
2 Knoblauchzehen geckackt
800g Tomaten-Stücke
Basilikum
Salz
Peffer

Zubereitung

Den Knoblauch und die Zwiebeln hacken und in einer Pfanne andünsten. Danach die Dosentomaten dazu geben. Ein wenig einköcheln lassen und nach belieben Würzen. Zum Schluss noch etwas gehackten Basilikum dazugeben.
Die Sauce über die Spaghetti geben und mit den Schnitzelchen anrichten